PROJETO BÁSICO

Contratação de empresa especializada para o FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS (ALMOÇO E LANCHE) em atendimento aos CETI'S – Centros de Educação de Tempo Integral e ETI'S – Escolas de Tempo Integral do Interior do Estado.

PROJETO BÁSICO

1. DADOS DO ÓRGÃO

Órgão: Secretaria de Estado de Educação e Qualidade do Ensino

CNPJ: 04.312.419/0001-30

Endereço: Av. Waldemiro Lustoza, 250 – Japiim II

CEP: 69076-830

Cidade: Manaus – AM

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Contratação, pelo menor preço, de empresa especializada em serviços de FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS (ALMOÇO E LANCHE) em atendimento aos CETI'S – Centros de Educação de Tempo Integral, EETI'S – Escolas de Tempo Integral do Interior do Estado do Amazonas, atendidas pelo serviço, conforme relação de unidades.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1. QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES ESTIMADAS DO LOTE I

LOTE	Nº	OBJETO	UND	QUANT	V. UNIT.	V.TOTAL
I	1	(ID 115253) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE **LANCHE**, *Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de* ***lanche no interior*** *do Estado do Amazonas, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UND	**935.000**		
	2	(ID 115268) *SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE* ***ALMOÇO****, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de* ***almoço no interior*** *do Estado do Amazonas, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UND	**935.000**		
TOTAL GERAL LOTE I						

3.1.1 QUANTIDADE DE ALUNOS, ALMOÇOS E LANCHES DO LOTE I

ITEM	MUNICÍPIO	CETI	ETI	QUANT. ESTIMADA ALUNOS	DIAS LETIVOS	TOTAL DE REFEIÇÕES LANCHE	TOTAL DE REFEIÇÕES ALMOÇO
01	SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA		PEDRO FUKUYEI YAMAGUCHI FERREIRA	836	200	167.200	167.200
02	SANTA ISABEL DO RIO NEGRO	-	ESCOLA ESTADUAL PADRE SCHANAIDER	345	200	69.000	69.000
03	ANORI	-	ESCOLA ESTADUAL PRESIDENTE COSTA E SILVA	500	200	100.000	100.000
04	MANACAPURU		E.E. PREFEITO WASHINGTON LUIS REGIS DA SILVA	838	200	167.600	167.600
05	ITACOATIARA	CETI EE CETI DOM JORGE EDWARD MARSKELL	-	960	200	192.000	192.000
06	IRANDUBA	MARIA IZABEL FERREIRA XAVIER DESTERRO E SILVA	-	836	200	167.200	167.200
07	ITAPIRANGA		ESCOLA ESTADUAL TEREZA DOS SANTOS E.E.T.I.	360	200	72.000	72.000
TOTAL	**07**	**02**	**05**	**4.675**	**200**	**935.000**	**935.000**

3.2 QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES ESTIMADAS DO LOTE II

LOTE	Nº	OBJETO	UND	QUANT	V. UNIT.	V.TOTAL
II	1	(ID 115253) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE **LANCHE**, *Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de* ***lanche no interior*** *do Estado do Amazonas, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UND	**920.200**		
	2	(ID 115268) *SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE* ***ALMOÇO****, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de* ***almoço no interior*** *do Estado do Amazonas, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UND	**920.200**		
TOTAL GERAL LOTE II						

3.2.1 QUANTIDADE DE ALUNOS, ALMOÇOS E LANCHES DO LOTE II

ITEM	MUNICÍPIO	CETI	ETI	QUANT. ESTIMADA ALUNOS	DIAS LETIVOS	TOTAL DE REFEIÇÕES LANCHE	TOTAL DE REFEIÇÕES ALMOÇO
01	URUCARÁ		E.E. PROFESOR LÁZARO RAMOS	240	200	48.000	48.000
		CETI PEDRO GERALDO RAIMUNDO FALABELA	-	606	200	121.200	121.200
02	BARREIRINHA		EE PROFª MARIA BÉLEM	495	200	99.000	99.000
03	PARINTINS		DEP. GLÁUCIO GONÇALVES	905	200	181.000	181.000
			E. E. BRANDÃO DE AMORIM	490	200	98.000	98.000
04	NHAMUNDÁ		ESCOLA ENERY BARBOSA DOS SANTOS	540	200	108.000	108.000
05	MAUÉS	-	ESCOLA ESTADUALWALTON RODRIGUES BIZANTINO	405	200	81.000	81.000
		-	ESCOLA ESTADUAL PREFEITO DONGA MICHELES	560	200	112.000	112.000
06	ITAMARATI	-	E. E. FRANCIDENE SOARES BARROSO	360	200	72.000	72.000
TOTAL	**06**	**1**	**08**	**4.601**	**200**	**920.200**	**920.200**

3.3QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES ESTIMADAS DO LOTE III

LOTE	Nº	OBJETO	UND	QUANT	V. UNIT.	V.TOTAL
III	1	(ID 115253) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE **LANCHE**, *Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de* ***lanche no interior*** *do Estado do Amazonas, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UND	**880.200**		
	2	(ID 115268) *SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE* ***ALMOÇO****, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de* ***almoço no interior*** *do Estado do Amazonas, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UND	**880.200**		
TOTAL GERAL LOTE III						

3.3.1 QUANTIDADE DE ALUNOS, ALMOÇOS E LANCHES DO LOTE III

ITEM	MUNICÍPIO	CETI	ETI	QUANT. ESTIMADA ALUNOS	DIAS LETIVOS	TOTAL DE REFEIÇÕES LANCHE	TOTAL DE REFEIÇÕES ALMOÇO
01	COARI	ESCOLA EST CETI PROFESSOR MANUEL VICENTE FERREIRA LIMA	-	840	200	168.000	168.000
02	BERURI	-	ESCOLA ESTADUAL EUCLIDES CORRÊA VIEIRA	350	200	70.000	70.000
03	CARAUARI		ESCOLA ESTADUAL CARAUARI	315	200	63.000	63.000
		-	ESCOLA SERGIO RUFINO DE OLIVEIRA	420	200	84.000	84.000
		-	PEDRO ALVES DA SILVA	673	200	134.600	134.600
04	BOCA DO ACRE	-	ESCOLA ESTADUAL DANILO CORREA	355	200	71.000	71.000
		-	E. E. PROF. ANTONIO JOSE BERNARDO VASCONCELOS	540	200	108.000	108.000
05	ENVIRA	-	ESCOLA ESTADUAL BENEDITA BARBOSA DE SOUZA	345	200	69.000	69.000
06	PRESIDENTE FIGUEIREDO		E.E.PRESIDENTE FIGUEREDO	177	200	35.400	35.400
			EETI MARIA EVA DOS SANTOS	386	200	77.200	77.200
TOTAL	**06**	**01**	**09**	**4.401**	**200**	**880.200**	**880.200**

3.4QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES ESTIMADAS DO LOTE IV

LOTE	Nº	OBJETO	UND	QUANT	V. UNIT.	V.TOTAL
IV	1	(ID 115253) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE **LANCHE**, *Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de* ***lanche no interior*** *do Estado do Amazonas, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UND	**1.102.400**		
	2	(ID 115268) *SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE* ***ALMOÇO****, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de* ***almoço no interior*** *do Estado do Amazonas, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UND	**1.102.400**		
TOTAL GERAL LOTE IV						

