



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 039/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº PA011311/2023

PREÂMBULO:

O Município de Irecê - Estado da Bahia, torna público para ciência dos interessados que realizará licitação na modalidade **Pregão Presencial sob o nº 039/2023**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, sob a Forma de Fornecimento/Regime de Execução: **Parcelada**, com base no Processo Administrativo nº PA011311/2023, em sessão pública no dia **06 de dezembro de 2023 às 09:00 horas**, na Sala de Licitação & Contratos, situada à Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê-Bahia, visando a Contratação de empresa especializada de prestação de serviços, no preparo da Alimentação Escolar, incluindo o fornecimento de logística, transporte e distribuição dos gêneros alimentícios, insumos e mão de obra para o armazenamento, preparo dos gêneros alimentícios e distribuição da Alimentação Escolar aos alunos regularmente matriculados nas unidades escolares desta rede pública municipal de ensino e em suas unidades conveniadas do Município de Irecê/BA.

O processo será regido pelas disposições legais e condições estabelecidas no presente Edital, pela Lei Federal nº 10.520 de 17/07/2002 (que institui a modalidade de licitação denominada Pregão), Leis Complementares nº 123, de 14 de dezembro de 2006, 147/14, de 07 de agosto de 2014 e 155, de 27 de outubro de 2016 e pela aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

O edital será disponibilizado integralmente através do site www.irece.ba.gov.br, ou também poderá ser visto ou adquirido a partir do dia **23 de novembro de 2023**, no Setor de Licitações, localizado na Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/Bahia, durante o horário de expediente externo, ou seja, das 08:00 as 13:00 horas, sendo que no caso de aquisição, no setor, somente mediante recolhimento via DAM fornecido pelo Setor de Tributos, em rede bancária, de uma taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais).

O valor acima corresponde, conforme art. 5º, III, da Lei n. 10.520/02, ao custo efetivo de reprodução, por meio gráfico e/ou eletrônico, da documentação fornecida, cujo valor não será devolvido, salvo se houver revogação ou nulidade desta licitação, desde que para este caso não tenha havido imputabilidade à empresa adquirente, e mediante restituição integral do material que lhe tenha sido fornecido em perfeitas condições e ordem.

Não havendo expediente Administrativo no Paço Municipal na data marcada para recebimento dos Envelopes dos Documentos de Habilitação e Proposta Comercial, independente de notificação verbal ou escrita, estará automaticamente prorrogada para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, a data determinada para a Sessão Pública visando o recebimento dos referidos envelopes e prosseguimento dos procedimentos pertinentes ao Processo Licitatório, que será realizada no mesmo horário e local determinado, no preâmbulo deste Edital.

ADVERTÊNCIA:

O Município adverte a todos os licitantes, que não está hesitando em penalizar empresas que descumpram o pactuado, com aplicação de multas e suspensão de empresas em participação de certames licitatórios no município. Sugerimos que as empresas apresentem suas propostas e lances de forma consciente, com a certeza de que poderão executar os objetos da forma como foi pedido no edital e dentro dos prazos, preços e padrões de qualidade exigidos. Vale lembrar também que os pedidos de realinhamento de preço são exceções à regra, destinados sempre a situações excepcionalíssimas, e somente serão deferidos, se em total consonância com a lei. Ratificamos, portanto, que as propostas sejam efetivadas de forma séria e consciente, visando evitar problemas, tanto para a administração pública como para os licitantes interessados.

1. DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

1.1 - Constitui objeto desta licitação a Contratação de empresa especializada para prestação de serviços, no preparo da Alimentação Escolar, incluindo o fornecimento de logística, transporte e distribuição dos gêneros alimentícios, insumos e mão de obra para o armazenamento, preparo dos gêneros alimentícios e distribuição da Alimentação Escolar aos alunos regularmente matriculados nas unidades escolares desta



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



rede pública municipal de ensino e em suas unidades conveniadas do Município de Irecê/BA. **Tipo: Menor Preço global.**

1.2 - A empresa vencedora, quando da solicitação pela Administração deverá atender às seguintes exigências:

1.2.1 – O fornecimento dos produtos objeto desta licitação deverá iniciar após a assinatura do contrato, devendo os produtos ser entregues em **até 05 (cinco) dias úteis**, após o recebimento da ordem de compra, em conformidade com o especificado no termo de Referência deste edital.

1.2.2 – As descrições detalhadas contendo os quantitativos e demais especificações dos produtos objeto desta licitação estão discriminadas no anexo I deste instrumento convocatório e deverão ser minuciosamente observados pelos licitantes interessados quando na elaboração de suas propostas.

1.2.3 - Em nenhuma hipótese o Município de Irecê/Ba aceitará produtos em desacordo ou diferentes do exigido nesta licitação.

1.2.4 - A vencedora do certame deverá fornecer os produtos a qualquer tempo em que for solicitada e nos prazos determinados pelo Município de Irecê, não podendo, portanto, estipular em sua proposta de preços, prazos mínimos ou máximos, para execução do objeto desta licitação, respeitadas as especificações do Termo de Referência.

1.3. Poderão participar desta licitação quaisquer empresas interessadas que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste edital e que tenham especificado como objetivo social, expresso no Estatuto ou no Contrato Social, a execução de atividades pertinentes que sejam compatíveis com o objeto deste Edital.

1.4. Não poderá participar, direta ou indiretamente, dessa licitação:

1.4.1. Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

1.4.2. Empresa que possua restrições quanto à capacidade técnica ou operativa, personalidade e capacidade jurídica, idoneidade financeira e regularidade fiscal;

1.4.3. Empresa que esteja em processo de concordata, falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

1.4.4. Empresa que na data fixada para apresentação da documentação e proposta, esteja por qualquer motivo, punida com suspensão do direito de licitar ou de contratar com o Município aqui licitante; e

1.4.5. Empresa que tenha sido declarada inidônea para contratar com a administração pública direta, ou indireta, federal, estadual ou municipal, desde que o ato tenha sido publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, pelo órgão que o praticou.

2. LOCAL, DATA, E HORÁRIO DE RECEBIMENTO E DE ABERTURA DOS ENVELOPES:

2.1 - Para participação no certame, a licitante, além de atender ao disposto no item 07 deste edital, deverá apresentar a sua proposta de preço e documentos de habilitação em dois envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 01 e nº 02, o que se sugere a seguinte inscrição:

AO MUNICÍPIO DE IRECÊ/BA
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº __/__/__
ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE E FAX (OPCIONAL)

AO MUNICÍPIO DE IRECÊ/BA
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA Nº __/__/__
ENVELOPE Nº. 02 - DOCUMENTAÇÃO
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE E FAX (OPCIONAL)

2.2 – A abertura desta licitação ocorrerá no dia **06 de dezembro de 2023 às 09:00 horas**, na Sala de Licitações, localizada na Rua Lafayette Coutinho, s/n, 1º andar, centro, Irecê-Ba, quando os interessados deverão apresentar os envelopes nº 01 - Proposta de Preços e nº 02 - Documentos de Habilitação ao Pregoeiro, bem como o documento de credencial juntamente com as declarações em separado, dos envelopes acima mencionados, conforme especificado no item 03 deste edital.

2.3 – Não será aceito o envio de envelopes pelo correio ou outro meio que não seja a entrega na sessão pelo representante legal.

3. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO:

3.1 – A proponente deverá se fazer representar na reunião de recebimento dos envelopes por pessoa devidamente credenciada, caso seja representada por **sócio administrador**, esse credenciamento se fará



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



mediante a apresentação do contrato-social em vigor e suas alterações (ou última alteração consolidada) devidamente registrado ou ata de eleição, esta última em se tratando de sociedade anônima e cópia do documento de identificação.

3.1.1 – Em se tratando de preposto, este deverá se apresentar munido de carta de credenciamento, conforme modelo anexo V, ou instrumento público/particular de procuração, que deverá dar plenos poderes ao credenciado para formular lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recurso, enfim, para praticar em nome do licitante todos os atos pertinentes a este Pregão, devidamente assinada por representante legal da licitante **com firma reconhecida em Tabelionato**, acompanhado de cópia de documento de identificação e ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e suas alterações (ou última alteração consolidada) devidamente registrado da empresa.

3.2 - O representante legal do licitante que não se credenciar perante ao Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recurso, enfim, para representar o licitante durante a reunião de abertura dos envelopes 01 - Proposta de Preços ou 02 - Habilitação relativos a este Pregão.

3.2.1 Neste caso, o licitante ficará excluído da etapa de lances verbais e mantido o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

3.2.2 O credenciamento de que trata o item 3, deverá ser entregue separado dos envelopes de "Proposta de Preços" e "Documentos de Habilitação".

3.2.3 Uma vez entregue todas as credenciais, não será permitida a participação de licitantes retardatários, salvo se com isso, os presentes concordarem, expressamente e em unanimidade, devendo essa circunstância ficar consignada na Ata da Sessão.

3.2.4 Cada credenciado poderá representar apenas 01 (um) licitante.

3.3 - Juntamente com o Credenciamento, as empresas participantes deverão entregar as seguintes declarações:

- a) declaração de atendimento ao art. 9º, inciso III da Lei Federal nº 8.666/93, conforme anexo VI e;
- b) Declaração dando ciência de que preenchem plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente Edital, nos termos do anexo IV.
- c) Declaração de inexistência de fatos impeditivos da habilitação nos termos do anexo IX.

3.4 - As empresas que comprovarem o enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos do art. 3º da Lei Complementar 123/06, terão tratamento diferenciado das demais, consoante disposições constantes nos arts. 42 a 45 do mesmo diploma legal, devendo comprovar sua condição quando da apresentação dos documentos relativos ao Credenciamento.

3.5. Para comprovar o enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa a licitante deverá apresentar na fase do credenciamento um dos seguintes documentos:

- a) Certidão expedida pela Junta Comercial da Unidade da Federação da sede da licitante, comprovando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias.
- b) Prova de deferimento do pedido de opção pelo Simples Nacional.
- c) Balanço de Resultado Econômico (Demonstração do Resultado do Exercício – DRE) referente ao exercício anterior, autenticado na junta comercial da sede da licitante.
- d) Declaração, firmada por contador ou representante legal da empresa, de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos do anexo III.

3.6. Os documentos solicitados para o Credenciamento deverão ser apresentados em original, ou cópia autenticada por cartório competente ou ainda cópia não autenticada juntamente com os respectivos originais para a devida autenticação pela Comissão Permanente de Licitação preferencialmente 24 (vinte e quatro) horas antes da sessão.

4. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES:

4.1. No dia, hora e local, mencionados no preâmbulo deste edital, na presença dos licitantes e demais pessoas presentes à sessão pública do pregão, o Pregoeiro, após a fase de credenciamento, receberá os envelopes Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS e Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO das empresas presentes.

4.2. O(a) Pregoeiro(a) realizará o credenciamento das interessadas, as quais deverão:

- a) comprovar, por meio de instrumento próprio, poderes para formulação de ofertas e lances verbais, bem como para a prática dos demais atos do certame;
- b) apresentar, ainda, as declarações elencadas nos sub-itens 3.3 alíneas "a", "b" e "c" deste edital.

5. PROPOSTA DE PREÇO:



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



5.1 – A Proposta de Preços (Anexo II) deverá ser preferencialmente 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 proponente, a ser entregue em envelope devidamente fechado e rubricado no lacre, contendo, na parte externa e frontal, as indicações mencionadas no item 2.1 deste Edital.

5.2 – Na Proposta de Preços deverá constar:

5.2.1 - Razão social da empresa, CNPJ e endereço completo (inclusive com o CEP);

5.2.2 – Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura do presente processo licitatório.

5.2.2 – Descrição completa dos produtos e serviços.

5.2.4 - Preço unitário e global, todos indicados em moeda corrente nacional, já computados todos os custos incidentes tais como: salários, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, seguros, transporte, garantia, e quaisquer outros que incidam ou venham, direta ou indiretamente, a incidir sobre o objeto licitado.

5.2.4.1 - Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço até, no máximo, duas casas decimais após a vírgula, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual contratação.

5.2.4.2 – Todos os insumos que compõem o preço, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros, carga e descarga, seguridade social, pessoal e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação, correrão por conta do proponente.

5.2.4.3 - O licitante estrangeiro, bem como, o submetido à condição de Cooperativa, deverá incluir em sua proposta, apenas para efeito de julgamento e classificação desta, todos os tributos a que está sujeito o licitante nacional, ainda que a sua condição não lhe imponha a obrigação de pagar tal tributo.

5.2.5. – A empresa licitante deverá anexar à sua proposta a Declaração de Elaboração Independente de Proposta, nos termos do anexo VII.

5.3 – 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.

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

5.5 – Poderão ser admitidos, pelo Pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

6. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

6.1. Verificada a conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, a autora da oferta de valor mais baixo e as das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances, verbais e sucessivos, na forma dos itens subsequentes, até a proclamação da vencedora.

6.2. Não havendo, pelo menos, 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, poderão as autoras das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances, verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos em suas propostas escritas.

6.3. No curso da sessão, as autoras das propostas que atenderem aos requisitos dos itens anteriores serão convidadas, individualmente, a apresentarem novos lances, verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta classificada de maior preço, até a proclamação da vencedora.

6.4. Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços maiores iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

6.5. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, obedecida à ordem prevista nos itens 6.3 e 6.4.

6.5.1. Dada à palavra à licitante, esta disporá de 45s (quarenta e cinco segundos) para apresentar nova proposta. Este tempo poderá ser modificado pelo Pregoeiro durante a sessão, sempre que for constatada esta necessidade, objetivando que os proponentes tenham tempo suficiente para calcular seus novos preços.

6.6. É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

6.6.1. A diferença entre cada lance não poderá ser inferior a R\$ 200,00 (duzentos) reais.

6.7. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes neste edital.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



6.8. O desinteresse em apresentar lance verbal, quando convocada pelo Pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa competitiva e, conseqüentemente, no impedimento de apresentar novos lances, sendo mantido o último preço apresentado pela mesma, que será considerado para efeito de ordenação das propostas.

6.9. Caso não seja ofertado nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário e o valor estimado para a contratação, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

6.10. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo Pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.11. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o Pregoeiro verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo, comparando-a com os valores consignados em planilha de custos, decidindo motivadamente a respeito.

6.12. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarada vencedora a licitante que ofertar o Menor Preço, desde que a proposta tenha sido apresentada de acordo com as especificações deste edital e seja compatível com o preço de referência estimado.

6.13. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) não atenderem às exigências contidas neste edital de convocação;
- b) forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas;
- c) afrontem qualquer dispositivo legal vigente, bem como as que não atenderem aos requisitos do item 05;
- d) contiverem opções de preços alternativos ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

6.13.1 - Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

6.14. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

6.15. Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do empate ficto, previsto no art. 44, §2º, da Lei Complementar 123/06, sendo assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas que atenderem ao item 3.5 deste edital.

6.15.1. Entende-se como empate ficto àquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa e pela empresa de pequeno porte, bem como pela cooperativa, sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

6.16. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

- a) A microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa detentora da proposta de menor valor será convocada para apresentar, no prazo de 05 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.
- b) Se a microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 6.15.1 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea "a" deste item.

6.17. Se nenhuma microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, satisfizer as exigências do item 6.16 deste edital, será declarado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

6.18. O disposto nos itens 6.15 a 6.17, deste edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

6.19. Da sessão pública do pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, as propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos.

6.20. A sessão pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo todas e quaisquer informações acerca do objeto ser esclarecidas previamente junto a Unidade de Licitações deste Município.

6.21. Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

7. DA HABILITAÇÃO:

7.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá apresentar dentro do ENVELOPE Nº 02, os seguintes documentos:

7.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



a) Declaração de Firma Mercantil Individual e suas alterações, se for o caso, tudo devidamente arquivado na Junta Comercial do estado de origem, no caso de empresa individual, em cujo teor se comprove o seu ramo de atividade e a sua compatibilidade com o objeto licitado;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações, se for o caso, tudo devidamente arquivado na Junta Comercial do estado de origem, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado, de documentos de eleição de seus administradores, em cujo teor se comprove o seu ramo de atividade e a sua compatibilidade com o objeto licitado;

c) Cópia de Cédula de Identidade e CPF dos sócios administradores da empresa.