3.4.1 QUANTIDADE DE ALUNOS, ALMOÇOS E LANCHES DO LOTE IV

ITEM	MUNICÍPIO	CETI	ETI	QUANT. ESTIMADA ALUNOS	DIAS LETIVOS	TOTAL DE REFEIÇÕES LANCHE	TOTAL DE REFEIÇÕES ALMOÇO
01	BORBA	-	ESCOLA ESTADUAL BALBINA MESTRINHO	400	200	80.000	80.000
		-	EETI JOSE HOLANDA CAVALCANTE	900	200	180.000	180.000
02	HUMAITÁ	CETI TARCILA PRADO DE NEGREIROS MENDES		800	200	160.000	160.000
03	NOVO ARIPUANÃ		ESCOLA ESTADUAL LOURIVAL HOLANDA SARAIVA NETO	385	200	77.000	77.000
04	MANICORÉ	CETI HISTORIADOR ARINDAL VENÍCIUS DA FONSECA REIS		880	200	176.000	176.000
05	SÃO S. DO UATUMÃ	-	ESCOLA SÃO SEBASTIAO	355	200	71.000	71.000
06	LÁBREA	-	ESCOLA ESTADUAL PROFESSORA BALBINA MESTRINHO	485	200	97.000	97.000
07	NOVO AIRÃO	-	ESCOLA ESTADUAL JOAQUIM DE PAULA	315	200	63.000	63.000
		-	ESCOLA ESTADUAL DANILO DE MATOS AREOSA	495	200	99.000	99.000
		-	ESCOLA ESTADUAL BALBINA MESTRINHO	497	200	99.400	99.400
TOTAL	**07**	**02**	**08**	**5.512**	**200**	**1.102.400**	**1.102.400**

3.5 – RESUMO DOS LOTES I, II, III e IV

LOTE	*ITEM*	*OBJETO*	UNID	QTE LANCHES	VLR UNIT LANCHE	TOTAL LANCHES
I	1	(ID 115253) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de **lanche no interior** do Estado do Amazonas, com cardápio definido em Projeto Básico.	UNIDADE	**935.000**		**R$0,00**
II				**920.200**		**R$0,00**
III				**880.200**		**R$0,00**
IV				**1.102.400**		**R$0,00**
TOTAL LANCHES LOTES I, II, III e IV				**3.837.800**	**R$0,00**	**R$0,00**

LOTE	*ITEM*	*OBJETO*	UNID	QTE ALMOÇOS	VLR UNIT ALMOÇO	TOTAL ALMOÇO
I	*2*	(ID 115268) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de **almoço no interior** do Estado do Amazonas, com cardápio definido em Projeto Básico.	UNIDADE	935.000		R$0,00
II				920.200		R$0,00
III				880.200		R$0,00
IV				1.102.400		R$0,00
TOTAL ALMOÇOS LOTES I, II, III e IV				3.837.800	R$0,00	R$0,00

TOTAL LANCHES LOTES I, II, III e IV	3.837.800		R$0,00
TOTAL ALMOÇOS LOTES I, II, III e IV	3.837.800		R$0,00
TOTAL GERAL COM ALMOÇO E LANCHES LOTES I, II, III e IV			R$0,00

LOTES	PREVISÃO DE MATRICULA DE ALUNOS 2019	REFEIÇÃO		TOTAL REFEIÇÃO		TOTAL GERAL REFEIÇÃO
		ALMOÇO	LANCHE	ALMOÇO	LANCHE	
I, II, III e IV	19.189	19.189	19.189	3.837.800	3.837.800	7.675.600

3.6 A quantidade estimada de refeições fornecidas poderá variar, conforme necessidade, de acordo com o número atualizado de alunos CURSANDO nas unidades de ensino, consultado através do Sistema Integrado de Gestão Educacional do Amazonas (SIGEAM).

3.7 O total de refeições está estimado de acordo com quantidade de alunos, conforme prevê o art. 5º da RESOLUCÃO/FNDE/CD/Nº-32, de 10/8/2006, o qual informa que a clientela do Programa são, exclusivamente, os alunos matriculados em creches, pré-escolas (ensino infantil) e em escolas do ensino fundamental das redes federal, estadual, do Distrito Federal e municipal, inclusive indígenas e as localizadas em áreas remanescentes de quilombos, portanto, não devem participar da alimentação escolar: os diretores, professores, merendeiros e amigos da escola (ACÓRDÃO Nº 2122/2009 - TCU - 2ª Câmara).

4. JUSTIFICATIVA

Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, este tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.

Os cardápios da Alimentação Escolar devem atender à normatização e aos objetivos estabelecidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e contemplarem, ainda, os preceitos básicos da nutrição, incluindo composição nutritiva satisfatória, equilíbrio entre os nutrientes e variedade de alimentos e preparações, com o intuito de evitar a monotonia alimentar, com diversidade e alimentos regionalizados.

A oferta de uma alimentação escolar que atenda os preceitos do PNAE, além de beneficiar os alunos das redes públicas de ensino, através da disponibilização de um alimento mais saudável e confiável, melhora o aprendizado e desempenho destes.

5. PRAZO CONTRATUAL E LOCAL PARA ENTREGA

5.1 O prazo do contrato será de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses**,** com fundamento no artigo 57, II da Lei n°. 8.666/ 93.

5.2 As refeições deverão ser preparadas nas instalações da cozinha da CONTRATANTE **(UNIDADES ESCOLARES)**, obedecendo aos critérios dos respectivos turnos, nos dias letivos escolares, de acordo com **o CALENDÁRIO ACADÊMICO DA REDE ESTADUAL DE ENSINO** e com o Cardápio previamente estabelecido neste Projeto Básico;

5.3 O período de execução do serviço descrito no objeto será de 200 (duzentos) dias letivos, contados a partir da data da ordem de fornecimento ou assinatura do Contrato;

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações resultantes da Lei nº. 8.666/93 são obrigações da CONTRATADA:

6.1 A CONTRATADA compromete-se e obriga-se a cumprir o estabelecido neste Projeto Básico;

6.2 CONTRATADA será responsável pela observância de toda legislação pertinente direta ou indiretamente aplicável ao objeto deste Projeto Básico;

6.3 A CONTRATADA será a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Projeto, isentando o CONTRATANTE de todas as reclamações que por ventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas na execução deste Projeto Básico;

6.4 A CONTRATADA será, também, responsável por todos os ônus ou obrigações concernentes às legislações sociais, trabalhistas, fiscais, securitárias ou previdenciárias, bem como todas as despesas decorrentes da execução de eventuais trabalhos em horários extraordinários (diurno ou noturno), em suma, todos os gastos e encargos de material e mão-de-obra necessários à completa realização do objeto deste Projeto Básico e sua entrega perfeitamente concluída, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

6.5 Cumprir fielmente as cláusulas contratuais e, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, deverá dirimir qualquer dúvida que vier a acontecer atinente execução do objeto deste projeto Básico;