7.1.1.1. Os documentos relacionados à habilitação jurídica não necessariamente precisarão constar no "Envelope de Documentos de Habilitação" se tiverem sido apresentados durante a fase de credenciamento da referida licitação.

7.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

b) Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva com efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Contribuições Previdenciárias, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014;

c) Certidão relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

d) Certidão Negativa ou Positiva com efeito Negativo, de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho – TST;

e) Certidão negativa, ou Positiva com efeito Negativo, ou ainda de não contribuinte, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado em que estiver localizada a sede da licitante, comprovando sua regularidade para com a Fazenda Estadual;

f) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeito Negativo, expedida pelo Município, relativo ao domicílio ou a sede da licitante, comprovando sua regularidade para com a Fazenda Municipal;

g) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

h) Prova de regularidade relativa ao Alvará de Licença e Funcionamento, relativo ao domicílio ou a sede da licitante;

7.1.3 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Certidão de Registro e Quitação (CRQ) atualizada da empresa fornecida pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN) da região vinculada à licitante, em atendimento a Resolução no 462/2010 do Conselho Federal de Nutrição.

b) Comprovação de vínculo empregatício através de carteira profissional ou contrato de trabalho do Nutricionista junto à licitante, acompanhada da cópia do Atestado de Responsabilidade Técnica, comprovante de inscrição e certidão de registro e quitação do profissional junto ao CRN.

c) Comprovação de aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação (Alimentação Coletiva ou Alimentação Escolar), mediante a apresentação de atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

d) Os atestados deverão preferencialmente conter as seguintes informações do (s) emitente (s): Razão social, endereço, telefone, prazo em que os serviços foram executados e devidamente assinados pelo responsável pela fiscalização dos serviços, endereço, telefone, prazo em que os serviços foram executados e devidamente assinados pelo responsável pela fiscalização dos serviços acompanhados:

d.1) O (s) Atestado (s) apresentado (s) poderá (ão) ser diligenciado (s) de acordo com o parágrafo 3º do art. 43, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

d.2.) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5, de 2017.

d.3.) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

d.4.) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de que dispõe, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, notas fiscais, extratos de contrato, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII- IN SEGES/MPDG n. 5/2017.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



- e) Comprovação de vínculo empregatício através de carteira profissional ou contrato de trabalho de Engenheiro ou Técnico de Segurança no Trabalho junto à licitante, acompanhada da cópia do registro do profissional junto ao Conselho Regional de Arquitetura e Engenharia – CREA;
- f) Apresentar Atestado de Vistoria técnica nas unidades escolares, expedido pela Secretaria Municipal de Educação da Irecê/BA, assinado pela funcionária Ana Kácia Dourado Moitinho Oliveira, Gerente de Departamento da Alimentação Escolar, nomeada através do Decreto nº 316/2023.
- f.1.) A proponente deverá, às suas expensas, vistoriar e examinar os locais dos serviços e suas dependências e obter sob sua responsabilidade e risco, todas as informações necessárias para preparar a sua proposta;
- f.2.) A vistoria de caráter obrigatório deverá ser realizada até 01 (um) dia antes da data marcada para abertura das propostas, devendo o proponente recolher um Atestado individual para cada Unidade Escolar assinado pelo diretor (a) e apresentá-lo junto a Secretaria de Educação, que emitirá um ATESTADO conforme Anexo do edital que deverá compor os documentos de Habilitação;
- f.3.) A Vistoria não prescinde de agendamento, podendo ser realizada no horário das 08h30min às 12h00 e 14h00min as 17h00 de segunda a sexta.
- g) O licitante deve apresentar ainda o seu Manual do BPF (Boas Práticas de Fabricação).
- h) A empresa deverá comprovar que possui em seu quadro técnico, na condição de sócio, empregado ou contratado, profissional formado em Nutrição, na função de Responsável Técnico, que comprove estar exercendo o seu ofício na licitante, e que seja portador do competente registro no Órgão de Classe da categoria, o CRN - Conselho Regional de Nutrição.
- h.1) A comprovação do vínculo do Profissional Responsável Técnico e a licitante, deverá ser feita através da apresentação da Ficha de Registro de Empregados autenticada junto à D.R.T. (Delegacia Regional do Trabalho) ou de cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), ou contrato de prestação de serviços, com firma reconhecida das assinaturas, e no caso de sócio mediante apresentação do contrato social da empresa, no qual esteja comprovada tal condição.
- i) Declaração informando que implantará em até 15 (quinze) dias, no Município de Irecê/BA, após a contratação, unidade de funcionamento e equipe técnica especializada na execução do objeto, em conformidade com o Termo de Referência.
- j) Alvará de Vigilância Sanitária e/ou Licença Sanitária Municipal e/ou Estadual, em plena validade, emitida pelo órgão responsável da sede do licitante;

7.1.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo Distribuidor da sede do Proponente (válida somente se, expedida dentro de 30 dias antes da sessão inaugural, caso não tenha validade expressa).
- b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, considerando forma e calendários legais, acompanhados dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário devidamente registrado no órgão competente, que comprovem a boa situação financeira da empresa, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada à substituição por balancetes ou Balanço Provisório. O licitante apresentará, conforme o caso, autenticados, publicação do Balanço ou cópias reprográficas das páginas do Livro Diário onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial do Estado da sede da Licitante, ou no Cartório do Registro de Títulos e Documentos, todos obrigatoriamente firmados pelo Contador habilitado, com comprovação através da apresentação da Certidão de Regularidade Profissional (CRP), perante o C.R.C (Conselho Regional de Contabilidade) e pelo Dirigente/Sócio, qualificados.
- b.1) No caso de Sociedade Anônimas, cópia autenticada da publicação do Balanço em Diário Oficial.
- c) As empresas com menos de 01 (um) ano de exercício social de existência, devem cumprir a exigência contida no subitem “b”, mediante a apresentação do Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado.
- d) Poderão ser exigidas das empresas, para confrontação com as demonstrações contábeis, as informações prestadas à Receita Federal.
- e) A análise da qualificação econômico-financeira será feita, utilizando o seguinte índice, **que deverá vir calculado em documento anexo ao Balanço Patrimonial**, aplicando-se a fórmula abaixo:

$$\text{ILC - ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE} = \frac{\text{AC} \geq 1,0}{\text{PC}}$$

Sendo:



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



AC - ATIVO CIRCULANTE

PC - PASSIVO CIRCULANTE

$$\text{IDG - ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO GERAL} = \frac{\text{PC} + \text{ELP}}{\text{AT}} \leq 0,5$$

Sendo:

PC – PASSIVO CIRCULANTE

ELP – EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

AT – ATIVO TOTAL

e.1) Estarão habilitadas neste item, somente as empresas que apresentarem resultado igual ou maior a 1,0 (um), no índice ILC, e menor igual a 0,5 no índice IDG.

7.1.5 – ATENDIMENTO AO DISPOSTO NO INC. XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL:

a) Declaração de Inexistência, na licitante, de contratação de trabalho noturno, perigoso ou insalubre, com menores de 18 (dezoito) anos, ou de qualquer trabalho com menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do anexo VIII:

7.2 A microempresa e a empresa de pequeno porte, bem como a cooperativa que se qualificou na fase do Credenciamento para gozo das prerrogativas da Lei complementar 123/06, e que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos no item 7.1.2, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em 05 (cinco) dias úteis, a partir da sessão em que foi declarada vencedora do certame.

7.2.1 O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

7.2.2 O benefício de que trata o item 7.2 não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

7.2.3 A não regularização da documentação, no prazo fixado no item 7.2, implicará na inabilitação do licitante sem prejuízo das penalidades previstas neste edital.

7.3. O envelope de documentação que não for aberto ficará em poder do Pregoeiro pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de homologação da licitação, devendo a licitante retirá-lo, após aquele período, no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de inutilização do envelope.

7.4. Findo este prazo, os envelopes serão destruídos pelo(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio.

7.5. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente, ou em publicação da imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas dos originais para autenticação pela Comissão de Licitação.

7.6. A Comissão autenticará os documentos preferencialmente até as 12:00h do dia anterior ao certame.

7.7. A documentação de Habilitação deverá preferencialmente ser apresentada em volume com páginas numeradas em ordem crescente e rubricadas, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo constar um termo de abertura e outro de encerramento das respectivas páginas, bem como um índice das mesmas, contendo toda a documentação relacionada no item 07 e na mesma ordem sequencial.

7.8. OS DOCUMENTOS SOLICITADOS A TÍTULO DE HABILITAÇÃO, CONSTANTES NO ENVELOPE “02” DEVERÃO VIR NA SEQUÊNCIA DESTA EDITAL, DE MODO A FACILITAR A CONFERENCIA DOS MESMOS PELO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO.

8. DA HOMOLOGAÇÃO:

8.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante que ofertar o menor preço será declarada vencedora do certame.

8.2. Em caso de desatendimento às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) inabilitará a licitante e examinará as ofertas subsequentes e qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

8.3. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o(a) Pregoeiro(a) proclamará a vencedora e, a seguir, proporcionará às licitantes a oportunidade para manifestarem a intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta dessa manifestação expressa, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recorrer por parte da licitante.

8.4. Homologada a licitação pela autoridade competente, a Prefeitura firmará contrato específico com o licitante vencedor, visando a execução do objeto desta licitação nos termos da minuta que integra este edital.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



8.5. O licitante vencedor terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da convocação, para retirar a nota de empenho ou assinar o contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo órgão contratante.

9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

9.1. Tendo a licitante manifestado motivadamente, na sessão pública do pregão, a intenção de recorrer, esta deverá protocolar no prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões de recurso, no Protocolo desta Prefeitura, situado na Rua Lafayette Coutinho, s/n, Centro, nesta cidade.

9.2. Constará na ata da sessão à síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestarem-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias, após o término do prazo da recorrente, proporcionando-se, a todas, vista imediata do processo.

9.3. A manifestação expressa da intenção de interpor recurso e da motivação, na sessão pública do pregão, são pressupostos de admissibilidade dos recursos.

9.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio daquela que praticou o ato recorrido, a qual poderá, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, acompanhado de suas razões, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da subida do recurso, sob pena de responsabilidade daquele que houver dado causa à demora.

10. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO:

10.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente edital por irregularidade, protocolizando o pedido até 02 (dois) dias úteis antes data fixada para a realização do Pregão, no Protocolo desta Prefeitura, situado na Rua Lafayette Coutinho, s/n, Centro, nesta cidade.

10.2 – Decairá do direito de impugnar os termos do presente edital o proponente que não apontar as 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.

10.3 – A impugnação feita tempestivamente pela proponente não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, sendo corrigido o ato convocatório.

11 - DAS CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO:

11.1 - O pagamento será efetuado, até o 10.º (décimo) dia útil do mês subsequente a data da entrega da Nota Fiscal, com base nas Ordens de Fornecimento solicitadas pelo Município no período;

11.2 - Para pagamento, a empresa deverá apresentar a Tesouraria - Secretaria Municipal de Fazenda, localizada na Rua Lafayette Coutinho, s/n, Centro, a nota fiscal do(s) serviço(s) realizado(s) de acordo com o respectivo empenho, devendo ser emitida em nome do MUNICIPIO DE IRECÊ e conter o número do empenho correspondente;

11.3 – Além da nota fiscal do(s) produto(s) entregue(s), a(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar e manter atualizados a vigência do contrato os seguintes documentos:

11.3.1 – prova de regularidade com o FGTS (CRF – Certificado de Regularidade de Situação, expedido pela Caixa Econômica Federal) dentro de seu período de validade;

11.3.2 – Certidão Negativa relativo a débitos Trabalhistas (CNDT);

11.3.3 – Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva com efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Contribuições Previdenciárias), emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

11.3.4 - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa à sede ou domicílio do proponente, dentro de seu período de validade;

11.3.5 - Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa à sede ou domicílio do proponente, dentro de seu período de validade.

12 – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS/FORNECIMENTO DOS PRODUTOS E DO PRAZO DE VIGÊNCIA

12.1 - O prazo de entrega dos produtos será em **até no máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a partir do recebimento da Nota de Empenho/ordem de fornecimento emitida pelo setor responsável, de acordo com o item 1.2.1 do edital.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



12.2 – A empresa fornecedora deverá constar na Nota Fiscal a data em que a entrega dos produtos foi feita, além da identificação de quem procedeu ao recebimento dos produtos.

12.2.1 – A entrega será feita ao preposto da Secretaria Solicitante, nos endereços constantes das ordens de fornecimento, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento Provisório, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do edital.

12.2.2 - Além da entrega no local designado pelo órgão solicitante, conforme subitem 12.2.1, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar os materiais em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

12.3 - Toda e qualquer entrega de produto fora do estabelecido neste edital será imediatamente notificada à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-los, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas também, as sanções previstas neste edital.

12.4 – Caso o objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, a Secretaria Solicitantes não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.

12.5 – Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor no prazo de 01 (um) dia contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 01 (um) dia útil.

12.6 – A Secretaria terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a CONTRATADA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.

12.7 – O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

12.8 – A vigência do contrato oriundo da presente licitação será de 12 (doze) meses, ou enquanto durar o ano letivo vigente, tendo início a partir da data de sua assinatura, com eficácia a contar da publicação resumida do instrumento contratual.

13. DAS PENALIDADES:

13.1 A LICITANTE que incidir nas hipóteses abaixo relacionadas, será aplicada a seguinte sanção, graduada conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:

13.2 Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos quando:

- a) Não celebrar o contrato;
- b) Deixar de entregar documentação exigida para o certame;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) Não mantiver a proposta;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo;
- h) Cometer fraude fiscal.

13.3 A CONTRATADA que incidir nas hipóteses abaixo relacionadas, serão aplicadas as seguintes sanções, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:

13.3.1 Advertência sempre que forem constatadas infrações leves.

13.3.2 Multa por atraso imotivado da entrega dos produtos, nos prazos abaixo definidos:

13.3.2.1. 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, ou nos prazos parciais das Ordens de fornecimento, limitadas a 20% do valor da fatura;

13.3.2.2. 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, na primeira vez, limitadas a 20% do valor da fatura;

13.3.2.3. 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor deste contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, nas reincidências, limitadas a 20% do valor da fatura.

13.3.2.4 A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do contrato, sem prejuízos da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual;

13.3.3 Suspensão com prazo máximo de 05 (cinco) anos, conforme definidos abaixo:



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



- a) de até 03 (três) meses quando incidir 02 (duas) vezes em atraso, por mais de 15 (quinze) dias;
- b) de até 05 (cinco) anos quando praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos do contrato, no âmbito da Administração Pública Municipal.

13.3.4 Suspensão de até 05 (cinco) anos e **multa** sobre o valor do contrato, a depender do prejuízo causado à Administração Pública Municipal, quando:

- a) não atender às especificações técnicas e os quantitativos estabelecidos no contrato: multa de 10% a 20%;
- b) Deixar de fornecer os produtos, sem justa causa e prévia comunicação à Administração: multa de 10% a 20%;
- c) prestar serviço ou fornecer em desacordo com os projetos básicos, executivos e termos de referência, que apresente insegurança no desenvolvimento das atividades ou que comprometa a segurança das pessoas: multa de 10% a 20%;
- d) descumprir obrigações relativas à relação de trabalho com seus empregados e prepostos, quanto a verbas previstas e orçadas nas planilhas que compõem a proposta contratada, especialmente o atraso de pagamento de salário, 13º salário, férias acrescidas de 1/3, atraso ou não fornecimento de vale transporte, vales-refeição ou auxílio alimentação, constantes das respectivas planilhas de preços: multa de até 10%.

13.3.5 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública quando o licitante incorrer por duas vezes nas suspensões elencadas no subitem 13.2 e 13.3.

13.4 A suspensão temporária do fornecedor cujo contrato com a Administração Pública esteja em vigor, impedirá o mesmo de participar de outras licitações e contratações no âmbito do Município até o cumprimento da penalidade que lhe foi imposta.

13.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal, 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 após decorrido o prazo da penalidade aplicada.

13.6 As multas aplicadas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias ou serão deduzidas do valor correspondente ao valor da execução, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério do departamento administrativo/jurídico da PREFEITURA.

13.7 Caso o valor da multa seja superior ao valor da garantia prestada, o contratado responderá pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou, ainda, cobrada judicialmente.

13.8 A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo contratado e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a PREFEITURA rescinda unilateralmente o contrato.