6.6 Fornecer os serviços no prazo estabelecido ou quando necessário, informar em tempo hábil qualquer motivo impeditivo que impossibilite assumir o estabelecido;

6.7 Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade dos serviços fornecidos à CONTRATANTE, atendendo plena e satisfatoriamente ao especificado neste Projeto Básico;

6.8 Manter, durante a execução do objeto deste Projeto Básico, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.9 CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

6.10 A CONTRATADA deverá reparar, corrigir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Projeto em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;

6.11 A CONTRATADA declara antecipadamente aceitar todas as decisões, métodos de inspeção, verificação e controle, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações de que a CONTRATANTE julgar necessário;

6.12 Os equipamentos, aparelhos, utensílios e pessoal técnico adequado disponível para a realização do objeto ficarão por conta da CONTRATADA, nas unidades educacionais da CONTRATANTE;

6.13 Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação de alimentos;

6.14 Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento deste e encaminhar amostras para análise microbiológica;

6.15 Participar, sempre que for requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com sua equipe técnica a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade;

6.16 Apresentar Certidão de Registro de Quitação – CRQ, em nome da empresa vencedora, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN, com validade na data da assinatura do contrato;

6.17 Apresentar Registro no Conselho Regional de Nutricionista do seu responsável técnico (nutricionista) com vínculo empregatício, juntamente com a quitação da nutricionista responsável técnica da empresa;

6.18 Conforme Portaria CFN nº 002/97, art. 1º, § 2º, o CRN que jurisdiciona o local onde será prestado o serviço, deverá averbar o Registro dos Atestados de Capacidade Técnica, bem como o CRQ, emitidos e registrados no CRN de outro estado.

6.19 Apresentar Alvará de funcionamento emitido pela Prefeitura no município ou Estado onde está localizada a cozinha central da empresa vencedora e Alvará da Vigilância Sanitária;

6.20 Acatar todas as orientações da CONTRATANTE emanadas do GESTOR/FISCAL DE CONTRATO, sujeitando-se a ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas;

6.21 CONTRATADA deverá garantir a entrega dos serviços em tempo hábil, atendendo a necessidade do CONTRATANTE e será única, integral e exclusivamente responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza que causar ao ESTADO ou ainda a terceiros, provenientes da execução dos serviços objetos deste Projeto Básico, respondendo por si e por seus sucessores;

6.22 Utilizar gêneros e produtos alimentícios de PRIMEIRA QUALIDADE, observando o registro do Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

6.23 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes;

6.24 A CONTRATADA deverá garantir a coleta de AMOSTRAS das refeições servidas a cada dia, que deverão ser acondicionadas em recipientes apropriados e conservados sobre congelamento por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, devidamente etiquetadas com o nome ou código da preparação e horário. Estes recipientes deverão garantir a qualidade das amostras para que, havendo necessidade, sejam enviadas para análises laboratoriais;

6.25 Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, às amostras de qualquer material utilizado para o fornecimento do objeto desse Projeto Básico;

6.26 Faturar somente o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas. Faturamentos indevidos, incluindo refeições extras, serão descontados na fatura subsequente.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº. 8.666/93 são obrigações da CONTRATANTE:

7.1 Relacionar-se com a CONTRATADA exclusivamente através de pessoa por ela credenciada;

7.2 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade na execução do objeto, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

7.3 Analisar e atestar os documentos apresentados pela CONTRATADA, quando da cobrança da entrega dos serviços. Caso haja incorreção nos documentos recebidos, os mesmos serão devolvidos à CONTRATADA para as devidas correções e, devolvidos à CONTRATANTE para análise, ateste e pagamento;

7.4 Em casos que imponham modificação na quantidade de refeições, comunicar a modificação à CONTRATADA com antecedência mínima de 24h;

7.5 Nos casos em que, por motivos de força maior, haja suspensão de aulas, a unidade escolar deve comunicar aos fiscais de contrato e o Departamento de Logística com antecedência mínima de 24 horas, para que não haja faturamento no referido dia. Tal situação não gera saldo para a unidade escolar a ser utilizado em outro dia letivo;

7.6 Solicitações de refeições extras não estão previstas neste Projeto Básico;

7.7 Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios, os quais serão elaborados pela empresa, fazendo as ressalvas necessárias para a melhor execução do serviço;

7.8 Solicitar o controle bacteriológico e/ou microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que julgar necessário;

7.9 Prestar aos funcionários da CONTRATADA as informações e esclarecimentos de que disponha e que eventualmente venham a ser solicitados e indicar os locais onde será executado o objeto deste Projeto Básico;

7.10 Efetuar os pagamentos devidos.

8. DO DETALHAMENTO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

8.1 DO LOCAL

8.1.1 As refeições deverão ser preparadas **nas instalações da cozinha da CONTRATANTE (UNIDADES ESCOLARES),** obedecendo aos critérios dos respectivos turnos. A prestação de serviços de alimentação, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeição, deverá estar assegurado dentro dos princípios e normas da legislação vigente que trata das condições higiênicas e sanitárias e das boas práticas de conservação e manipulação de alimentos;

8.2. DA EXECUÇÃO

8.2.1 A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, de acordo com a Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 e dos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

8.2.2 A CONTRATADA deverá afixar o cardápio semanal impresso, após submissão deste à CONTRATANTE (fiscal de contrato), com especificação dos valores calóricos totais, em local visível para toda comunidade escolar ter acesso. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório;

8.2.3 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos alunos no refeitório;

8.2.4 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

8.2.5 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

8.2.6 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 –ANVISA;

8.2.7 Receber e prestar informações seguras aos técnicos da SEDUC, no exercício da profissão, quando se fizerem necessárias.

8.3. DO PESSOAL

8.3.1 A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal, empregado na condição de reserva, devidamente capacitado para eventual substituição, não sendo aceito pessoal avulso ou que não pertença ao seu quadro;

8.3.2 Responsabilizar-se por eventuais omissões praticadas pelo pessoal envolvido nos serviços, tomando as providências necessárias para o cumprimento fiel do Contrato;

8.3.3 Manter os equipamentos e ferramentas necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Em caso de danos, estes devem ser substituídos por outros iguais em até 24 horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar agravos à rede elétrica;

8.3.4 Orientar seus funcionários para acatar os regulamentos e normas das Unidades Educacionais;

8.3.5 Atender às solicitações da CONTRATANTE referentes à substituição dos empregados, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Projeto;

8.3.6 Manter seus funcionários uniformizados, identificando-os através de crachás com fotografia recente 3X4, bem como, provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI para perfeita prevenção contra acidentes de trabalho na execução de suas tarefas;

8.3.7 Solicitar a carteirinha de saúde dos manipuladores de alimentos, mantendo-a atualizada e disponível para consulta dos técnicos da SEDUC ou DVISA, na escola onde os manipuladores estão exercendo suas funções;

8.3.8 A CONTRATADA deverá disponibilizar em seu quadro de pessoal um profissional nutricionista, devidamente credenciado, para elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os procedimentos operacionais padronizados – POPs, segundo a Portaria nº 1428 de 23/11/93 e RDC nº 216 de 15/09/2004 - ANVISA, treinar e fiscalizar os funcionários, adequando-os ao serviço de alimentação e disponibilizá-los nas escolas atendidas;

8.3.9 O nutricionista responsável técnico da empresa CONTRATADA deverá anotar as visitas efetuadas no estabelecimento escolar, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada às refeições e comunicar imediatamente às escolas e ao DELOG/SEDUC, por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços, bem como apresentar a cada semestre um relatório técnico a SEDUC informando a real situação que envolve o preparo, distribuição, qualidade e quantidade de alimentos oferecidos à comunidade. O relatório deverá ser inerente a cada escola.