13.9 As sanções previstas no item 13 deste edital são de competência exclusiva da PREFEITURA, permitida a delegação para a sanção prevista no subitem 13.3.5, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias da abertura de vistas.

13.10 Os danos e prejuízos serão ressarcidos à contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa à Contratada, sob pena de multa

13.11 As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

13.12 Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta à empresa contratada em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

14.1 - As despesas decorrentes deste contrato, correrão por conta da seguinte dotação fixada na Lei Orçamentária Anual do Município de Irecê, conforme abaixo especificado:

Unidade: 02.11.02 – Fundo de Educação;

Projeto/Atividade: 2035 – Manut. das Ações do Prog. Nacional da Alimentação Escolar;

Elemento de Despesa: 3390.30.00 – Material de Consumo;

Elemento de Despesa: 3390.39.00 – Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica;

Fontes de Recursos: 1-500-0000 - Recursos não Vinculados de Impostos; 1-500-1001 - Rec. não Vinculado de Impostos a Despesa com MDE; 1-550-0000 - Transferência do Salário-Educação; 1-552-0000 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



15.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas por escrito, ao Município de Irecê, Setor de Licitações, sito na Rua Lafayette Coutinho, s/n, 1º andar, Centro, no horário compreendido entre as 08:00 e 12:00 horas, preferencialmente, com antecedência mínima de 03 (três) dias da data marcada para recebimento dos envelopes.

15.2. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente pregão encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados no Município de Irecê, Setor de Licitações, sito na Rua Lafayette Coutinho, s/n, 1º andar, Centro.

15.3. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar na documentação o seu endereço, e-mail e os números de fax e telefone.

15.4. Todos os documentos exigidos no presente instrumento convocatório poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião ou, ainda, publicação em órgão da imprensa oficial, ou em cópia simples desde que devidamente acompanhados dos originais. Os documentos extraídos de sistemas informatizados (Internet) ficam dispensados de autenticação, portanto ficarão sujeitos à verificação da autenticidade de seus dados pela Administração.

15.5. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93, sobre o valor inicial contratado.

15.6. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

15.7. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 49 da Lei Federal nº 8.666/93).

15.8. Fica eleito o Foro da Comarca de Irecê para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

15.9. O(a) Pregoeiro(a) poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, procedendo o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos mesmos, bem como promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

15.10. O Edital e a minuta do contrato foram aprovados pela Procuradoria Jurídica do Município, nos termos do parágrafo único do artigo 38 da Lei nº. 8.666/93 e alterações.

16 – DOS ANEXOS:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II - MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE MICRO OU PEQUENA EMPRESA

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE QUE CUMPREM OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

ANEXO V – CARTA DE CREDENCIAMENTO

ANEXO VI- DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO LEI 8666

ANEXO VII- DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DA PROPOSTA

ANEXO VIII - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO

ANEXO IX- *DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS*

ANEXO X- MINUTA DO CONTRATO

ANEXO XI- DECLARAÇÃO CAPACIDADE TÉCNICA

ANEXO XII- DECLARAÇÃO ATIVIDADE ECONÔMICA

ANEXO XIII- DECLARAÇÃO VISTORIA

Irecê/BA, 23 de novembro de 2023.

Elmo Vaz Bastos de Matos
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



ANEXO – I TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Constitui objeto do presente termo, a contratação de empresa para a prestação de serviços no preparo de alimentação escolar, incluindo o fornecimento e logística, transporte e distribuição de gêneros alimentícios, insumos e mão de obra para o armazenamento, preparação da alimentação e distribuição para os alunos devidamente matriculados nas escolas municipais e conveniados da Rede Pública Municipal de Irecê/BA.

2. JUSTIFICATIVA

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública, dever do Município e será promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Lei 11.947/09 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

No Município de Irecê atualmente temos 30 (trinta) escolas, a estrutura para atender a necessidade da alimentação escolar envolve auxiliar de alimentação escolar, motoristas e entregadores. Coordenar toda a equipe e os serviços que na sua maioria são executados por funcionários contratados é muito custoso haja visto os limitados recursos que o município possui.

Manter modelo centralizado de compra de alimentos e distribuição às unidades escolares da Rede Municipal de ensino implica uma complexa engrenagem logística envolvendo o acompanhamento e liberação de recursos para compra de gêneros alimentícios, insumos, utensílios, equipamentos, materiais de limpeza e higiene, separação e entrega para armazenamento nas unidades escolares, preparação e distribuição aos alunos; além de reposição e manutenção dos equipamentos e utensílios, sempre com a necessidade de o Município zelar pelo cumprimento do controle de qualidade, observando-se as normas da legislação de alimentos estabelecidas pela ANVISA.

Toda essa logística exige dispêndio de várias naturezas que acabam por sobrepor-se e encarecer o custo final da alimentação escolar, pois aliado ao custo da refeição além dos gêneros alimentícios, incluem-se o custo com equipamentos e utensílios, gás, transporte para entrega, pagamento de pessoal para manutenção de depósito, para entrega dos gêneros, para o preparo dos alimentos em cada escola e etc.

A presente licitação visa promover não só a uma alimentação saudável no ambiente educacional, adotando ações de educação nutricional com a participação dos profissionais envolvidos no cotidiano escolar, bem como atender às diretrizes e aos objetivos do Programa de Alimentação Escolar, fixados pela Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, otimizando a aplicação dos recursos.

O município é responsável por executar as ações do PNAE, decidindo assim por contratar uma empresa para fornecer a alimentação escolar, mantendo as possibilidades de o Conselho de Alimentação Escolar/CAE acompanhar todo processo de aquisição, distribuição e fornecimento da alimentação nas unidades.

Com este processo o município visa garantir a regularidade no procedimento da escola, através de sua diretoria ou representante, sendo responsável por receber o serviço atestar o fornecimento das refeições nas porções que lhes forem designadas, em consonância com a regularidade e segurança alimentar estabelecida pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

A execução dos serviços será realizada sob supervisão direta de uma nutricionista, cadastrada junto ao FNDE como nutricionista-técnico responsável pelo PNAE no município, que responderá pela definição dos cardápios e o acompanhamento do preparo dos alimentos.

3. FONTE DE RECURSOS

Unidade Orçamentária: 02.11.02 - Fundo de Educação.

Projeto/Atividade: 2035 – Manutenção das Ações do Programa Nacional da Alimentação Escolar;

Elemento de Despesa: 3390.39.00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica. E, 3390.30.00 – Material de Consumo;

Fonte: 1-500-0000 - Recursos Não Vinculados de Impostos; 1-500-1001 - Rec. Não Vinculado de Impostos a despesa com MDE; 1-550-0000 - Transferência do Salário-Educação; e, 1-552-0000 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4. QUANTIDADES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1 As atividades do presente pregão visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes será realizada aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação nas unidades educacionais da Rede municipal de ensino e nas unidades conveniadas distribuídas conforme o Anexo X– Relação de Escolas com número de alunos matriculados por segmento de ensino, deste edital.

4.3 Os Dispostos no Quadro 1 e 2 estão previstas para o ano de 2024 com atendimento de 200 dias letivos.

4.3 As porções a serem servidas serão definidas no contrato e deverão ser obedecidas quando do fornecimento às escolas nos padrões atribuídos a cada segmento de ensino, em cardápios que variam do tipo 1 ao 9 de acordo com Anexo X – Descritivo detalhado dos cardápios, os mesmos devem obedecer às especificações de Porção da alimentação escolar constantes no mesmo anexo.

QUADRO 1				
PREVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				
SERVIÇO DE PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	SERVIÇO DE PREPARO E FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS CARDÁPIOS 1 E 3	640.000		
2	SERVIÇO DE PREPARO E FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS CARDÁPIOS 2, 4, 5, 6, 7, 8 E 9	1.896.000		

QUADRO 2						
PREVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA PREVISTA	MEMÓRIA DE CÁLCULO	TOTAL ESTIMADO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 1	800	X 200 DIAS LETIVOS	160.000		
2	REFEIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 2	1.570	X 200 DIAS LETIVOS	314.000		
3	REFEIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 3	2.400	X 200 DIAS LETIVOS	480.000		
4	REFEIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 4	5.300	X 200 DIAS LETIVOS	1.060.000		
5	REFEIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 5	400	X 200 DIAS LETIVOS	80.000		
6	REFEIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 6	60	X 200 DIAS LETIVOS	12.000		
7	REFEIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 7	60	X 200 DIAS LETIVOS	12.000		
8	REFEIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 8	90	X 200 DIAS LETIVOS	18.000		
9	REFEIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 9	2.000	X 200 DIAS LETIVOS	400.000		
TOTAL:				2.536.000		
VALOR TOTAL POR EXTENSO:						



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



5. LOCAIS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

O Programa de alimentação escolar será executado nas unidades e quantidades citadas neste Termo de Referência, conforme quantidades dispostas por tipo de cardápio, afim de atender as necessidades específicas de cada unidade.

6. VISITA TÉCNICA

6.1 É solicitado ao licitante, a realização de visita técnica às suas expensas para inteirar-se das condições e do grau de dificuldades existentes nos locais indicados no Anexo XIII do termo de referência do edital, a fim de tomar ciência das informações e condições locais para o cumprimento das obrigações, objeto da licitação. Os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições pré-existentes no ambiente como óbice, dificuldade ou custo não previsto para execução do objeto ou obrigação contratual

6.2 As empresas deverão entrar em contato com a Gerente da alimentação escolar, localizada na Secretaria Municipal de Educação – Setor de Alimentação Escolar, para agendar a visita técnica, preferencialmente no e-mail: setordemerenda@hotmail.com, e pelo contato 74 3641 - 7274. O licitante deverá realizá-la no mínimo 48 horas antes do horário fixado para a abertura dos envelopes de proposta.

Ressaltamos que é essencial para o cumprimento adequado das obrigações contratuais a realização da visita técnica, pois esta dará aos proponentes o exame, a conferência das cozinhas nas escolas, utensílios disponíveis, logística, dentre outras características técnicas do objeto, para que o mesmo tome conhecimento de tudo aquilo que possa, de alguma forma, influir sobre o custo, preparação e execução do objeto. Ademais, ressaltamos o Acórdão nº 4.968/2011, da Segunda Câmara Tribunal de Contas da União, acerca do tema, vejamos: **“A visita de vistoria tem por objetivo dar à Entidade a certeza e a comprovação de que todos os licitantes conhecem integralmente o objeto da licitação e, via de consequência, que suas propostas de preços possam refletir com exatidão a sua plena execução, evitando-se futuras alegações de desconhecimento das características dos bens licitados, resguardando a Entidade de possíveis inexecuções contratuais”**

6.3 O licitante, deverá apresentar junto ao credenciamento o atestado de visita técnica, emitido pela Secretaria de Educação.

6.4 O LICITANTE, ao apresentar a proposta, considerar-se-á como tendo vistoriado todas as instalações assinaladas, entendendo-se como vistoria: “A constatação de fato nos imóveis, mediante exame circunstanciado dos elementos que o constituem, objetivando uma avaliação precisa dos serviços e materiais necessários”. A presente exigência reflete a impossibilidade da administração em onerar o proponente e cercear a concorrência.;

7. DETALHAMENTO DO OBJETO

7.1 A preparação da alimentação escolar deve obedecer aos padrões estabelecidos pelos Órgãos de Vigilância Sanitária, notadamente quanto aos procedimentos de higiene e conservação dos alimentos, observando-se, sempre que possível, o que dispõe Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

7.2 A contratação inclui quando existente, de propriedade do grupo escolar a utilização dos equipamentos e utensílios, em regime de comodato, bem como, a manutenção preventiva e corretiva destes. Estas complementações serão incorporadas ao patrimônio do MUNICÍPIO, 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; Todos os suportes logísticos e outros inerentes à prestação dos serviços, objeto deste documento são de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA; A empresa CONTRATADA poderá utilizar para a adequada execução dos serviços, as instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios de mesa e cozinha, porventura existentes nas unidades elencadas, respeitando a planta e projetos atuais das instalações.

7.3 Os locais da prestação dos serviços objeto desta licitação serão as dependências das unidades escolares, listadas neste Termo de Referência deste Edital, caso seja necessário, para a viabilização adequada das preparações, distribuições e consumo da alimentação escolar, a empresa CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, complementação de equipamentos e utensílios, mediante prévia solicitação da unidade escolar e aprovação da CONTRATANTE;

7.4 A contratada juntamente com a Secretaria Municipal de Educação, durante toda a execução do objeto irá realizar a gestão de colabores concursados e contratadas deste município no cargo de auxiliar da alimentação escolar. A contratada absorve em sua força de trabalho o total de 62 auxiliares da alimentação escolar concursadas e 61 auxiliares da alimentação escolar contratadas. A CONTRATANTE por sua vez não trata o número de colabores como absolutos ou oferece garantia da quantidade haja visto que podem haver Licenças e outros afastamentos legais. O número de servidores disponibilizados pela CONTRATANTE pode não ser suficiente para a plena execução dos serviços, desta forma a Secretaria



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



Municipal de Educação deve realizar a contratação de profissionais em número suficiente para o pleno atendimento das atividades aqui propostas.

7.5 Todos os funcionários, cedidos ou terceirizados, envolvidos na prestação de serviços deverão usar diariamente uniformes e Equipamentos de Proteção Individual/EPI, específicos ao desempenho de suas funções como determina a legislação em vigor, às custas da CONTRATADA.

7.6 A CONTRATADA deverá promover em conjunto com a Secretaria Municipal de Educação, semestralmente ou sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, o treinamento e a capacitação de sua mão de obra, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços.

7.7 O preparo e o fornecimento da alimentação escolar deverão, necessariamente, realizar-se nas unidades listadas no Anexo IX, A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por FORNECER:

7.6.1 No que diz respeito aos alimentos:

7.6.1.1 Fornecer alimentos de acordo com o Padrão de Qualidade e a legislação vigente, constantes neste instrumento e ainda, dentro do prazo de validade informado pelo fabricante;

7.6.1.2 Fica sob responsabilidade da CONTRATADA, substituir os gêneros impróprios para o consumo, dentro de 24h, mesmo no prazo de validade, sem ônus para o CONTRATANTE;

7.6.1.3 A CONTRATADA deverá arcar com os custos das análises laboratoriais das amostras dos alimentos preparados para Alimentação Escolar, quando necessário e solicitado pela CONTRATANTE; A amostra de alimento para análise laboratorial poderá ser encaminhada pela CONTRATADA ou colhida diretamente na Unidade Escolar pela CONTRATANTE;

7.6.1.4 As quantidades adequadas dos alimentos para atendimento ao "per capita" estão especificadas no Anexo X deste documento.

7.6.2 No que diz respeito a insumos:

7.6.2.1 Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço.

7.6.2.2 Materiais para a Cozinha: gás de cozinha (P13 e P45), fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, saco plástico (próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos), transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), luva antitérmica.

7.6.2.3 Materiais de Limpeza: Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios devem garantir a não contaminação do alimento, sendo obrigatório o uso de desincrustante, sanitizante, detergente, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo), saco alvejado para limpeza de pisos, pano descartável, vassoura, rodo, balde plástico.

7.6.2.4 Os produtos de higienização devem obedecer à legislação vigente, devendo ser registrados e/ou notificados pelo Ministério da Saúde.

7.6.2.5 Materiais de Higiene para sua mão de obra das colaboradoras concursadas e contratadas: sabonete líquido para lavagem de mãos e álcool 70º para higienização, papel higiênico, papel toalha não-reciclado, luva descartável.

7.6.2.6 Materiais Diversos: borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, saco de lixo, recipiente plástico para sabonete líquido, ralo para pia.

7.6.2.7 É de responsabilidade da CONTRATADA oferecer uniformes especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATANTE, tais como: aventais de frente de tecido, calças ou saias, blusas, de cor clara; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; a critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.

7.6.2.8 Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais de PVC; luvas de malha de aço; luvas nitrílicas; luvas térmicas e botas ou sapatos de borracha.

7.6.2.9 Uniforme parcial reserva, referente a jaleco e rede ou gorro para proteção dos cabelos, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual.

7.6.2.10 Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço

7.6.3 NO QUE DIZ RESPEITO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS:

7.6.3.1 A contratada deverá fornecer para a execução dos serviços alvo do presente processo, os equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários, eletrodomésticos e todos os bens que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do pleno cumprimento do objeto da contratação.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



7.6.3.2 Os materiais próprios que a CONTRATADA trazer, julgando necessários ao bom desempenho das atribuições, deverão ser identificados com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure sua identificação.

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

7.6.3.4 O inventário final deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários.

7.6.3.5 Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlada pela direção da Unidade Escolar. Caso haja aquisição ou reposição de utensílios e/ou equipamentos pela CONTRATADA, estes serão incorporados ao patrimônio do MUNICÍPIO.

7.6.3.6 A contratada deve identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração Pública, devendo instalar dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas os equipamentos e utensílios necessários para o início das atividades nas unidades escolares.

7.6.3.7 A contratada deve efetuar o conserto e a manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato;

7.6.3.8 Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura, por culpa ou dolo de seus empregados;

7.6.3.9 Retirar às suas expensas, dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato;

7.6.4 NO QUE DIZ RESPEITO AOS SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E SUPORTE LOGÍSTICO:

7.6.4.1 Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, a fim de não prejudicar a continuidade dos serviços;

7.6.4.2. Serviços de reparos, manutenção e, eventual troca de todas as instalações de gás de cozinha, elétricas, hidráulicas, sanitárias, forros, piso, portas, maçanetas, janelas, batentes de janela, bancadas de pia, cubas e sistema de ventilação e exaustão nas áreas da cozinha, dispensa de alimentos e de painéis, bem como da área de distribuição da alimentação. Manutenção eventual da tubulação de esgoto, caixa de gordura e/ou inspeção, troca de torneiras, ralos, interruptores, tomadas e iluminação quando necessário, todas vinculadas à prestação dos serviços que serão realizados às expensas da CONTRATADA e por sua conta e risco.

7.6.4.3 Os reparos e adequações acima referidas incorporar-se-ão ao patrimônio institucional, 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.

7.6.4.4 Os serviços de reformas estruturais não caberão à CONTRATADA, mas sim à CONTRATANTE, por meio de seus órgãos competentes, e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.

7.6.4.5 Serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas da cozinha e despensa, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de inspeção) e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, que serão realizados às expensas da CONTRATADA e por sua conta e risco, bem como: Serviços de troca de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação de ralo escamoteável (dispositivo "abre-fecha") na cozinha, que impeça a entrada de vetores.

7.6.4.6 Serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, de modo a garantir o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis.

7.6.4.7 A CONTRATANTE se reserva o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas ao local de desenvolvimento dos serviços a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.

7.6.4.8 A CONTRATADA deverá acatar as conclusões do laudo final elaborado pelo Grupo Técnico da CONTRATANTE, cujos técnicos poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados para as unidades escolares em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, sua qualidade no que se refere às características físico – químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.

7.6.5 NO QUE DIZ RESPEITO À MÃO DE OBRA:

7.6.5.1 Disponibilizar e manter quadro de auxiliares da alimentação escolar, em número suficiente para a prestação dos serviços como determina a legislação em vigor e no mínimo 1 (Hum) profissional de nível superior, nutricionista, como corresponsáveis técnicos da Alimentação Escolar.

7.6.5.2 As auxiliares da alimentação escolar deverão ser em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar estabelecidos neste documento. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntico.

7.6.5.3 A CONTRATANTE deverá também complementar o número de auxiliares escolar, no caso de aumento de alunos, de unidades escolares em razão de possíveis inaugurações. Havendo aumento ou redução no quantitativo de alunos nas unidades escolares, em que a CONTRATADA preste serviço, as adequações do número deverão ser realizadas de acordo com a necessidade da unidade escolar, devendo comunicar as mudanças efetivadas.

7.6.5.4 A substituição de qualquer auxiliar da alimentação escolar da CONTRATANTE deverá ocorrer imediatamente sempre que houver necessidade. A CONTRATANTE, juntamente com a CONTRATADA deverá providenciar o treinamento e capacitação da nova auxiliar de forma a não prejudicar a prestação dos serviços. A CONTRATADA deverá desenvolver boas relações com as auxiliares da CONTRATANTE, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização em observância aos dispositivos constantes neste instrumento.

7.6.6 NO QUE DIZ RESPEITO À HIGIENIZAÇÃO:

7.6.6.1 Observar as normas e critérios de higienização.

7.6.6.2 Higienizar cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e a parte interna dos vitrôs.

7.6.6.3 A higiene e limpeza da parte externa e seus mobiliários ficará a cargo da CONTRATANTE, assim como a limpeza da parte externa das janelas e portas da cozinha e despensa e de sua grade externa de proteção (se houver);

7.6.6.4 Higienizar os utensílios de mesa e cozinha e equipamentos usados nas atividades do dia. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, e guardados protegidos;

7.6.6.5 Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (p.ex., maçã, goiaba, pera, ameixa, entre outras) deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

7.6.6.6 Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos;

7.6.6.7 Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;

7.6.6.8 Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até a saída da cozinha de onde uma pessoa designada pela unidade educacional os retirará e levará até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental;

7.6.6.9 Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao Serviço.

7.6.7 No que diz respeito ao porcionamento dos alimentos:

7.6.7.1 A CONTRATADA deverá porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento e conforme determina a resolução nº 38 CD/FNDE de julho de 2009, no que diz respeito ao percentual mínimo de atendimento as necessidades nutricionais por faixa etária, tendo como objeto o cardápio, enquanto ferramenta que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais.

7.6.7.2 O oferecimento da porção para o aluno deverá ser realizado utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



7.6.7.3 É restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto, preparações semi prontas ou prontas para o consumo, alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição. É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares.

7.6.7.4 Atender-se-á a lei 12.982/2014 que obriga as escolas a oferecerem alimentação especial para alunos com necessidades alimentares especiais, considerando, por exemplo, os cuidados no preparo de alimentos para estudantes com alergia alimentar, diabetes, doença celíaca, intolerância à lactose e/ou outra necessidade alimentar especial.

8.DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

8.1 A CONTRATADA deverá possuir no Município unidade de funcionamento e equipe técnica especializada e volante para abastecimento de gêneros alimentícios e substituição de pessoal quando necessário.

8.2 A alimentação deverá ser elaborada nas cozinhas das unidades escolares no mesmo dia de consumo das mesmas, devendo os alimentos ser acondicionados conforme legislação sanitária vigente, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

8.3 A alimentação deverá ser preparada com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível in natura, de acordo com a Resolução nº 12/78 da ANVISA e o Código de Defesa do Consumidor, condição está extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.

8.4 A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e demais dispositivos legais regulamentares porventura aplicáveis;

8.5 A CONTRATADA deverá apresentar ao Setor Municipal de Alimentação Escolar, para aprovação da Nutricionista da Secretaria de Educação, o DETALHAMENTO DOS CARDÁPIOS DOS TIPOS 1 ao 9, o qual deve conter os gêneros alimentícios que serão servidos, havendo renovações mensais.

8.6 A CONTRATADA deverá possuir no seu quadro técnico, número suficientes de nutricionistas, segundo a Resolução vigente do seu respectivo CRN, os quais serão responsáveis pelo acompanhamento da elaboração da alimentação escolar, dos cardápios, da higiene e conservação de alimentos, efetuando visitas periódicas nas unidades escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições.

8.7 A CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 90 dias o Manual de Boas práticas de Fabricação, atualizado e adaptado as necessidades desta prestação de serviço.

8.8 A CONTRATADA é responsável pelo recebimento e distribuição dos gêneros ou alimentos. A CONTRATADA deverá apresentar ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional dos produtos mais utilizados na alimentação escolar, com laudo qualificado e/ou de inspeção sanitária de amostra da alimentação escolar.

8.9 A CONTRATADA é responsável pelo recebimento e distribuição dos alimentos da Agricultura Familiar nas unidades de ensino, bem como responsável pela sua aquisição e pagamento.

8.10 Para a execução dos serviços a CONTRATADA deve respeitar os protocolos de retornos às atividades escolares desenvolvidos pelas unidades escolares e pela Secretaria Municipal de Educação.

9.PRAZO E INÍCIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1 O prazo, da CONTRATADA, para a execução do serviço será de 12 meses.

9.2 O início do contrato será iniciado assim que forem liberados o início das atividades escolares pelas autoridades competentes. O prazo contratual poderá ser prorrogado caso a Administração Pública, julgue imprescindível e conveniente, respeitado o limite legal de 60 (sessenta) meses previsto no artigo 57, II, da Lei 8.666/93 e posteriores alterações.

10.CARDÁPIOS

10.1 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável técnico da CONTRATADA e revisado pelo Setor Municipal de Alimentação Escolar, utilizando de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, sazonalidade, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



região, na alimentação saudável e adequada. Os cardápios deverão ser elaborados conforme o calendário escolar prevendo os sábados letivos.

10.2 Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidos na RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013 do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE em seu ANEXO III, de modo a suprir:

10.2.1 No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial.

10.2.2 No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos.

10.2.3 No mínimo 30 % (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias por refeição ofertada, para os alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches.

10.2.4 No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando ofertadas uma refeição para os alunos matriculados na educação básica, em período parcial.

10.2.5 No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais, diárias, quando ofertadas duas ou mais refeições para os alunos matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial; e

10.2.6 No mínimo 70 % (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em no mínimo três refeições, para os alunos matriculados em escolas de tempo integral.

10.3 A porção ofertada deverá ser diferenciada por faixa etária dos alunos, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas.

Os cardápios deverão atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

10.4 Os cardápios, elaborados a partir de Fichas Técnicas de Preparo, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macro nutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras.

10.5 Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração.

10.6 Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis nas Secretarias de Educação e nas escolas.

10.7 Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana) nas refeições ofertadas, sendo que, as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura e a composição das bebidas à base de frutas deverá seguir as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

10.8 Para as preparações diárias da alimentação escolar, recomenda-se no máximo:

10.8.1 -10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado.

10.8.2 -15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais.

10.8.3 -10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada.

10.8.4 -1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans.

10.8.5 -400 mg (quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição.

10.8.6 -600 mg (seiscentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições.

10.8.7-1400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

10.9 A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana, equivalente a 110 kcal/porção.

10.10 A CONTRATADA em comum acordo com a CONTRATANTE aplicará teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

10.11 A CONTRATADA será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deverá ser planejado junto a CONTRATANTE e com a gestão escolar.

10.12 O teste de aceitabilidade não será aplicado na educação infantil na faixa etária de 0 a 3 anos (creche).

10.13 Poderão ser dispensadas do teste de aceitabilidade frutas e hortaliças ou preparações que sejam constituídas, em sua maioria, por frutas e/ou hortaliças.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



10.14 O nutricionista será responsável pela elaboração de relatório, no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado e deverá arquivar essas informações por, no mínimo, cinco anos.

10.15 Os cardápios deverão ser analisados e aprovados pelo Setor Municipal de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, a qual verificará o valor nutricional e “per capita” dos mesmos, conforme as normas do PNAE.

10.16 Os cardápios estão sujeitos a alterações e/ou notificações, conforme aprovação ou não do(a) nutricionista RT da Secretaria Municipal de Educação.

10.17 A CONTRATADA deverá prever em seus cardápios preparações para no mínimo 6 atividades festivas durante o ano, as mesmas serão definidas juntamente com a direção da escola.

11.DESCRICÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Para composição do Cardápio os gêneros alimentícios deverão seguir as seguintes descrições:

CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO, resfriada, de primeira qualidade, limpa, deverá estar isenta de tecidos inferiores como: cartilagem, gordura parcial, nervos, tendões e coágulos. Apresentar características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIE, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

FIGADO BOVINO, congelado, apresentando características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando temperatura de entrega -18°C, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. O produto deverá apresentar registro de inspeção sanitária em sua embalagem. Apresentar rotulagem contendo, peso líquido, especificação do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.

COXA DE FRANGO, congelada, características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, ausência de sujidades, parasitas e larvas, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica, transparente. Resistente e não violada que garante a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagem de 2 kg Embalagem contendo prazo de validade mínima de 3 meses partir da data de entrega, registro de inspeção sanitária.

PEITO DE FRANGO, congelado, sem osso, características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, ausência de Líquidos, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em bandejas revestida com embalagem plástica a vácuo. Em embalagem de 1 kg contendo data de fabricação, prazo de validade, registro de inspeção sanitária, nº do lote, data de validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega.

FILÉ DE PEIXE, TIPO MERLUZA. Filé inteiro, congelada, sem manchas, sem espinhas, sem pele, com características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, ausência de sujidades, parasitas e larvas, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica a vácuo, transparente, resistente e não violada que garante a integridade do produto. Em embalagens de 1 kg, contendo data de fabricação, registro de inspeção sanitária, prazo de validade mínima de 5 (cinco) meses, a contar da data de entrega.

OVO DE GALINHA, branco, tamanho médio, apresentado peso 50g cada unidade, apresentar casca lisa integra pouco porosa, resistente com calcificação uniforme, com ausência de sujidades, apresentando em sua embalagem registro de inspeção sanitária.

QUEIJO MUSARELA FATIADO, em fatias de 15g, produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Em bandeja de isopor com filme



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



Plástico, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, lote, registro de inspeção sanitária, em embalagens de 1 kg, com prazo de validade mínima de 30 dia a partir da data de entrega.

PAO INTEGRAL pacote com 20 fatias com 25 gr cada, Fabricação com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria perigosa, fresco, macio, sem presença de sujidades, parasitas, em perfeito estado de conservação, de acordo com a resolução 12/78da CNNPA. Apresentando na embalagem, peso liquido, data de fabricação, lote, ingredientes, informações nutricionais, prazo de validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, acondicionado em embalagem plástica contendo 500g

PAO, tipo francês com no mínimo 50 g, pacotes com 10 unidades, Fabricação com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria perigosa, fresco, macio, sem presença de sujidades, parasitas, em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Apresentando na embalagem, peso liquido, data de fabricação, ingredientes, informações nutricionais, prazo de validade mínima de 2 dias a partir da data de entrega. Embalagem com 500g

PAO, tipo hot dog, com no mínimo 50 g, pacotes com 10 unidades, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Apresentando na embalagem, peso liquido, data de fabricação, ingredientes, informações nutricionais, prazo de validade mínima de 8 dias a partir da data de entrega. Embalagem com 500g

POLPA DE FRUTA DE MANGA, produto não fermentado, não alcoólico, sem conservantes ou aditivos químicos, o produto deve está congelado e transportado sob refrigeração. Embalagem de 1 kg, com rotulagem conforme legislação pertinente, data de fabricação, prazo de validade, o produto deve está registrado no MAPA.

"

POLPA DE FRUTA DE GOIABA, produto não fermentado, não alcoólico, sem conservantes ou aditivos químicos, o produto deve está congelado e transportado sob refrigeração. Embalagem de 1 kg, com rotulagem conforme legislação pertinente, data de fabricação, prazo de validade, o produto deve está registrado no MAPA.

POLPA DE FRUTA DE ABACAXI, produto não fermentado, não alcoólico, sem conservantes ou aditivos químicos, o produto deve está congelado e transportado sob refrigeração. Embalagem de 1 kg, com rotulagem conforme legislação pertinente, data de fabricação, prazo de validade, o produto deve está registrado no MAPA.

POLPA DE FRUTA DE ACEROLA, produto não fermentado, não alcoólico, sem conservantes ou aditivos químicos, o produto deve está congelado e transportado sob refrigeração. Embalagem de 1 kg, com rotulagem conforme legislação pertinente, data de fabricação, prazo de validade, o produto deve está registrado no MAPA.

AÇAFRÃO, puro em pó proveniente de Crocus Sativus, ou Cúrcuma em pó, embalado em pacotes de 50g. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.

FD c/ 10 pc. Em embalagem de 100g."

ACHOCOLATADO EM PÓ, solúvel, contendo 6% de carboidrato/açúcar por porção. Embalagem em plástico atóxico em pacotes de 200g, fardos contendo 24 pacotes. Contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

AÇÚCAR cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem em plástico atóxico em pacotes de 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 12 meses a parti da data de entrega. Fardo de 30 Kg.

ARROZ PARBOILIZADO, Tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxica,



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



original do fabricante, embalados em pacotes de 1 Kg. Na embalagem deverá constar, os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Fardo de 30 kg.

ARROZ INTEGRAL - características técnicas: classe longo, fino, tipo 1 integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.