8.4 DO FORNECIMENTO

8.4.1 O fornecimento dar-se-á **somente nos dias letivos**, e atenderá ao **CALENDÁRIO ACADÊMICO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE ENSINO**, observados os períodos de recessos e reposição de aulas;

8.4.2 A empresa deverá cumprir rigorosamente a oferta das refeições conforme as preparações estabelecidas no cardápio e em quantidade suficiente que atenda a todos os escolares, inclusive quanto à oferta de saladas e frutas para sobremesa;

8.4.3 Em caso de atraso no fornecimento, a CONTRATANTE aplicará sanções previstas em lei, especificamente na Lei nº 8.666/93;

8.4.4 Considerando o princípio da equidade no **Programa de Alimentação Escolar** e buscando atender ao disposto no *art. 14, § 5º, da Resolução FNDE nº 26/2013 e na lei 12.982 de 28/05/2014, que altera a lei 11.947, 16/06/2009*, na qual cita que os cardápios da alimentação escolar deverão atender aos alunos portadores de estado ou condição de saúde específica, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, portanto a empresa CONTRATADA deverá fornecer aos escolares alimentação adequada para tais necessidades;

8.4.5 O gestor da escola deverá solicitar o atendimento referente ao item **8.4.4** sempre que receber do responsável pelo aluno, um laudo médico ou nutricional, constando o número de registro profissional do emissor do atestado e o nome da patologia.

8.5 QUANTITATIVO DA EQUIPE TÉCNICA DIÁRIA:

QUANTIDADE DE FUNCIONÁRIOS NECESSÁRIOS PARA O DEVIDO ATENDIMENTO NAS ESCOLAS			
PARA ATENDIMENTO NOS C.E.T.I.S		**PARA ATENDIMENTO NOS E.E.T.I.S**	
PROFISSIONAL	**QTDE ESTIMADA**	**PROFISSIONAL**	**QTDE ESTIMADA**
SUPERVISORA (**COM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO**)	01	SUPERVISORA (**COM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO**)	01
COZINHEIRO	01	COZINHEIRO	01
AUXILIAR DE COZINHA	01	AUXILIAR DE COZINHA	01
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	02	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	01
COPEIRA	04	COPEIRA	02
TOTAL DE FUNCIONÁRIOS	**09**	**TOTAL DE FUNCIONÁRIOS**	**06**
OBS: A CAPACIDADE MÉDIA DE ALUNOS NOS EETIS (**ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL**) GIRA EM TORNO DE 600 ALUNOS, E NOS CETIS (CENTROS DE TEMPO INTEGRAL) DE 960 A 1.200 ALUNOS. **A QUANTIDADE DE FUNCIONÁRIOS IRÁ VARIAR DE ACORDO COM O QUANTITATIVO DE ALUNOS MATRICULADOS**.			

A CONTRATADA deverá ter estrutura de equipe técnica diária na escola por todo o período de funcionamento, de acordo com o calendário escolar.

8.6 DA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

8.6.1 Os cardápios, subsequentes ao primeiro, deverão ser sempre encaminhados ao setor competente da SEDUC, onde serão avaliados pelo nutricionista da **CONTRATANTE,** com antecedência mínima de 20 (vinte) dias da sua execução;

8.6.2 Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados;

8.6.3 Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista da empresa CONTRATADA, devidamente habilitado, sendo obrigatória a identificação pessoal e profissional

(nome e CRN) e assinatura, estes devem ser apresentados mensalmente ao CONTRATANTE para autorização prévia;

8.6.4 Deverão ser elaborados dois tipos de cardápios: cardápio normal, para atender aos alunos em geral e cardápio especial (dieta), para os alunos com patologias específicas – conforme artigo 14, § 5º da Resolução FNDE nº 26/2013;

8.6.5 Os cardápios especiais (dieta) deverão ser elaborados de acordo com a necessidade nutricional específica para cada patologia, sempre que solicitado, conforme disposto nos itens 8.4.34.4 e 8.4.44.5 deste Projeto Básico;

8.6.6 Todos os cardápios deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe, bem com informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras, conforme artigo 14, § 7º da Resolução FNDE Nº 26/2013;

8.6.7 A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com os cardápios, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nestes, contendo inclusive a composição nutricional conforme artigo 14, § 7º da Resolução FNDE Nº 26/2013;

8.6.8 As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, explícita em sua rotulagem com prazo de validade dentro dos conformes, estabelecidos por legislação vigente. Os hortifrutigranjeiros deverão ser frescos e apresentar qualidade satisfatória para processamento de acordo com a Resolução nº 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a empresa CONTRATADA da SEDUC;

8.6.9 Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências das Unidades Escolares pertencentes à CONTRATANTE;

8.6.10 Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras;

8.6.11 É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições, tampouco deixar sobras nas Unidades Escolares para que possam ser reutilizadas;

8.6.12 Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de refeições;

8.6.13 Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições;

8.6.14 Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na preparação das refeições deverão ser de boa qualidade, sendo a CONTRATADA, quando solicitada, obrigada a apresentar à SEDUC, pelo menos 02 (duas) marcas diferentes do produto para aprovação. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério;

8.6.15 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização do fiscal de contrato;

8.7 DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

8.7.1 O **LANCHE** deverá contemplar: uma opção de bebida como café com leite, suco de frutas natural ou achocolatado, pães variados (massa fina, francês, forma), SEMPRE acompanhados de uma fonte proteica como, queijos (coalho ou muçarela), ovos, além de frutas, entre outras preparações.