ARROZ, branco, tipo 1. Características técnicas: classe longo, fino, polido. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Produto para alimentos. CNNPA. Fardo de 30 kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.

CAFÉ, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo, contendo o selo ABIC. Embalagem contendo 250g. Fardo com 20 unidades, Prazo de validade mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.

COLORAU, condimento à base de urucum, PURO, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Embalagens em pacotes com 100 gramas, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, identificação do produto, peso líquido, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega, em fardo com 10 pacotes.

COMINHO MOÍDO, extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem sem pacotes com 100 gramas, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Fardos com 10 pacotes.

CHOCOLATE em pó, Com 50% de cacau. Contendo apenas Cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Com 4% de carboidratos, 2% de gorduras totais. A embalagem com identificação do produto, informações nutricionais, número do lote, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade mínima 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g

EXTRATO DE TOMATE, simples, concentrado, deverá ser preparado com frutos maduros sãos, sem pele, sem sementes e esta isento de fermentação, com coloração característica, odor e sabor próprio. É tolerado adição de até 1% de carboidratos e até 5% de sódio. Embalado em sachê de 340 g. Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade mínima 6 meses a partir da data de entrega. Caixa com 24 unidades.

FARINHA FLOCADA DE ARROZ, tipo especial, de primeira qualidade, fina, seca, ligeiramente torrada e peneirada. De sabor neutro, indicada para celíacos. Isenta de mofos, bolores, parasita, larvas e livres de sujidades, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deve conter os dados de identificação, número do lote, data de validade, quantidade do produto, de acordo com as normas e resoluções vigentes na ANVISA. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.

FARINHA DE MILHO flocada, flocos grandes, amarela sem sal. Embalada em saco plástico atóxico e selada. Isenta de mofos, bolores, fungos, larvas e livres de sujidades, odores estranhos e substâncias nocivas. Validade mínima de 180 dias. Embalagem: pacote de 500g, apresentado na embalagem os ingredientes, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e ou resoluções, vigentes na ANVISA. Fardo com 30 unidades.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



FARINHA DE MANDIOCA, crua; branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC número 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade mínimo de 7 meses a contar da data de entrega, informações nutricionais. Em fardos de 25 kg

FARINHA DE TAPIOCA, Grupo: seca, Subgrupo: grossa, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 10 (seis) meses a partir da data de entrega. Em embalagem de fardo de 30 kg

FARINHA DE TRIGO especial com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalada em pacotes de 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Fardo de 10 kg.

FEIJÃO CARIOQUINHA, tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalados em pacotes de 1kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Fardo de 30 kg."

FEIJAO PRETO, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalados em pacotes de 1kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Fardo de 30 kg.

FUBÁ FINO, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. Embalados em pacotes de 500 gr, em plásticos atóxicos, em fardos contendo 30 pacotes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedências, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.

LEITE, em pó integral, com características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos; Cor - branco amarelada; Odor e sabor - agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. b) Físico - químicas: Proteína de 7% a 10%, Gordura de 10% a 13%, Sódio 4%, Amido - ausência; Soro - ausência. Embalagem: saco de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termos soldagem, contendo 200g do produto, contendo prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, data de fabricação e informações nutricionais. Fardo de 10 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as Portarias 451/97 do Ministério da Saúde e 369/97 do Ministério da Agricultura e Abastecimento, bem como a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.

LEITE EM PÓ DE ARROZ: Extrato em pó elaborado a partir da concentração da bebida de arroz líquida, seguida de um processo sofisticado de secagem com cor, odor, sabor e textura característica. Sendo naturalmente isenta de lactose, colesterol e glúten. A embalagem deve conter os dados de identificação, número do lote, data de validade, quantidade do produto, de acordo com as normas e resoluções vigentes na ANVISA. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



LEITE SEM LACTOSE: em pó, composição: Proteína isolada de soja, óleo de palma, açúcar, xarope de milho, cálcio, maltodextrina, sal, vitamina C, vitaminas B5, B2, A, zinco, ferro, vitamina D, iodo, ácido fólico e vitamina B12, emulsificante lecitina de soja e aroma natural de baunilha. Em conformidade com as disposições normativas em vigor. Embalagem de 300g.

GELATINA – pó para sobremesa de gelatina, contendo gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes, em sabores diversos. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.

LEITE DE COCO, Natural, procedente de frutos são e maduras, isentos sujidades, parasitas e larvas. Apresentar aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada embalagem de vidro, contendo externamente os dados de identificação e procedências, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Sem adição de carboidratos/açúcares. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso líquido de 200 ml. Caixa com 24 unidades.

MACARRÃO tipo parafuso, massa de sêmola com ovos produto obtido de farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Fardo de 20 unidades.

MACARRÃO DE ARROZ: Massa alimentícia de arroz, tipo parafuso, sem ovos, sem glúten, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagens de 500g

MACARRÃO INTEGRAL tipo parafuso, Farinha de trigo integral e glúten de trigo, sem adição de corantes artificiais e conservantes, podendo conter corantes naturais de cúrcuma e urucum. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.

MARGARINA VEGETAL com sal, embalada em potes de 500 g, com um mínimo de 60% de lipídios, com dados do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega e peso líquido. Caixa com 12 unidades.

MILHO PARA PIPOCA, classe amarela, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalado em pacotes de 500 g. Fardo com 20 pacotes. Em embalagem plástica transparente e atóxica, limpo não violado, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, deverá conter externamente os dados de identificação e procedências, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da entrega do produto.

ÓLEO DE SOJA, comestível, tipo 1, enriquecido com vitamina E, embalado em garrafas com 900 ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega e peso líquido. Caixa com 20 unidades.

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, texturizada, ESCURA, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. texturizada, embalada em pacotes de 400 g. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso líquido e prazo de validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Fardo c/ 20 pacotes



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



SAL refinado, iodado, embalado em pacotes de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Fardo com 30 kg.

VINAGRE DE ÁLCOOL, isento de corantes, livre de sujidades e materiais estranhos à sua composição, acondicionado em frasco plástico de 750ml com tampa inviolável, hermeticamente fechado, apresentando informações do fabricante e prazo de validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 12 unidades.

12.COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

Os cardápios dos tipos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 devem ter porções mínimas (gramagens e/ou mililitros) discriminados conforme o anexo X do presente edital.

13.OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 Executar o fornecimento contratado com características exigidas no contrato e de acordo com a legislação vigente pertinente, sendo vedadas soluções alternativas para consecução do objeto, ressalvadas as hipóteses de expressa anuência por parte da Administração.

13.2 Controlar e manter a higienização completa das dependências, equipamentos, instalações e utensílios, incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização;

13.3 Deverá ser dedetizado pelo menos 1 (uma) vez a cada seis meses os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando o CONTRATANTE julgar necessário com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde.

13.4 Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos;

13.5 Recolher resíduos alimentares e lixo das unidades, devendo estar devidamente acondicionados em sacos plásticos, recolhidos diariamente, ou quantas vezes para o devido descarte.

13.6 Cumprir rigorosamente o Edital e os prazos estabelecidos, sujeitando-se à Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

13.7 Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo CONTRATANTE.

13.8 Comunicar à Secretaria Municipal de Educação, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

13.9 Manter informada a Secretaria Municipal de Educação quanto a mudanças de endereço, telefones, e e-mail de seu estabelecimento.

13.10 Atender com prontidão as reclamações por parte do CONTRATANTE, quanto ao objeto da presente licitação.

13.11 Fica a CONTRATADA na obrigação de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.12 A CONTRATADA deverá manter as mesmas condições habilitatórias, em especial, no que se refere ao recolhimento de impostos Federais, Estaduais e Municipais, durante toda a execução do objeto, as quais são de natureza indispensáveis para a emissão de pagamentos e aditivos de qualquer natureza.

13.13 Cumprir fielmente o objeto do presente instrumento, seguindo a legislação vigente, inclusive as Instruções Normativas dos órgãos de fiscalização.

13.14 Fornecer caixa plástica com tampa, para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza, higiene e objeto pessoais;

13.15 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13.16 A Contratada responderá pelos danos que seus prepostos causarem ao patrimônio do Município e/ou a terceiros, ressalvado o direito de regresso desta contra seus prepostos, e as situações em que, mediante procedimento interno próprio e observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, ficar constatada a ausência de responsabilidade;

13.17 A prestação de serviços de que trata este edital não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

14.OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



14.1 Substituir imediatamente, em caso de eventual ausência, tais como, faltas e licenças a auxiliar posta a serviço da CONTRATADA.

14.2 responder por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento da obrigação constante do item anterior;

14.3 Prestar as informações e os esclarecimentos, que venham a ser solicitados e estabelecer rotinas para o cumprimento do objeto, de acordo com o distrito.

14.4 Permitir, durante a vigência do Contrato, o acesso dos representantes ou prepostos da CONTRATADA, desde que devidamente identificados;

14.5 Fiscalizar a fiel observância das disposições, registrando as ocorrências e as deficiências porventura existentes, para a pronta correção das irregularidades apontadas;

14.6 Pagar a importância correspondente ao fornecimento efetivamente realizado no prazo pactuado, mediante as notas fiscais / faturas devidamente atestadas e com a REGULARIDADE FISCAL em dia.

14.7 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento as especificações e demais normas técnicas;

14.8 A CONTRATANTE cederá os espaços nas unidades escolares além do Fornecimento de Energia e Água nas unidades onde serão preparadas e servidas as refeições, bem como, os equipamentos e utensílios disponíveis nas unidades, sem ônus para a contratada.

14.9 Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente desse Termo de Referência;

15 DO PAGAMENTO

15.1 O pagamento será efetuado mediante apresentação dos seguintes itens:

15.1.1 Fatura da Prestação do Serviço, atestado pelo diretor da unidade escolar, pelo Fiscal de Contrato e representante legal da CONTRATADA, conforme este Termo de Referência. O pagamento será realizado apenas pela quantidade de alunos efetivamente matriculados em cada modalidade de ensino. A Fatura de Pagamento deve ser emitida individualmente de acordo com cada uma das modalidades de ensino e dos cardápios e existentes. Desta forma o pagamento será realizado com o seu recurso pertinente, seja, Educação infantil, Educação Fundamental I e II, Educação Integral, atividades complementares e EJA ou qualquer outro que vier a surgir. Não será aceita em hipótese alguma, fatura onde existam a cobrança no mesmo documento de mais de um segmento de ensino.

15.1.2 Nota Fiscal Eletrônica, baseado na Fatura de prestação de serviços, obedecendo as regras constantes no item 15.1.1 deste TR. O Contratado deverá Emitir a Nota Fiscal nos seguintes critérios:

15.1.2.1 Os valores da empresa referentes a aquisição de Mercadoria e Insumos será emitido em NF do Tipo Venda de Mercadoria Série 1, ao qual será paga com recursos específicos;

15.1.2.2 Os valores com referências as despesas como mão de obra, logística, despesas operacionais e outras serão discriminadas na Nota fiscal de Prestação de Serviços;

15.1.3 CERTIDÕES NEGATIVAS da Fazenda Municipal, Estadual, Trabalhista, Federal e FGTS, todas devidamente conferidas pelo (Fiscal de Contrato/servidor público responsável).

15.2 O faturamento deverá ocorrer mensalmente, para pagamento em até 30 (trinta) dias subsequentes a prestação do serviço, contados a partir da entrega de toda a documentação.

15.2 Não será efetuado qualquer pagamento a contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15.3 No caso de incorreção na prestação do serviço ou nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para as correções necessárias, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o proponente do edital por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

15.4 Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de fatura ou crédito existente no Município em favor da CONTRATADA, administrativamente ou judicialmente, conforme art. 86 § 3º da Lei 8.666/93.

16.DO REAJUSTE DO PREÇO DA REFEIÇÃO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os preços para refeições contidos na proposta poderão ser reajustados, em caso de prorrogação do contrato, contados da data limite para apresentação da proposta, devendo os demais reajustes serem efetuados quando se completarem períodos múltiplos de um ano, contados sempre desse marco inicial, sendo utilizado para tanto o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** apurado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e estatística - IBGE. Fica estabelecido que, na hipótese de modificação do índice, será adotado como substituto aquele definido pelo Governo Federal.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



17.DO REEQUÍLIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

17.1 As partes tem direito ao equilíbrio econômico financeiro do contrato, procedendo-se à revisão do mesmo a qualquer tempo, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

17.2 A contratada quando for o caso, deverá formular à Contratante requerimento para a revisão do contrato, comprovando a ocorrência de aumento de preços.

17.3 A comprovação, a que se refere o item anterior, será feita por meio de documentos, tais como acordos ou convenções coletivas, lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato.

17.4 Junto com o requerimento para revisão do contrato, a Contratante, para fins de demonstração analítica do desequilíbrio, deverá apresentar uma planilha de formação de preço evidenciando o quanto o aumento de preços ocorrido repercute no valor total pactuado.

17.5 A Contratante, reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, procederá à revisão do contrato.

18.DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO FORNECIMENTO

18.1 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

18.2 A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pelo Fiscal de Contrato, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.

18.3 A CONTRATANTE através do Setor Municipal de Alimentação Escolar e do Fiscal de Contrato, executará os serviços de fiscalização cabendo-lhes:

18.3.1 Supervisionar o fornecimento das refeições.

18.3.2 Fiscalizar o fornecimento contratado, acompanhando o cumprimento da execução do objeto contratado, em todas as etapas.

18.3.3 Exercer a fiscalização do fornecimento contratado, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido.

18.3.4 Providenciar o registro, diariamente, do quantitativo de refeições fornecidas, inclusive o tipo de cardápio servido.

18.3.5 Verificar a qualidade dos alimentos, rejeitando aqueles que apresentam condições impróprias ao consumo, exigindo imediata substituição.

18.3.6 Avaliar, periodicamente, todas as atividades técnicas desenvolvidas pela CONCESSIONÁRIA.

18.3.7 Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, dos equipamentos e utensílios.

18.3.8 Realizar periodicamente, pesquisa junto à clientela atendida (Alunos) para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento do fornecimento de alimentação.

18.3.9 Registrar irregularidades na execução do contrato, a fim de serem aplicadas as medidas corretivas e/ou punitivas necessárias.

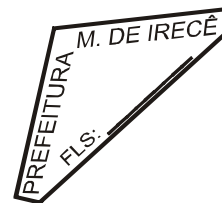
Irecê/BA, 23 de novembro de 2023

Aginaldo Alves de Freitas
Secretário Municipal de Educação



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA
 CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733
 Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



PLANILHA 1 - RELAÇÃO DE ESCOLAS COM NÚMERO DE ALUNOS POR SEGMENTO DE ENSINO

N	Escola	Educação infantil -		Fundamental			Educação de Jovens e Adultos	TOTAL	Horário de Atendimento	ZONA
		1 a 5 Anos	1 a 5 Anos	6 a 14 Anos	6 - 10 Anos	11 - 14 Anos				
		Tipo	Tipo	Tipo	Tipo	Tipo	Tipo			
		Integral	Refeição única	Integral	Refeição o única	Refeição única	Refeição única			
		Cardápio o Tipo 1	Cardápio Tipo 2	Cardápio Tipo 3	Cardápio Tipo 4		Cardápio Tipo 5			
1	CRECHE LIONESS	130	0	0	0	0	0	130	MAT/VESP	URB
2	ESCOLA DE ED.INFANTIL PROF.ALICE C.ROCHA	245	50	0	0	0	0	295	MAT/VESP	URB
3	ESCOLA DE ED.INFANTIL PROF.SILVIA M.PEREIRA	230	50	0	0	0	0	280	MAT/VESP	URB
4	ESCOLA DE ED. INFANTIL RENÁ M.DOURADO	60	70	0	0	0	0	130	MAT/VESP	URB
5	ESCOLA DE ED. INFANTIL DEAN M.MENEZES	60	130	0	0	0	0	190	MAT/VESP	URB
6	ESCOLA DE ED.INFANTIL FRANCISCO DE ASSIS	0	140	0	0	0	0	140	MAT/VESP	URB
7	ESCOLA M.DE ED. INFANTIL. PROF. PAULO FREIRE	0	450	0	0	0	0	450	MAT/VESP	URB
8	ESCOLA M.MARCONDES B.FÉLIX	0	200	0	0	0	0	200	MAT/VESP	URB
9	ESCOLA MUN.NOSSA INFÂNCIA	0	300	0	0	0	0	300	MAT/VESP	URB
10	ESCOLA MUN.SINÉSIA C. BELA	0	0	0	300	0	0	300	MAT/VESP	URB
11	ESCOLA M. PROF. LUIZ MÁRIO DOURADO	0	0	0	804	0	0	804	MAT/VESP	URB



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA
CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733
Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



12	ESCOLA MUN.NOSSA SRA. APARECIDA	0	0		320	0	0	320	MAT/VESP	URB
13	ESCOLA MUN.PADRE CICERO	0	0		150	50	0	200	MAT/VESP	URB
14	ESCOLA M.IRINALVA D. FERNANDES	0	0	286		0	0	286	MAT/VESP	URB
15	ESCOLA MUN.SÃO PEDRO	0	0		340	0	0	340	MAT/VESP	URB
16	ESCOLA PARQUE M. INENY N.DOURADO	0	0	550	0	0	0	550	MAT/VESP	URB
17	ESCOLA M.TENENTE WILSON M. DOURADO	0	0	420	0	0	0	420	MAT/VESP	URB
18	ESCOLA M.EDIVANILSON A. MACHADO	0	0	320	0	0	0	320	MAT/VESP	URB
19	ESCOLA M.MARCIONILIO ROSA	0	0	500	0	0	0	500	MAT/VESP	URB
20	ESCOLA M DE IRECÊ.ODETE N.DOURADO	0	0		0	1.200	0	1.200	MAT/VESP	URB
21	ESCOLA MUN.JOEL A.LOPES	0	0		0	700	0	700	MAT/VESP	URB
22	ESCOLA M.MARIA DAS GRAÇAS A. COSTA	0	0		0	800	400	1.200	MAT/VESP/NOT	URB
23	ESCOLA M.ADOLFO MOITINHO DOURADO	25	0	0	0	0	0	25	MAT/VESP	RUR
24	ESCOLA M. PROFª. ANITA M.DOURADO	0	0	0	130	0	0	130	MAT/VESP	RUR
25	ESCOLA M. ANISIO TEIXEIRA	0	0	174		0	0	174	MAT/VESP	RUR
26	ESCOLA M.QUILOMBOLA JOSÉ M. DA SILVA	20	0	0	0	0	0	20	MAT/VESP	RUR
27	CRECHE MÃE NÍLIA	30	0	0	0	0	0	30	MAT/VESP	RUR
28	ESCOLA M. JOSÉ FRANCISCO NUNES	0	100	150	0	136	0	386	MAT/VESP	RUR
29	ESCOLA MUN.JOSÉ PEREIRA DURVAL	0	0	0	130	0	0	130	MAT/VESP	RUR
30	ESCOLA M. VALDELICE ALECRIM MACHADO	0	80		120	120	0	320	MAT/VESP	RUR
TOTAL		Cardápio Tipo 1	Cardápio Tipo 2	Cardápio Tipo 3	Cardápio Tipo 4		Cardápio Tipo 5	TOTAL		
		800	1.570	2.400	5.300		400	10.470		

Irecê/BA, 23 de novembro de 2023

Aginaldo Alves de Freitas
Secretário Municipal de Educação



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



PLANILHA 2 - DETALHAMENTO DOS CARDAPIOS E PORCIONAMENTO

Os quadros abaixo servem apenas como sugestão dos cardápios, a iniciativa visa facilitar a formação de preços por parte dos licitantes:

CARDÁPIO DO TIPO 1				
ALIMENTAÇÃO INTEGRAL – CRECHE				
	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
SEGUNDA	PÃO COM FRANGO DESFIADO + SUCO DE GOIABA	ARROZ, FEIJÃO CUBOS DE CARNE COZIDO, SALADA DE REPOLHO COM TOMATE	SOPA DE LEGUMES COM FEIJÃO E MASSA (ABÓBORA, BATATA INGLESA, CENOURA, MASSA E FEIJÃO)	LARANJA
TERÇA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADO COM OVOS MEXIDOS + LEITE	ARROZ, FEIJOADA ESCOLAR (FEIJÃO PRETO COM CUBOS DE CARNE) FAROFA DE COUVE	VITAMINA DE FRUTAS COM AVEIA (LEITE EM PÓ, BANANA, MAMÃO E AVEIA)	MELÃO
QUARTA	MUGUNZÁ (MILHO BRANCO BEM COZIDO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO)	ARROZ, FEIJÃO FRADINHO, JARDINEIRA DE FRANGO (FRANGO DESFIADO COM CENOURA EM CUBOS E BATATA INGLESA)	CALDO DE AIPIM COM CENOURA E CARNE MOÍDA COM PTS	BANANA DA PRATA
QUINTA	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA, MELÃO) + AVEIA E LEITE EM PÓ	ARROZ, FEIJÃO, ISCA DE FÍGADO ACEBOLADO + SALADA DE CHUCHU COM BETERRABA	SUCO DE MANGA + PÃO COM OVOS	MAMÃO
SEXTA	BOLO SIMPLES + SUCO DE FRUTAS	ARROZ, PIRÃO, COZIDO DE CARNE COM AIPIM	MACARRONADA À BOLONHESA (MASSA PARAFUSO + CARNE MOÍDA E PTS)	MELANCIA



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



CARDÁPIO TIPO 2 – EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ - ESCOLA

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1° SEMANA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS + SUCO DE FRUTAS	BOLO SIMPLES + SUCO DE MANGA + MELÃO	PÃO COM MARGARINA + VITAMINA DE FRUTAS	SOPA DE LEGUMES COM FEIJÃO E MASSA (ABÓBORA, BATATA INGLESA, CENOURA, MASSA E FEIJÃO)	CALDO DE AIPIM E CARNE MOÍDA COM PTS
2° SEMANA	VITAMINA DE GOIABA + TORRADAS	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA, MELÃO) + LEITE EM PÓ E AVEIA	RISOTO: ARROZ, ABOBORA E BATATA INGLESA, CARNE MOÍDA E PTS (RISOTO CALDOSO)	PÃO COM OVOS MEXIDOS + SUCO DE FRUTAS + LARANJA	MACARRONADA À BOLONHESA (MASSA PARAFUSO + CARNE MOÍDA E PTS) + MELANCIA
3° SEMANA	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO DESFIADO + LEITE	MUGUNZÁ (MILHO BRANCO BEM COZIDO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO)	ARROZ, FEIJÃO, ISCA DE CARNE + SALADA DE BATATA COM BETERRABA + MAMÃO	PÃO COM MARGARINA + SUCO DE MANGA + MELÃO	BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA + MELANCIA
4° SEMANA	PÃO COM CARNE MOÍDA E PTS + CAFÉ COM LEITE	MASSA PARAFUSO AO MOLHO COM CARNE MOÍDA E PTS, CENOURA RALADA + MAMÃO	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA, MELÃO)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM FRANGO + SUCO DE FRUTAS	BOLO SIMPLES + SUCO DE FRUTAS + MELÃO



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



CARDÁPIO DO TIPO 3 EDUCAÇÃO INTEGRAL E INTEGRADA				
	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
SEGUNDA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS + SUCO DE FRUTAS	ARROZ, CUBOS DE CARNE COZIDOS COM LEGUMES (ABOBORA, QUIABO), PIRÃO	LARANJA	SOPA DE LEGUMES COM MASSA (MASSA, FEIJÃO + BATATA DOCE+ ABOBORA
TERÇA	MUGUNZÁ (MILHO BRANCO BEM COZIDO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO)	ARROZ, FEIJÃO, SUÍNO ACEBOLADO + SALADA DE REPOLHO E BETERRABA	MAMÃO	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM CORDEIRO + SUCO DE FRUTAS
QUARTA	VITAMINA DE GOIABA + PÃO COM OVOS MEXIDOS	ARROZ, FEIJÃO FRADINHO, JARDINEIRA DE CARNE MOÍDA COM PTS E SALADA DE BETERRABA COZIDA	BANANA DA PRATA	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELÃO, MANGA, BANANA, MELANCIA)
QUINTA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM CARNE MOÍDA E PTS + CAFÉ COM LEITE	ARROZ, FEIJÃO, FAROFA DE CENOURA, ENSOPADO DE FRANGO COM BANANA DA TERRA	MELANCIA	BOLO SIMPLES + SUCO DE MANGA + MELÃO
SEXTA	PÃO COM MANTEIGA + ACHOCOLATADO	ARROZ, FEIJOADA ESCOLAR (FEIJÃO PRETO COM CUBOS DE CARNE, CALABRESA) FAROFA DE COUVE	MELÃO	CALDO DE AIPIM COM CENOURA E CARNE MOÍDA COM PTS



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



CARDÁPIO TIPO 4 – ENSINO FUNDAMENTAL 1 E 2					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1° SEMANA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS + CAFÉ COM LEITE	MUGUNZÁ (MILHO BRANCO BEM COZIDO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO)	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO DESFIADO + CAFÉ COM LEITE	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA, MELÃO) + LEITE EM PÓ E AVEIA	SOPA DE LEGUMES COM FEIJÃO E MASSA (ABÓBORA, BATATA INGLESA, CENOURA, MASSA E FEIJÃO)
2° SEMANA	PÃO COM MARGARINA + SUCO DE FRUTAS	FAROFA DE CUSCUZ + ENSOPADO DE CORDEIRO + CAFÉ COM LEITE	MACARRONADA À BOLONHESA (MASSA PARAFUSO + CARNE MOÍDA E PTS) + MELANCIA	PÃO COM CARNE MOÍDA E PTS + CAFÉ COM LEITE	BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA + MELÃO
3° SEMANA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM CALABRESA + SUCO DE FRUTAS	PÃO COM FRANGO + CAFÉ COM LEITE	BOLO SIMPLES + SUCO DE MANGA + MELANCIA	ESPAGUETE À BOLONHESA (MASSA ESPAGUETE + CARNE MOÍDA COM PTS)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM SUÍNO ACEBOLADO + SUCO DE FRUTAS
4° SEMANA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + ACHOCOLATADO	RISOTO DE LEGUMES COM CARNE (ABOBORA, BATATA INGLESA, E ACEM EM CUBOS) + LARANJA	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA, MELÃO) + AVEIA	CALDO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA E PTS + TORRADAS E MAMÃO	BOLO SIMPLES + SUCO DE FRUTAS + MELANCIA



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



CARDÁPIO TIPO – 5 EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1° SEMANA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM OVOS + CAFÉ COM LEITE	MUGUNZÁ (MILHO BRANCO BEM COZIDO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, LEITE DE COCO)	SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO DESFIADO + CAFÉ COM LEITE	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA, MELÃO) + LEITE EM PÓ E AVEIA	SOPA DE LEGUMES COM FEIJÃO E MASSA (ABÓBORA, BATATA INGLESA, CENOURA, MASSA E FEIJÃO)
2° SEMANA	PÃO COM MARGARINA + SUCO DE FRUTAS	FAROFA DE CUSCUZ + ENSOPADO DE CORDEIRO + CAFÉ COM LEITE	MACARRONADA À BOLONHESA (MASSA PARAFUSO + CARNE MOÍDA E PTS) + MELANCIA	PÃO COM CARNE MOÍDA E PTS + CAFÉ COM LEITE	BOLO SIMPLES + SUCO DE GOIABA + MELÃO
3° SEMANA	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM CALABRESA + SUCO DE FRUTAS	PÃO COM FRANGO + CAFÉ COM LEITE	BOLO SIMPLES + SUCO DE MANGA + MELANCIA	ESPAGUETE À BOLONHESA (MASSA ESPAGUETE + CARNE MOÍDA COM PTS)	FAROFA DE CUSCUZ TEMPERADA COM SUÍNO ACEBOLADO + SUCO DE FRUTAS
4° SEMANA	PÃO COM OVOS MEXIDOS + ACHOCOLATADO	RISOTO DE LEGUMES COM CARNE (ABOBORA, BATATA INGLESA, E ACEM EM CUBOS) + LARANJA	SALADA DE FRUTAS (MAMÃO, MELANCIA, MANGA, BANANA, MELÃO) + AVEIA	CALDO DE AIPIM COM CARNE MOÍDA E PTS + TORRADAS E MAMÃO	BOLO SIMPLES + SUCO DE FRUTAS + MELANCIA

Cardápio Tipo 6 (Diabéticos):A contratada devera disponibilizar nas unidades escolares quando solicitado, uma variação do cardápio do tipo 1 com opção para alunos com diagnóstico de Diabetes, a solicitação será realizada pela Diretoria de Alimentação Escolar.

Cardápio Tipo 7 (Subnutridos):A contratada devera disponibilizar nas unidades escolares quando solicitado, uma variação do cardápio do tipo 1 com opção para alunos com diagnóstico de subnutrição, a solicitação será realizada pela Diretoria de Alimentação Escolar.

Cardápio Tipo 8 (Celíacos e ou intolerantes a Lactose):A contratada devera disponibilizar nas unidades escolares quando solicitado, uma variação do cardápio do tipo 1 com opção para alunos com diagnóstico de intolerância a Lactose ou celíacos, a solicitação será realizada pela Diretoria de Alimentação Escolar.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



CARDÁPIO TIPO 09 – PROGRAMAS EDUCACIONAIS E ATIVIDADES COMPLEMENTARES					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1º SEMANA	MELANCIA + BANANA	MAMÃO + GOIABA	LARANJA + MELÃO	MELANCIA + MANGA	LARANJA + GOIABA
2º SEMANA	LARANJA + MELÃO	MELANCIA+ BANANA DA PRATA	MELÃO + MANGA	TANGERINA + MAMÃO	MELANCIA + MELÃO
3º SEMANA	MELANCIA + TANGERINA	MAMÃO + BANANA DA PRATA	LARANJA + MELÃO	MELANCIA + MANGA	LARANJA + GOIABA
4º SEMANA	LARANJA + MELÃO	MELANCIA+ BANANA DA PRATA	TANGERINA + MAMÃO	BANANA + MANGA	MELANCIA + MELÃO



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

Os cardápios dos tipos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 deverão ter porções mínimas (gramagens e/ou mililitros) discriminados na tabela a seguir:

ALIMENTO	PORÇÃO
ARROZ	60 GRAMAS
AVEIA/ FARINHA LÁCTEA	30 GRAMAS
BAIÃO DE DOIS	300 GRAMAS
BANANA	50 GRAMAS = 1UNIDADE MÉDIA
BATATA/PURÊ	180 GRAMAS
BIFE (CARNE, FÍGADO)	100 GRAMAS
BISCOITO DOCE OU SALGADO	7 UNIDADES
BOLO	100 GRAMAS
CACHORRO QUENTE	01 UNIDADE
CAFÉ C/ LEITE	250 ML
CALDO DE FRANGO	300 ML
CARNE MOÍDA	60 GRAMAS
CARRETEIRO DE CARNE COM MILHO	300 GRAMAS
CREME DE LEITE	50 GRAMAS
CREMOSINHO	1 UNIDADE
CUECA VIRADA	50 GRAMAS
CUSCUZ (FRANGO, CARNE, OVOS OU SALSICHA)	220 GRAMAS
FEIJÃO	60 GRAMAS
FEIJÃO TROPEIRO	300 GRAMAS
FRANGO EM CUBOS	80 GRAMAS
GALINHADA	300 GRAMAS
GELATINA	180 ML
IOGURTE	200 ML
LARANJA 125 GRAMAS	1 UNIDADE MÉDIA
LEITE C/ ACHOCOLATADO	250 ML
MAÇA 100 GRAMAS	1 UNIDADE MÉDIA
MACARRONADA (COM CARNE OU FRANGO)	150 GRAMAS
MAMÃO 80 GRAMAS	1 FATIA MÉDIA
MANDIOCADA (PURÊ DE MAND. C/ FRANGO OU CARNE MOÍDA)	300 GRAMAS
MELANCIA 120 GRAMAS	1 FATIA MÉDIA
MELÃO 80 GRAMAS	1 FATIA MÉDIA
MINGAU/MUGUNZÁ	300 ML
MINI SANDUICHE NATURAL	150 GRAMAS
OMELETE/PANQUECA	65 GRAMAS
PÃO C/ CARNE MOÍDA/PRESUNTO/QUEIJO	1 UNIDADE
PÃO DE QUEIJO	150 GRAMAS
PÃO FRANCÊS (COM GELEIA OU MARGARINA)	1 UNIDADE
SALADA(BETERRABA/REPOLHO/PEPINO/TOMATE/CHUCHU/ALFACE/TOMATE/OUTROS)	22 GRAMAS
SALADA DE FRUTAS	180 ML
SOPA DE FEIJÃO	350 GRAMAS
SOPA DE LEGUMES	350 GRAMAS
SOPA DE MACARRÃO/BATATA/CENOURA/CARNE/ABOBORA	350 GRAMAS
SUCO (NORMAL/CREMOSO)	280 ML
VITAMINA DE FRUTAS	280 ML