8.7.2 Na composição do cardápio de lanche a serem oferecidos pela licitante, esta deverá respeitar, no mínimo, as quantidades definidas para cada porção, conforme descreve a tabela abaixo:

LANCHE (matutino ou vespertino)				
GÊNERO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PORÇÃO**	**INCIDÊNCIA**	**OBSERVAÇÃO**
CAFÉ	-	50 ml	Pode ser servido diariamente	
LEITE*	Integral	150 ml		
	Desnatado	150 ml		**Cardápio da dieta**
ACHOCOLATADO	Leite Integral	180 ml	1x na semana	**Não oferecer no cardápio da dieta**
	Chocolate em pó	10 g		
SUCO DE FRUTAS	Polpa de frutas natural congelada	200 ml	Pode variar conforme a necessidade	**Para cardápio da dieta usar adoçante**
PÃO	Massa fina	50 g	Diariamente	
	Francês	50 g		
	Forma	50 g		
	Forma Integral	50 g		**Cardápio da dieta**
TAPIOCA	Goma de tapioca	80g	2x na semana	**Cardápio da dieta, acompanhado de uma fonte protéica**
PÃO DE QUEIJO	-	70 g	Pode variar com a incidência do pão	**Não oferecer no cardápio da dieta**
QUEIJO	Muçarela	20 g	Quando servido o pão, alternando com outra fonte de proteína	**No cardápio da dieta utilizar queijos magros**
	Coalho	20 g		
BOLO	Sem cobertura (laranja, maracujá, cenoura, leite, banana, milho)	150 g	Pode variar com a incidência do pão	**Não oferecer no cardápio da dieta**

	E outros			
FRUTAS	Maçã	150 g	3 x na semana	Podem ser servidas outras opções de frutas e em diferentes apresentações (de acordo com a sazonalidade)
	Banana	55 g		
	Mamão	100 g		
IOGURTE	Desnatado	100 ml	1 x na semana	**Cardápio da dieta**
OVO	Mexido	1 unidade	Quando servido o pão, alternando com outra fonte de proteína	

OBSERVAÇÃO 1: Podem ser incluídas outras opções de preparações desde que estejam em conformidade com a Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

OBSERVAÇÃO 2: Os cardápios de lanches a serem fornecidos pela licitante que não atendam as quantidades mínimas previstas pelo subitem 8.7.2 serão desclassificadas.

OBSERVAÇÃO 3: **Não deve ser utilizado composto lácteo em substituição ao leite em pó.**

8.7.3 ALMOÇO – Prato Principal: deverá ser constituído por alimento à base de proteína, conforme tabela abaixo:

ALMOÇO – Prato Principal				
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PREPARAÇÕES**	**PORÇÃO***	**FREQUÊNCIA**
BOVINA SEM OSSO	Músculo sem osso, acém	Ensopado	140 g	2 x na semana
	Patinho, alcatra coxão mole	Rolê, grelhado, cubos, iscas, bife acebolado, moída, assada, panela, picadinho.	140 g	
	Contra filé	Grelhado	140 g	
	Carne moída de patinho	Com molho, legumes ou almôndega.	140 g	
AVE SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, rolê.	140 g	2 x na semana
AVE COM OSSO	Peito, coxa ou sobrecoxa	Cozido, assado	200 g	
PESCADOS (SEM ESPINHAS)	Filé de pirarucu, filé de surubim, filé de pescada, filé de tucunaré.	Grelhado, ensopado, à casaca	120 g	1 x na semana

OBSERVAÇÕES:

a) Não entra como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer;

b) Quando o prato principal for pescado, deverá haver uma segunda opção de proteína.

c) A licitante deverá observar que na composição das refeições (almoços) os processos de preparo causam perda em relação aos pesos "in natura". Assim, a Administração define que para efeitos de composição do preço unitário, a perda que deve ser considerada pela licitante é de 15% em relação ao peso do produto "in natura" nos processos de cozimento, e nos demais processos (frituras, assados e grelhados) a licitante deverá considerar perda de 10%.

d) Para fins de composição do preço unitário por refeição (lanche ou almoço) a licitante deve considerar a perda prevista na alínea "c" do subitem 8.7.3, devendo compor seu preço com o peso final, não sendo aceito peso inferior ao previsto nos quadros acima.

8.7.4 ALMOÇO – Guarnição: complementará e combinará com o prato principal, utilizando preparações à base de farinhas ou massas. A seguir, sugestões de alimentos necessários para a composição do cardápio e suas respectivas incidências:

GUARNIÇÃO				
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PORÇÃO**	**FREQUÊNCIA**	**OBSERVAÇÃO**
FARINHA DE MANDIOCA	Farofa simples	70 g	Diária	
	Farofa enriquecida: Farinha de mandioca Itens complementares	55 g 15 g		
	Pirão (geralmente oferecido com peixe)	60 g	De acordo com o prato principal	
MACARRÃO	Espaguete, parafuso, gravata, penne entre outros	100 g	3 x na semana	Exceto macarrão instantâneo
	Macarrão integral	100 g	Cardápio da dieta	

8.7.5 ALMOÇO – Acompanhamentos: farão parte das refeições deverão ser servidos conforme tabela de incidência abaixo:

ACOMPANHAMENTO			
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PORÇÃO**	**FREQUÊNCIA**
ARROZ	Arroz parboilizado ou polido, longo fino, tipo 1	60 g	Diária
	Arroz integral, agulhinha, tipo 1	60 g	**Cardápio da dieta**
FEIJÃO	Carioquinha, de praia, manteiga, preto	130 g	Diária

8.7.6 ALMOÇO - Saladas Cruas ou Cozidas: deverão conter, no mínimo, dois tipos de vegetais, compostos por cores diferentes, seguindo tabela de incidência discriminada abaixo:

SALADAS		
COMPOSIÇÃO	**PORÇÃO**	**FREQUÊNCIA**
Vegetal tipo A	70 g	diariamente
Vegetal tipo B	50 g	diariamente

Vegetal tipo C	50 g	3 vezes na semana

VEGETAIS		
"A"	**"B"**	**"C"**
Acelga	Abóbora	Batata portuguesa
Alface	Beterraba	Batata doce
Agrião	Cenoura	Batata cará
Abobrinha	Chuchu	Macaxeira
Berinjela	Quiabo	Milho verde
Brócolis		
Cebola		
Cebolinha		
Coentro		
Chicória		
Couve		
Couve-flor		
Espinafre		
Maxixe		
Pepino		
Pimentão		
Pimenta de cheiro		
Tomate		
Repolho		

8.7.7 Não deverão ser servidos molhos de saladas prontos. Indica-se o uso de limão e azeite;

8.7.8 Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência às ervas aromáticas e temperos e especiarias naturais;

8.7.9 Os gêneros alimentícios, os hortifrutigranjeiros, devem ser utilizados na forma *in natura*, não sendo substituídos por alimentos industrializados e pré-preparados congelados;

8.7.10 A proporção de sal de cozinha, nas preparações, deve seguir o limite diário recomendado pela OMS de 2 gramas de sódio por dia;

8.7.11 **ALMOÇO – Sobremesas:** deverão ser compostas de frutas da estação, doces e picolés de frutas. Segue abaixo alimentos necessários para a composição do cardápio:

SOBREMESAS			
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PORÇÃO**	**FREQUÊNCIA**
FRUTAS	Frutas da estação e regionais	Depende da fruta ofertada	4 x na semana
DOCES	Bananada e goiabinha	30 g	2 x no mês
	Pudim, gelatina	60 g	
PICOLÉ DE FRUTA	Açaí, buriti, goiaba, tapioca, coco e outros	1 unidade	2 x no mês