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



MODELO DE FATURA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRECÊ
GESTÃO DE CONTRATOS

IRECÊ, XX DE XX DE 20XX

DADOS DA LICITAÇÃO	
PREGÃO Nº	CONTRATO Nº :

DADOS DA EMPRESA:	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:
ENDEREÇO:	

UNIDADE ESCOLAR:

MÊS DE REFERÊNCIA:	
QUANTIDADE DE ALUNOS MATRICULADOS:	
QUANTIDADES DE DIAS LETIVOS:	

TIPO DE CARDÁPIO								
CARDÁPIO TIPO 1 TOTAL:	CARDÁPIO TIPO 2 TOTAL:	CARDÁPIO TIPO 3 TOTAL:	CARDÁPIO TIPO 4 TOTAL:	CARDÁPIO TIPO 5 TOTAL:	CARDÁPIO TIPO 6 TOTAL:	CARDÁPIO TIPO 7 TOTAL:	CARDÁPIO TIPO 8 TOTAL:	CARDÁPIO TIPO 9 TOTAL:

FISCAL DE CONTRATO	GESTOR ESCOLAR
---------------------------	-----------------------

CARIMBO E ASSINATURA DA EMPRESA



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Marque com um "X" a opção **Ótimo, Bom, Regular ou Insuficiente** escolhida para cada item:

- | | | | | |
|----------------------------------|-----------|---------|-------------|------------------|
| 1. Sabor das Refeições | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |
| 2. Variedade das Refeições | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |
| 3. Qualidade das Refeições | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |
| 4. Higiene do Ambiente | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |
| 5. Cordialidade no Atendimento | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |
| 6. Apresentação dos funcionários | () Ótimo | () Bom | () Regular | () Insuficiente |

Unidade Escolar: _____

ALUNO: _____

SÉRIE: _____

DATA: _____

Para uso do Contratante:

Porcentagem de Satisfação: Ótimo: _____ % Bom _____ % Regular _____ %

Visto : _____

Diretoria de Merenda



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



CHECK LIST DE VERIFICAÇÃO UNIDADES ESCOLARES

Responsável: _____ Data: _____
_____/_____/_____

CHECK LIST	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
1) Os uniformes dos colaboradores estão limpos e em bom estado de conservação?			
2) Os calçados estão limpos e adequados para a atividade executada?			
3) Os colaboradores estão devidamente barbeados?			
4) Os colaboradores estão com os cabelos protegidos?			
5) As unhas estão limpas, aparadas e sem esmaltes?			
6) Os colaboradores estão utilizando adornos (pulseiras, anéis, brincos, etc.)?			
7) Os colaboradores estão praticando atitudes higiênicas (não tossir, não espirrar, não levar a mão à boca, nariz e orelhas, não cuspir no ambiente, etc., evitando contaminação)?			
8) Os colaboradores estão cumprindo as recomendações de lavar as mãos e antebraços quando saem da área de manipulação de matérias-primas cruas ou semi-elaboradas para entrarem na área de manipulação de produto acabado?			
9) Os colaboradores estão cumprindo as recomendações de lavar as mãos e antebraços antes de entrar na área de produção?			
10) Os colaboradores fumantes estão obedecendo as recomendações de fumar nas áreas destinadas?			
11) Os colaboradores estão cumprindo as recomendações de não se alimentar, mascar chicletes, palitos, etc., nas áreas de trabalho?			
12) As instalações sanitárias (vasos, pias, chuveiros) estão funcionando adequadamente?			
13) Há disponibilidade de detergente, água, papel toalha, papel higiênico, nos sanitários e vestiários?			
14) Há disponibilidade de detergente, água e papel toalha nos lavatórios da área de produção?			
15) Os colaboradores retiram o uniforme de proteção (luvas, capotes e aventais) para utilizarem o sanitário e para transitarem na parte externa da Escola?			
16) Há colaborador com algum sintoma de gastroenterite, resfriado ou alguma virose que deva ser afastado da manipulação dos alimentos?			
17) Há algum colaborador com corte, queimadura ou ferimento que necessite de curativo e que deva ser mudado de atividade que não manipule alimento?			
18) Há algum colaborador que apresenta fungos nas unhas, que necessita ser tratado e deva ser mudado de atividade?			
19) Os alimentos estão acondicionados adequadamente?			
20) Os gêneros estão dentro do prazo de validade?			
21) Os gêneros são adquiridos de acordo com as Boas Práticas de Fabricação?			
22) Há detergente e papel toalha disponível no lavatório de mãos?			
23) O lixo está sendo colocado em local adequado?			
24) Há acúmulo de lixo nas lixeiras?			
25) A higiene do ambiente está adequada?			



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA
CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733
Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



VERIFICAÇÃO DAS ESTRUTURAS

Janelas/Basculantes
Quantidade: _____

Funcionamento: () Bom () Regular () Ruim
Pintura: () Bom () Regular () Ruim
Ferrolhos/Puxadores: () Bom () Regular () Ruim
Vidros: () Bom () Regular () Ruim

Portas
Quantidade: _____

Estado geral: () Bom () Regular () Ruim
Pintura: () Bom () Regular () Ruim
Fechadura/Dobradiças: () Bom () Regular () Ruim

Paredes

Estado de conservação: () Bom () Regular () Ruim
Pintura: () Bom () Regular () Ruim
Infiltrações / trincas: () Bom () Regular () Ruim

Azulejos

() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem

Pisos

() Bom () Regular () Ruim

Teto/Forro

() Bom () Regular () Ruim

Telhado

() Bom () Regular () Ruim

Instalações Hidráulicas:

Pia de cozinha () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem Quantidade: _____

Torneiras () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Quantidade: _____

Tanque () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Quantidade: _____

Ralos () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Quantidade: _____

Canos e instalações () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem **Instalações Elétricas:**

Interruptores () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Quantidade: _____

Tomadas () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Quantidade: _____

Luzes/Globos/Luminárias () Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem Quantidade: _____

Situação Geral do Imóvel () Bom () Regular () Ruim



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



ANEXO II

MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL nº 00XXX

Razão Social: _____

CNPJ: _____ Insc. Est.: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____ Telefone: _____

A PREFEITURA MUNICIPAL DE IRECÊ,

Vimos apresentar proposta comercial referente ao Pregão Presencial nº 039/2023, cujo objeto é a : Contratação de empresa especializada para prestação de serviços, no preparo da Alimentação Escolar, incluindo o fornecimento de logística, transporte e distribuição dos gêneros alimentícios, insumos e mão de obra para o armazenamento, preparo dos gêneros alimentícios e distribuição da Alimentação Escolar aos alunos regularmente matriculados nas unidades escolares desta rede pública municipal de ensino e em suas unidades conveniadas do Município de Irecê/BA, de acordo com as especificações e características constantes no Anexos I do Edital.

ITEM 01 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR						
ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA PREVISTA	MEMÓRIA DE CÁLCULO	TOTAL ESTIMADO ANUAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO DO CARDÁPIO	VALOR TOTAL
1	RELAÇÃO CARDÁPIO TIPO 01	800	X 200 DIAS LETIVOS	160.000		
2	RELAÇÃO CARDÁPIO TIPO 02	1570	X 200 DIAS LETIVOS	314.000		
3	RELAÇÃO CARDÁPIO TIPO 03	2400	X 200 DIAS LETIVOS	480.000		
4	RELAÇÃO CARDÁPIO TIPO 04	5300	X 200 DIAS LETIVOS	1.060.000		
5	RELAÇÃO CARDÁPIO TIPO 05	400	X 200 DIAS LETIVOS	80.000		
6	RELAÇÃO CARDÁPIO TIPO 06	60	X 200 DIAS LETIVOS	12.000		
7	RELAÇÃO CARDÁPIO TIPO 07	60	X 200 DIAS LETIVOS	12.000		
8	RELAÇÃO CARDÁPIO TIPO 08	90	X 200 DIAS LETIVOS	18.000		
9	RELAÇÃO CARDÁPIO TIPO 09	2000	X 200 DIAS LETIVOS	400.000		
TOTAL DO ITEM 01						

ITEM 02 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SERVIÇO						
ITEM	SERVIÇO DE PREPARO E FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS CARDÁPIOS 1,2,3,4,5,6,7,8,9	QUANTIDADE DIÁRIA PREVISTA	MEMÓRIA DE CÁLCULO	TOTAL ESTIMADO ANUAL DE SERVIÇOS	VALOR UNITÁRIO DO SERVIÇOS	VALOR TOTAL
1	SERVIÇO DE CARDÁPIO TIPO 1-3	3.200	X 200 DIAS LETIVOS	640.000		
2	SERVIÇO DE CARDÁPIO TIPO 2-4-5-6-7-8-9	9.480	X 200 DIAS LETIVOS	1.860.000		
TOTAL DO ITEM 02						

TOTAL GERAL (ITEM 01 + ITEM 02)						
----------------------------------------	--	--	--	--	--	--

VALOR GLOBAL ____ (numérico e por extenso): R\$ xxx,xxx,xx (xxxxxxxxxxxxxx)

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

(nome da cidade), (estado), _xxxx_ de _xxxxxxxxxxxxxxxxxx_ de 20xx.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



(Razão social, nome e assinatura do Responsável Legal da Licitante)
CNPJ da empresa

Obs: Apresentar junto à Proposta de Preços.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE MICRO OU PEQUENA EMPRESA

A empresa (Razão Social da Licitante), CNPJ (número), sediada na Rua xxxxxxxxxxxxxxxx nº xxxxxxxx, (Bairro/Cidade), por intermédio de seu representante legal, DECLARA expressamente, sob as penalidades cabíveis, que:

a) Encontra-se enquadrada como Empresa de Micro e Pequeno Porte, em atendimento a Lei Complementar 123/2006;

b) Não se encontra enquadradas em nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do Artigo 3º LC 123/06;

c) Tem conhecimento dos Artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação, em cumprimento ao art. 32, §2º, da Lei nº 8.666/93.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

(nome da cidade), (estado), _xxxx_ de _xxxxxxxxxxxxxxxxxxx_ de 20xx.

(Razão social, nome e assinatura do Responsável Legal da Licitante)
CNPJ da empresa

Obs: Apresentar a declaração junto aos documentos do Credenciamento.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº: XXX

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE QUE CUMPREM OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(Nome da empresa), CNPJ n. xxx, Sediada na xx, declara, sob as penas da lei, que preenche plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente edital, do Pregão Presencial nº 039/2023, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(nome da cidade), (estado), _xxxx_ de _xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx_ de 20xx.

(Razão social, nome e assinatura do Responsável Legal da Licitante)
CNPJ da empresa

Obs: Apresentar a declaração junto aos documentos do Credenciamento.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº: XXX

ANEXO V – MODELO DE CREDENCIAMENTO

CREDENCIAMENTO

A _____, CNPJ nº. _____, por seu representante legal infra assinado, CREDENCIA para em seu nome, o (s) Sr. (s) _____ Carteira (s) de identidade nº __, CPF nº _____, representá-la junto ao Pregoeiro DO MUNICÍPIO DE IRECÊ, consoante a exigência contida no Edital da Licitação epigrafada, com plenos poderes irretratáveis para dar lances, impetrar, impugnar ou desistir de recursos, assinar proposta e em geral para tomar todas e quaisquer deliberações atinentes a esta licitação de nº. xxx/xxx, ficando-lhe(s) vedado o substabelecimento.

(nome da cidade), (estado), _xxxx_ de _xxxxxxxxxxxxxxxxxxx_ de 20xx.

(Razão social, nome e assinatura do Responsável Legal da Licitante)
CNPJ da empresa

Obs: Apresentar a declaração junto aos documentos do Credenciamento.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº: XXXX

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO ART 9º, INCISO III, DA LEI 8.666/93

*Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pelo Município de Irecê na Modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº 039/2023, do tipo **Menor Preço Global** que objetiva a _____, com data da reunião inicial marcada para o dia ___ de _____ de 20xx, às __:__ horas na sala da Comissão Permanente de Licitações - CPL, que não possuímos servidor público em nosso quadro técnico, conforme determina o art. 9º, inciso III, da Lei 8.666/93.*

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

(nome da cidade), (estado), _xxxx_ de _xxxxxxxxxxxxxxxxxxx_ de 20xx.

(Razão social, nome e assinatura do Responsável Legal da Licitante)
CNPJ da empresa

Obs: Apresentar a declaração junto aos documentos do Credenciamento.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº: XXX

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DA PROPOSTA

(Nome do representante da licitante), RG nº xxx, CPF nº xxx, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), (cargo que ocupa na empresa) devidamente constituído pela (nome da empresa), CNPJ sediada à (endereço completo) doravante denominada licitante, para fins do disposto no item 5 do edital de PREGÃO PRESENCIAL nº 039/2023, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar do PREGÃO PRESENCIAL nº 039/2023, foi elaborada de maneira independente pelo licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do PREGÃO PRESENCIAL nº 039/2023, não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do PREGÃO PRESENCIAL nº 039/2023, quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do PREGÃO PRESENCIAL nº 039/2023, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do PREGÃO PRESENCIAL nº 039/2023, não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da(o) comissão antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

(nome da cidade), (estado), _xxxx_ de _xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx_ de 20xx.

(Razão social, nome e assinatura do Responsável Legal da Licitante)
CNPJ da empresa

Obs: Apresentar a declaração junto à Proposta de Preços.

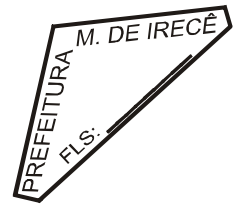


Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº: XXX

ANEXO VIII

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO
AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO**

Declaramos, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, acrescido pela Lei n.º 9.854/99, que não empregamos menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 (dezesseis) anos.

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

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

(nome da cidade), (estado), _xxxx_ de _xxxxxxxxxxxxxxxxxxx_ de 20xx.

(Razão social, nome e assinatura do Responsável Legal da Licitante)
CNPJ da empresa

Obs: Apresentar a declaração junto aos documentos de Habilitação.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº: 00XXX

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

(nome da empresa), CNPJ nº _____, sediada (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até esta data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação neste processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(nome da cidade), (estado), _xxxx_ de _xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx_ de 20xx.

(Razão social, nome e assinatura do Responsável Legal da Licitante)
CNPJ da empresa

Obs: Apresentar a declaração junto aos documentos de Credenciamento.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



ANEXO X **MINUTA DE CONTRATO DE Nº xxxx/20xx.**

Pelo presente Termo de Contrato, regido pela Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores, que entre si celebram o **Município de XXX**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nº xx com sede à Rua xxx, nº. xx, Bairro xx, xx, neste ato representado por seu Prefeito, o Sr. xx, doravante denominado CONTRATANTE, e, do outro a empresa xxx, inscrita no CNPJ/MF nº xx, sediada à xx, nº xx, xx, neste ato representada pelo Sr. **XX**, portador da cédula de identidade nº XX, CPF/MF nº XX, denominando-se a partir de agora CONTRATADO. Resolvem firmar o presente Termo de Contrato, com base no **Edital do Pregão Presencial nº _xxx**, regido no que couber, pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações subsequentes, e pelas cláusulas e condições abaixo estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - Do Objeto

1.1. Constitui o objeto do presente contrato a xx, obedecendo às disposições estabelecidas no Pregão Presencial de nº 039/2023, conforme autorização contida no Processo Administrativo de nº xxx, que independente de transcrição integra este instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FORMA DE FORNECIMENTO E ENTREGA

2.1. O presente contrato terá a forma de fornecimento parcelada, por preços unitários.

2.2. O prazo de entrega dos produtos será em **até no máximo de 05 (cinco) dias úteis**, a partir do recebimento da Nota de Empenho/ordem de fornecimento emitida pelo setor responsável.

2.3. A CONTRATADA deverá possuir no Município unidade de funcionamento e equipe técnica especializada e volante para abastecimento de gêneros alimentícios e substituição de pessoal quando necessário.

2.4. A alimentação deverá ser elaborada nas cozinhas das unidades escolares no mesmo dia de consumo das mesmas, devendo os alimentos ser acondicionados conforme legislação sanitária vigente, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

2.5. A alimentação deverá ser preparada com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível in natura, de acordo com a Resolução nº 12/78 da ANVISA e o Código de Defesa do Consumidor, condição está extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.

2.6. A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e demais dispositivos legais regulamentares porventura aplicáveis;

2.7. A CONTRATADA deverá apresentar ao Setor Municipal de Alimentação Escolar, para aprovação da Nutricionista da Secretaria de Educação, o DETALHAMENTO DOS CARDÁPIOS DOS TIPOS 1 ao 9, o qual deve conter os gêneros alimentícios que serão servidos, havendo renovações mensais.

2.8. A CONTRATADA deverá possuir no seu quadro técnico, número suficientes de nutricionistas, segundo a Resolução vigente do seu respectivo CRN, os quais serão responsáveis pelo acompanhamento da elaboração da alimentação escolar, dos cardápios, da higiene e conservação de alimentos, efetuando visitas periódicas nas unidades escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições.

2.9. A CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 90 dias o Manual de Boas práticas de Fabricação, atualizado e adaptado as necessidades desta prestação de serviço.

2.10. A CONTRATADA é responsável pelo recebimento e distribuição dos gêneros ou alimentos. A CONTRATADA deverá apresentar ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional dos produtos mais utilizados na alimentação escolar, com laudo qualificado e/ou de inspeção sanitária de amostra da alimentação escolar.

2.11. A CONTRATADA é responsável pelo recebimento e distribuição dos alimentos da Agricultura Familiar nas unidades de ensino, bem como responsável pela sua aquisição e pagamento.

2.12. Para a execução dos serviços a CONTRATADA deve respeitar os protocolos de retornos às atividades escolares desenvolvidos pelas unidades escolares e pela Secretaria Municipal de Educação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.

3.1 O valor estimado deste contrato é de **R\$ xx**, sendo este, produto dos preços unitários dos itens constantes na forma da planilha abaixo:



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



3.1.1 Encontram-se inclusos no valor supramencionados todos os custos necessários à entrega dos produtos ora contratados conforme especificado no edital.

Parágrafo Primeiro: A CONTRATADA emitirá Nota Fiscal/Fatura de acordo com os quantitativos solicitados e entregues na sua totalidade, devendo a mesma ser devolvida à CONTRATADA, em caso de erro.

Parágrafo Segundo: O pagamento fica condicionado à comprovação de que a CONTRATADA encontra-se adimplente com a regularidade fiscal, devendo ser comprovada mediante:

- a) Fatura da Prestação do Serviço, atestado pelo diretor da unidade escolar, pelo Fiscal de Contrato e representante legal da CONTRATADA, conforme MODELO DE FATURA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS. O pagamento será realizado apenas pela quantidade de alunos efetivamente matriculados em cada modalidade de ensino. A Fatura de Pagamento deve ser emitida individualmente de acordo com cada uma das modalidades de ensino e dos cardápios e existentes. Não será aceita em hipótese alguma, fatura onde existam a cobrança no mesmo documento de mais de um segmento de ensino.
- b) Nota Fiscal Eletrônica, baseado na Fatura de prestação de serviços, obedecendo as regras constantes deste edital. O Contratado deverá Emitir a Nota Fiscal nos seguintes critérios:
 - b.1. Os valores da empresa referentes a aquisição de Mercadoria e Insumos será emitido em NF do Tipo Venda de Mercadoria Série 1, ao qual será paga com recursos específicos;
 - b.2. Os valores com referências as despesas como mão de obra, logística, despesas operacionais e outras serão discriminadas na Nota fiscal de Prestação de Serviços;
- c) CERTIDÕES NEGATIVAS da Fazenda Municipal, Estadual, Trabalhista, Federal e FGTS, todas devidamente conferidas pelo (Fiscal de Contrato/servidor público responsável.
- d) O faturamento deverá ocorrer mensalmente, para pagamento em até 30 (trinta) dias subsequentes a prestação do serviço, contados a partir da entrega de toda a documentação.
- e) Não será efetuado qualquer pagamento a contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- f) No caso de incorreção na prestação do serviço ou nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para as correções necessárias, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o proponente do edital por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.
- g) Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de fatura ou crédito existente no Município em favor da CONTRATADA, administrativamente ou judicialmente, conforme art. 86 § 3º da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

4.1. As despesas decorrentes deste contrato, correrão por conta da seguinte dotação fixada na Lei Orçamentária Anual do Município de Irecê, exercício e correspondentes nos exercícios subsequentes:

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE:

5.1. Os preços para refeições poderão ser reajustados, em caso de prorrogação do contrato, contados da data limite para apresentação da proposta, devendo os demais reajustes serem efetuados quando se completarem períodos múltiplos de um ano, contados sempre desse marco inicial, sendo utilizado para tanto o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** apurado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e estatística - IBGE. Fica estabelecido que, na hipótese de modificação do índice, será adotado como substituto aquele definido pelo Governo Federal.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1 - Constitui obrigação da contratada:

6.1.1 Executar o fornecimento contratado com características exigidas no contrato e de acordo com a legislação vigente pertinente, sendo vedadas soluções alternativas para consecução do objeto, ressalvadas as hipóteses de expressa anuência por parte da Administração.

6.1.2 Controlar e manter a higienização completa das dependências, equipamentos, instalações e utensílios, incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização;

6.1.3 Deverá ser dedetizado pelo menos 1 (uma) vez a cada seis meses os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando o contratada julgar necessário com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde.

6.1.4 Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos;



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



6.1.5 Recolher resíduos alimentares e lixo das unidades, devendo estar devidamente acondicionados em sacos plásticos, recolhidos diariamente, ou quantas vezes para o devido descarte.

6.1.6 Cumprir rigorosamente o Edital e os prazos estabelecidos, sujeitando-se à Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

6.1.7 Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo CONTRATANTE.

6.1.8 Comunicar à Secretaria Municipal de Educação, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

6.1.9 Manter informada a Secretaria Municipal de Educação quanto a mudanças de endereço, telefones, e e-mail de seu estabelecimento.

6.1.10 Atender com prontidão as reclamações por parte do CONTRATANTE, quanto ao objeto da presente licitação.

6.1.11 Fica a CONTRATADA na obrigação de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.1.12 A CONTRATADA deverá manter as mesmas condições habilitatórias, em especial, no que se refere ao recolhimento de impostos Federais, Estaduais e Municipais, durante toda a execução do objeto, as quais são de natureza indispensáveis para a emissão de pagamentos e aditivos de qualquer natureza.

6.1.13 Cumprir fielmente o objeto do presente instrumento, seguindo a legislação vigente, inclusive as Instruções Normativas dos órgãos de fiscalização.

6.1.14 Fornecer caixa plástica com tampa, para a guarda separada de descartáveis, materiais de limpeza, higiene e objeto pessoais;

6.1.15 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.16 A Contratada responderá pelos danos que seus prepostos causarem ao patrimônio do Município e/ou a terceiros, ressalvado o direito de regresso desta contra seus prepostos, e as situações em que, mediante procedimento interno próprio e observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, ficar constatada a ausência de responsabilidade;

6.1.17 A prestação de serviços de que trata este edital não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.2 - Constitui obrigação do contratante:

6.2.1. Responsabilizar-se pelo fornecimento de uniformes completos e equipamentos de proteção individual às auxiliares da alimentação escolar.

6.2.2. Substituir imediatamente, em caso de eventual ausência, tais como, faltas e licenças a auxiliar posta a serviço da CONTRATADA.

6.2.3. responder por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento da obrigação constante do item anterior;

6.2.4. Prestar as informações e os esclarecimentos, que venham a ser solicitados e estabelecer rotinas para o cumprimento do objeto, de acordo com o distrito.

6.2.5. Permitir, durante a vigência do Contrato, o acesso dos representantes ou prepostos da CONTRATADA, desde que devidamente identificados;

6.2.6. Fiscalizar a fiel observância das disposições, registrando as ocorrências e as deficiências porventura existentes, para a pronta correção das irregularidades apontadas;

6.2.7. Pagar a importância correspondente ao fornecimento efetivamente realizado no prazo pactuado, mediante as notas fiscais / faturas devidamente atestadas e com a REGULARIDADE FISCAL em dia.

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

6.2.9. A CONTRATANTE cederá os espaços nas unidades escolares além do Fornecimento de Energia e Água nas unidades onde serão preparadas e servidas as refeições, bem como, os equipamentos e utensílios disponíveis nas unidades, sem ônus para a contratada.

6.2.10. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente desse Termo de Referência;

CLÁUSULA SÉTIMA - DA ALTERAÇÃO

7.1. Este Contrato poderá ser modificado nos seguintes termos:

I – Unilateralmente, a critério da Administração:



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



- a) Quando necessário, por motivo devidamente justificado;
- b) Para modificação do valor decorrente da majoração ou redução quantitativa do objeto contratual até o limite permitido por lei.

II – Por acordo, quando:

- a) Necessária a modificação de regime ou modo de execução, por verificação da inadequação das condições originárias;
- b) Necessária a modificação da forma de pagamento, por motivos relevantes e supervenientes, mantido o valor inicial;

Parágrafo único: A Contratada obriga-se a aceitar, nas mesmas condições deste contrato, os acréscimos ou supressões efetuadas até limite de **25% (Vinte e cinco por cento)** do valor inicial do Contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1 Dar-se-á a rescisão de pleno direito deste Contrato, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, nas hipóteses previstas no art. 78 e seguintes da lei 8.666/93, e /ou quanto a **CONTRATADA:**

- a) Requerer concordata ou falência;
- b) Transferir a outrem, no todo ou em parte o fornecimento, objeto do presente contrato, sem a prévia autorização, por escrita, da CONTRATANTE;
- c) Não forem observadas as Cláusulas e condições do presente Contrato, após advertência por escrito;

Parágrafo único: Ocorrendo a rescisão sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, tendo ainda direito ao pagamento devido pela execução do Contrato até a sua rescisão.

CLÁUSULA NONA - DA FORÇA MAIOR

9.1 Caso o CONTRATADO, por motivo de força maior, fique temporariamente impedido de cumprir, total ou parcialmente, as suas obrigações, deverá comunicar o fato imediatamente à fiscalização, ainda que verbalmente, ratificando por escrito.

§ 1º. Na ocorrência de motivo de força maior, o contrato será suspenso enquanto perdurarem os seus efeitos, podendo qualquer das partes propor o destrato, ficando o CONTRATANTE obrigado ao pagamento da importância correspondente ao valor do que tiver sido fornecido.

§ 2º. O CONTRATANTE e o CONTRATADO não responderão entre si por atraso decorrente de força maior.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

10.1 O CONTRATADO sujeitar-se-á, no caso de inadimplemento de suas obrigações, às seguintes sanções, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, se for o caso, de acordo com a Lei n.º 8.666/93, em sua atual redação, a Lei orgânica, esta no que couber, após o prévio processo administrativo, **garantido a ampla defesa e o contraditório:**

10.2 **Advertência** dar-se-á, a critério da Administração, no caso de infrações leves;

10.3 Multas:

10.3.1 Por atraso no fornecimento/execução dos produtos, fica o contratado sujeito a multa diária de 0,5%, sobre o total da compra. A multa será aplicada a partir do primeiro dia após o prazo estabelecido para fornecimento/execução do objeto.

10.3.1.1 Caso o objeto da licitação, não tenha sido fornecido em até 10 (dez) dias do prazo estipulado, poderá a Administração rescindir o Contratado (quanto houver), sem prejuízo da cobrança de multa e demais cominações previstas na Lei nº8.666/93.

10.4 **Suspensão temporária** do direito de licitar e contratar com a Administração Municipal será aplicada ao CONTRATADO:

10.4.1 até 03 (três) meses, quando incidir duas vezes em atraso no fornecimento/execução dos produtos, por mais de 15 (quinze) dias, no mesmo contrato ou em contratos distintos, no período de um ano.

10.4.2 até 01 (um) ano nos casos em que a inadimplência acarretar prejuízos para a Administração.

10.5 **A declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração será aplicada ao contratado que incorrer pela segunda vez na falta prevista no item 10.4.2.

10.6 Esgotados todos os prazos de fornecimento/execução dos produtos do objeto do contrato que tiverem sido concedidos pela autoridade CONTRATANTE, a CONTRATADA ficará automaticamente impedida de participar de novas licitações enquanto não ressarcir os danos causados à Administração Pública Municipal ou cumprir a obrigação antes assumida, sem prejuízo de outras penalidades.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA
CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733
Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



10.7 As multas previstas neste Edital poderão, a critério da Administração, serem aplicadas isoladas ou conjuntamente com outras sanções, após prévio processo administrativo, **garantida a ampla defesa e o contraditório constitucionais**, a depender do grau da infração cometida pela CONTRATADA.

10.8 Quando aplicadas, as multas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis ou serem deduzidas do valor correspondente ao valor do objeto, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério da Administração.

10.9 Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da notificação administrativa à CONTRATADA, sob pena de multa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS

11.1 O presente contrato rege-se pelo disposto nas Leis Federais nº 8,666/93 e suas alterações posteriores, constituindo ato jurídico perfeito e conferindo às partes signatárias direito adquirido.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

12.1 O presente contrato terá a vigência de 12 (doze) meses, **ou enquanto durar o ano letivo de 20xx, tendo início a partir da data de sua assinatura, com eficácia a contar da publicação resumida do instrumento contratual**, podendo ter seu prazo prorrogado de acordo com o previsto no art. 57, inc. II, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Do Foro

13.1. Fica eleito o foro do Município de Irecê, em detrimento de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao presente Contrato.

Assim, por estarem justas e acertadas, subscrevem as partes o presente Termo de Contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, dando-o como bom e valioso, na presença de duas testemunhas.

XXXXXXXXXX, --- de ----- de 20xx.

Município de Irecê - CONTRATANTE

Empresa XXXXXXXXXXXX – CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:
RG:

Nome:
RG:

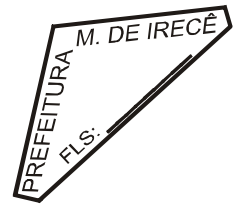


Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº: xxxx

ANEXO XVI

DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE DE ENTREGA

A empresa (Razão Social da Licitante), CNPJ (número), sediada na Rua xxx nº _xxx_, (Bairro/Cidade), por intermédio de seu representante legal, Sr(a). XXX, DECLARA para todos os fins legais e necessários, que está plenamente capacitada a efetuar a entrega dos produtos e/ou serviços licitados, nas quantidades e prazos propostos, na sede da Contratante.

(nome da cidade), (estado), _xxxx_ de _xxxxxxxxxxxxxxxxxxx_ de 20xx.

(Razão social, nome e assinatura do Responsável Legal da Licitante)
CNPJ da empresa

Obs: Apresentar a declaração junto aos documentos de Habilitação.



Prefeitura Municipal de Irecê/BA

Rua Lafayette Coutinho, s/n, (Antigo Fórum), Centro, Irecê/BA

CEP: 44.900-000 - Tel: (74) 3641-3116 / (74) 3641-1733

Site: www.irece.ba.gov.br - Email: irecepregao@gmail.com



Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº: XX

ANEXO XVII
MODELO DE TERMO DE VISTORIA

Declaramos, a fim de atender as exigências do Edital do Pregão Presencial nº XXX, que a empresa XX, com sede a XX, inscrita no CNPJ XX, procedeu nesta data a vistoria nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto, em todas as unidades educacionais constantes no Termo de Referência do Edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

XXXXX, de de 201XXX

Assinatura Responsável/Empresa

Nome:

Qualificação:

Identidade:

Pela Secretaria de Educação:

Assinatura (Carimbo)

OBS: AS LICITANTES DEVERÃO PROVIDENCIAR UM ATESTADO PARA CADA UNIDADE EDUCACIONAL ASSINADO PELO (A) DIRETOR (A), QUE DEVERÃO SER ENTREGUES NA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO QUE EMITIRÁ UM ÚNICO ATESTADO PARA INCLUSÃO NO ENVELOPE "1".

Obs: Apresentar a declaração junto aos documentos de Habilitação.