8.7.12 O **ALMOÇO – Bebidas:** deve ser acompanhado de suco de frutas natural, conforme tabela abaixo:

Tabela 12 - SUCOS				
GÊNERO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PORÇÃO**	**INCIDÊNCIA**	**OBSERVAÇÃO**
SUCO DE FRUTAS	Polpa de frutas natural congelada	200 ml	3 x na semana	

a. Não deverão ser oferecidos salgados fritos e folhados, sucos artificiais em pó e concentrados;

b. Os cardápios deverão ser elaborados a partir de fichas técnicas de preparação, contendo informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, micronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras. Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração, conforme prevê a Resolução nº 26, de 17/06/2013 – FNDE, de acordo com **MODELO** abaixo:

MODELO DE CARDÁPIO														
	Preparação	**Ingrediente**	**Per Capita (g/ml)**	**Energia (kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LIP (g)**	**Vit. A (mcg)**	**Vit. C (mg)**	**Mg (mg)**	**Fe (mg)**	**Zn (mg)**	**Ca (mg)**	**Fibra (g)**
	PRATO PRINCIPAL													
ALMOÇO	Bife de Panela Acebolado	Alho	0,5	0,57	0,12	0,04	0	0	0	0	0	0	0,07	0,22
		carne bovina	40	56,8	0	8,64	2,2	0,8	0	0	0,8	1,48	1,6	0
		Cebola	8	3,2	0,71	0,14	0	0	0,38	0	0,02	0,02	1,2	0,18
		Colorau	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Cominho	0,2	0,67	0,1	0,04	0,03	0	0	0	0	0	0	0
		Óleo	1	8,84	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
		sal marinho	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	2,4	0
	TOTAL			**70,08**	**0,93**	**8,86**	**3,23**	**0,8**	**0,38**	**0**	**0,83**	**1,5**	**5,27**	**0,4**
	OPÇÃO													
	Frango guisado com batata e cenoura	Água	Q. S. *	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Alho	0,5	0,57	0,12	0,04	0	0	0	0	0	0	0,07	0,22
		Cebola	5	1,95	0,45	0,09	0	0	0,24	0	0	0	0,7	0,11
		cheiro verde	2	0,84	0,14	0,05	0,01	0	0,13	0,01	0,01	0	0,9	0,02
		colorau	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		cominho	0,2	0,67	0,1	0,04	0,03	0	0	0	0	0	0	0
		Óleo	1	8,84	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
		peito de frango	40	4,7	0	8,6	1,2	0,8	0	0	0,16	0,28	2,8	0
		batata	20	17,2	4	0,34	0,02	0,03	1,48	4	0,06	0,05	1,6	0,41
		cenoura	20	8,2	1,92	0,19	0,05	168,1	1,18	2,4	0,06	0,05	6,6	0,58
		pimentão	5	4,45	0,25	0,06	0,01	0	5,01	0	0,02	0,01	0,45	0,13

	sal marinho	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	2,4	0
	vinagre	2	0,02	0	0	0	0	0	0,1	0,01	0	0,14	0
TOTAL			**47,44**	**6,98**	**9,41**	**2,32**	**168,9**	**8,04**	**6,51**	**0,33**	**0,39**	**15,66**	**1,47**
ACOMPANHAMENTO													
Arroz com couve	Água	Q.S.*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Arroz parboilizado	40	51,2	11,24	1	0,01	0	0	0	0,04	0,2	1,6	0,64
	Alho	0,5	0,57	0,12	0,04	0	0	0	0	0	0	0,07	0,22
	Cebola	8	3,2	0,71	0,14	0	0	0,38	0	0,02	0,02	1,2	0,18
	Couve	15	4,05	0,65	0,44	0,08	0	5,3	1,35	0,05	0,03	2,4	0,54
	Óleo de soja	1	8,84	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	sal marinho	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	2,4	0
TOTAL			**67,86**	**12,72**	**1,62**	**1,09**	**0**	**5,68**	**1,35**	**0,12**	**0,25**	**7,67**	**1,58**
Feijão	Água	Q.S.*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Alho	0,5	0,57	0,12	0,04	0	0	0	0	0	0	0,07	0,22
	Cebola	5	1,95	0,45	0,09	0	0	0,24	0	0	0	0,7	0,11
	cheiro verde	2	0,84	0,14	0,05	0,01	0	0,13	0,01	0,01	0	0,9	0,02
	Cominho	0,2	0,67	0,1	0,04	0,03	0	0	0	0	0	0	0
	Feijão carioca	40	30,4	5,44	1,92	0,2	0	0	0	0,52	0,28	10,8	3,4
	Folha de Louro	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Óleo de soja	1	8,84	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	Pimentão	5	4,45	0,25	0,06	0,01	0	5,01	0	0,02	0,01	0,45	0,13
	sal marinho	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	2,4	0
TOTAL			**47,72**	**6,5**	**2,2**	**1,25**	**0**	**5,38**	**0,01**	**0,56**	**0,29**	**15,32**	**3,88**
Farofa	Alho	0,5	0,57	0,12	0,04	0	0	0	0	0	0	0,07	0,22
	Cebola	5	1,95	0,45	0,09	0	0	0,24	0	0	0	0,7	0,11
	Farinha de mandioca	30	108,3	26,37	0,48	0,09	0	0	11,1	0,33	0,12	19,5	1,92
	Óleo de soja	5	8,84	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	sal marinho	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	2,4	0
TOTAL			**119,7**	**26,94**	**0,61**	**1,09**	**0**	**0,24**	**11,1**	**0,34**	**0,12**	**22,67**	**2,25**
SALADA													
Salada crua de alface, repolho e tomate	Alface	20	3	0,56	0,27	0,03	74,05	3,6	2,6	0,17	0,04	7,2	0,26
	Repolho	20	3,4	0,78	0,18	0,02	0,98	7,32	2,4	0,09	0,04	8	0,45
	Tomate	20	3,6	0,78	0,18	0,04	8,33	2,54	2,2	0,05	0,03	2	0,24
TOTAL			**10**	**2,12**	**0,63**	**0,09**	**83,36**	**13,46**	**7,2**	**0,31**	**0,11**	**17,2**	**0,95**
SOBREMESA													
Fruta	Melancia	150	48,9	12,2	1,3	0	42	9,2	14,5	0,4	0,2	11,6	0,2
TOTAL			**48,9**	**12,2**	**1,3**	**0**	**42**	**9,2**	**14,5**	**0,4**	**0,2**	**11,6**	**0,2**
LANCHE													

	Café com leite, pão de queijo e maçã	Café	50	4,5	0,7	0,4	0	0	0	4,8	0	0	1,6	0
		Leite	150	85,5	6,6	4,7	3	135	0	0	0	0	172,5	0
		Pão de queijo	70	254,2	24	3,6	17,2	42,9	0	5,8	0,2	0,4	71,7	0,4
		Maçã	150	83,3	22,7	0,4	0	0	3,6	3,1	0,1	0,1	2,9	0,2
	TOTAL			**427,5**	**54**	**9,1**	**20,2**	**177,9**	**3,6**	**13,7**	**0,3**	**0,5**	**248,7**	**0,6**

9. DA PROPOSTA DE PREÇOS

9.1 A licitante, quando convocada pelo(a) Senhor Pregoeiro(a), **deverá** apresentar **PROPOSTA DE PREÇOS INICIAL,** respeitando o valor registrado no sistema e-compras, afim de possibilitar a verificação pelo(a) Senhor(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, quanto ao cumprimento de todos os requisitos para composição do preço unitário de cada um dos itens (1 e 2) para cada um dos Lotes (I, II, III e IV), e demais exigências para formação do preço ofertado.

9.1.1 Somente as propostas com preços iniciais que atenderem os requisitos previstos no presente Projeto Básico, é que serão classificadas para fase seguinte do certame, qual seja, disputa por lances eletrônicos.

9.2 Serão manifestamente inexequíveis, as propostas (originais ou por lance eletrônico) cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:

a) média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela administração, ou

b) do valor orçado pela administração.

9.2.1 – A decisão quanto a inexequibilidade será sempre feita através de análise técnica da composição do preço unitário de cada um dos itens (1 e 2) ofertados, sempre levando em consideração todas as exigências para formação do preço ofertado e todos os requisitos previstos no presente Projeto Básico.

9.3 As interessadas obrigatoriamente deverão ofertar preços para todos os itens (1 e 2) de todos os Lotes (I, II, III e IV), sendo facultado às licitantes que na fase de disputa eletrônica, ofertem preços apenas para os lotes de suas preferências.

9.4 PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇO UNITÁRIO – PCPU

A licitante deverá apresentar Planilha de Composição De Preço Unitário - PCPU para cada item (1 e 2) de cada um dos lotes (I, II, III e IV) prestando, no mínimo, todas as informações exigidas e respeitando todos os critérios para formação do preço unitário, e outras que entender, a seu exclusivo critério e risco, necessárias para correta formação de seu preço.

9.4.1 Na formação do preço unitário, a licitante deverá considerar na Planilha de Composição de Preço Unitário – PCPU, no mínimo, os seguintes itens: a) mão-de-obra direta e indireta; b) encargos sociais e trabalhistas; c) insumos diversos (carne, frango, arroz, etc....); d) despesas com transporte para distribuição das refeições; e) taxas, contribuições e impostos; f) despesas indiretas e g) lucro.

9.4.1.1 Para cada item que integrar a Planilha de Composição do Preço Unitário – PCPU a licitante deverá apresentar "memória de cálculos", demonstrando de forma inequívoca que a composição de seu preço unitário atende a todos os requisitos previstos neste Projeto Básico.

9.4.2 – Fica facultado a(o) Senhor(a) Pregoeiro(a) eventuais diligências no sentido de esclarecer a formação do preço unitário apresentado.

9.4.2.1 Eventuais diligências referentes ao item 9.4 e seus subitens, deverão ser atendidas pelo licitante no prazo máximo de 3 (três) horas a partir da solicitação registrada pelo(a) Senhor(a) Pregoeiro(a) no sistema e-compras.

9.4.3 O não atendimento à diligência de que trata o subitem 9.4.2 implicará ser considerada a licitante como desistente de sua proposta, podendo o(a) Senhor(a) Pregoeiro(a) dar prosseguimento ao certame com a(s) empresa(s) remanescente(s)

9.5 DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS INICIAIS

Após análise e julgamento das propostas iniciais apresentadas pelas licitantes, o(a) Senhor(a) Pregoeiro(a) comunicará aos interessados quais as empresas que tiveram suas propostas aceitas, apresentando relatório conclusivo para conhecimento geral.

9.5.1 – Comunicada a decisão quanto a aceitação ou não das propostas iniciais recebidas, o(a) Senhor(a) Pregoeiro(a) anunciará pelo sistema e-compras, quais as empresas que participarão da fase de disputas por lances eletrônicos.

9.6 DA FASE DE LANCES ELETRÔNICOS E DA PROPOSTA FINAL

Encerrada a fase de lances eletrônicos, o(a) Senhor(a) Pregoeiro(a), solicitará que a(s) empresa(s) que se encontrar(em) na condição de "arrematante(s)" dos Lotes I, II, III e IV, encaminhem no prazo improrrogável de 3 (três) horas, proposta de preços contendo os preços unitários para cada item (1 e 2) para cada um dos lotes vencidos (I,II,III e/ou IV).

9.6.1 A proposta de preços readequada ao lance final ofertado, deverá estar acompanhada das planilhas de composição de preço unitário – PCPU de cada item, contendo todos os elementos exigidos , inclusive: a) mão-de-obra direta e indireta; b) encargos sociais e trabalhistas; c) insumos diversos (carne, frango, arroz, etc....); d) despesas com transporte para distribuição das refeições; e) taxas, contribuições e impostos; f) despesas indiretas e g) lucro.

9.6.2 Deverá a licitante arrematante encaminhar juntamente com a proposta readequada ao lance final, memória de cálculo para cada item que integrar sua composição de preço unitário.

9.6.3 O não atendimento das condições estabelecidas pelos subitens anteriores, implicará em considerar a arrematante como "desistente", assim como também será considerada desistente da licitação a licitante e/ou arrematante que não atender às diligências necessárias ao esclarecimento de qualquer dúvida da Comissão Geral de Licitação, através do(a) Senhor(a) Pregoeiro(a), quanto a formação do preço final.

9.6.4 A Planilha de Composição de Preço Unitário - PCPU, quer para o preço inicial, quer para o preço readequado ao lance final, deve ainda estar acompanhada dos seguintes documentos e/ou informações, sob pena de desclassificação:

a) Demonstração detalhada de toda mão-de-obra que será utilizada para o cumprimento do objeto da licitação, indicando o respectivo peso (em percentual %) na formação do preço unitário de cada refeição. Na formação do preço unitário, deverá a licitante demonstrar todos os custos incidentes sobre a mão-de-obra, inclusive: salários, adicionais, vantagens contidas em instrumento coletivo de trabalho (em vigência), auxílios (alimentação, transporte), equipamentos de proteção individual, taxas, contribuições, impostos, enfim toda e qualquer despesa que incida sobre a despesa com mão-de-obra necessária para o fornecimento do objeto desta licitação.

b) Relação de Insumos, com indicação da marca (quando for o caso), quantidade, preço unitário e preço total, de todo e qualquer produto utilizado para

composição de cada refeição (lanche ou almoço), possibilitando assim que a Administração possa decidir a exequibilidade da oferta;

c) Relação de Equipamentos necessários à execução dos serviços, com indicação do tipo de equipamento, unidade, valor unitário, vida útil (em meses), valor de depreciação, valor de remuneração do capital investido na aquisição do equipamento, valor final mensal.

d) Relação de Uniformes que serão fornecidos gratuitamente aos seus trabalhadores, com indicação do tipo, unidade, valor unitário, depreciação, remuneração do capital investido na aquisição e valor final mensal.

e) Relação de Equipamentos de Proteção Individual com indicação do tipo de equipamento, unidade, valor unitário, valor da depreciação, valor mensal de manutenção e valor final mensal.

f) Memória de Cálculo referente a cada custo previsto na composição de preço unitário de cada um dos itens (1 e 2) de cada um dos lotes (I, II, III e IV) entre as quais despesas com pessoal (auxílio-alimentação e/ou refeição, auxílio transporte, seguro de vida em grupo, auxílio funeral, e demais vantagens que estejam previstas na norma coletiva de trabalho ou que estejam previstas na planilha modelo anexa ao presente Projeto).

e.1 – A memória de cálculo, para fins de constatação e classificação para fase de lances, deve conter informações precisas e metodologia utilizada para identificação do exato valor em R$ (reais) que a licitante utilizar na composição do preço unitário.

9.6.5 Não será aceita planilha de composição de preço unitário com valores nominais áa título de despesas com pessoal, inferiores aos estabelecidos pela norma coletiva de trabalho vigente à época do recebimento da proposta de preços, especialmente relativos a: salário base, auxílio-alimentação/refeição, assistência médica e familiar, além das demais obrigações claramente determinadas pela Convenção Coletiva de Trabalho com registro vigente.

9.6.6 Os valores nominais referentes aos tributos e contribuições federais e municipais, que incidem sobre o faturamento bruto, em conformidade com a legislação tributária aplicável, devem corresponder as alíquotas indicadas na proposta da licitante, sob pena de desclassificação.

9.6.7 As despesas com contribuições de fundos de cunho econômico e/ou social, contribuições sociais, tributos, que incidam direta ou indiretamente no valor bruto ou líquido dos serviços, quando não previstos na planilha de custo e formação de preços de pessoal ou na planilha de composição de preço unitário - PCPU, diretamente, deverão ser suportados pelas parcelas referente as despesas administrativas diretas e indiretas.

9.6.8 Os valores nominais que tenham correspondência em percentual, a título de tributos, encargos, inclusive de ordem trabalhista, e qualquer outra despesa constante na respectiva Planilha de Composição de Preço Unitário - PCPU, deve corresponder ao exato valor do tributo/contribuição quando aplicado o percentual indicado pela licitante, tendo por base de cálculo o valor total dos serviços sobre os quais são incidentes, sob pena de desclassificação.

9.6.9 **A licitante poderá utilizar qualquer modelo de proposta de preços e de planilha de composição de preço unitário - PCPU, desde que possua, no mínimo, todas as informações exigidas neste Projeto Básico para formação do preço.**

9.6.10 A proposta de preço deve indicar o valor unitário por almoço e por lanche, devendo este estar expresso em R$ (reais) com até duas casas decimais (R$0,00) e por extenso, prevalecendo este quando divergente do primeiro e obedecidas as regras de arredondamento.

9.6.11 A proposta de preços, quer inicial, quer a final readequada ao lance final ofertado, deve indicar o valor total para cada um dos itens de cada lote a saber: (Item 1 e Item 2) dos Lotes (I,II,III e IV), conforme detalhamento do item 3 do Projeto Básico) com a descrição correspondente a cada um deles.

9.6.12 Não será aceita proposta com descrição e/ou especificação diferente da contida no detalhamento de que trata o item 3 do presente Projeto Básico.

9.6.13 Para obtenção do valor nominal a título de despesas indiretas e lucro, a licitante não poderá apresentar percentual superior a 10% (de por cento) para cada um desses itens, devendo as despesas indiretas serem calculados sobre a soma de todas as parcelas anteriores, inclusive sobre o lucro.

9.6.13.1 O valor atribuído pelo licitante para fins de despesas indiretas e lucro, deverão ser suficientes para suportarem custos com tributos e contribuições que incidam sobre o faturamento bruto da licitante.

9.6.13.2 A licitante, na formação de seu preço, deve observar seu atual enquadramento tributário, obrigando-se, sob pena de desclassificação, de incluir em seu preço todo e qualquer benefício fiscal que implique redução de custo com qualquer dos insumos previstos no presente Projeto, especialmente quanto a transporte e alimentação dos profissionais que serão utilizados na execução dos serviços.

9.6.14 A concorrência entre as licitantes se dará pelo menor valor global por lote.

9.6.15 As Despesas Administrativas não poderão ser iguais a zero, conforme consta no Relatório TCU TC 006.156/2011-8, item 220, precedente Acórdão 1214/2013 – TCU

9.6.16 O Lucro Bruto não poderá ser igual a zero, conforme consta no Relatório TCU TC 006.156/2011-8, item 219, precedente Acórdão 1214/2013 – TCU, item 9.2.2: "Não fixar lucro mínimo é um incentivo para que as empresas avancem sobre outras verbas, como direitos trabalhistas, tributos e contribuições compulsórias, como tem sido praxe."

9.7 OUTROS DOCUMENTOS QUE DEVEM ACOMPANHAR A PROPOSTA FINAL

Com a proposta a licitante deverá apresentar ainda os seguintes documentos:

a) Declaração de que no valor ofertado estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas que possam influenciar na execução dos serviços, inclusive de ordem tributária.
b) Declaração de validade indicando prazo mínimo de 90 (noventa) dias de validade da proposta, contados de seu recebimento.
c) A proposta de cada lote deve conter, ainda, as seguintes informações:

c.1) Item e descrição conforme detalhamento contido no item 3 deste Projeto Básico;
c.2) Código Identificador atribuído pela Administração Estadual, podendo este ser obtido quando do registro da oferta inicial, caso seja divergente dos identificadores indicados neste Projeto.
c.3) Quantidade de refeições por cada item conforme Item 3 deste Projeto..

<u>Nota 1:</u> Considerando-se que cada Lote em disputa é formado por 2 (dois) itens diferentes, a proposta obrigatoriamente deve indicar quantidades e preços unitários e total, para todos os itens, formando assim o Lote integral, sob pena de desclassificação.
<u>Nota 2:</u> Não se admitirá para fins de classificação e aceitação da proposta, que qualquer dos itens seja de valor R$ 0,00 (zero reais), sendo desclassificada a respectiva proposta.

9.8 A licitante deverá incluir em seus custos, para formação do preço unitário, o fornecimento dos equipamentos e utensílios abaixo:

9.8.1 RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS NA COZINHA DAS UNIDADES EDUCIONAIS: essa quantidade poderá variar, para mais ou para menos, conforme dimensionamento da cozinha e necessidade de preparações executadas na unidade escolar, sendo no mínimo:

a) **01 Fogão 8 bocas de alta pressão**

b) **01 Refrigerador vertical capacidade mínima de 380 litros**

c) **01 Freezer horizontal capacidade mínima de 380 litros**

d) **01 Forno industrial**

e) **01 Liquidificador industrial**

9.8.2 RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MINÍMOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS: (em quantidade suficiente para servir o número de alunos estimados em cada unidade.

a) Pratos;
b) Colher de Mesa
c) Colher de arroz;
d) Conchas;
e) Copo;
f) Facas de mesa;
g) Frigideira;
h) Garfo para macarrão;
i) Garfos de mesa;
j) Tábua para corte de carnes / legumes (em polietileno).
k) Balcão térmico;
l) Suqueira.

9.9 Os utensílios deverão ser compostos de materiais que não ofereçam riscos a segurança dos alunos, especialmente os citados nas letras, “a”, “e”, “f” e “i”, no caso, os pratos devem ser compostos do material polipropileno, BMC ou SMC, atóxico e inodoro (não descartável).

9.10 Na formação do preço unitário, a licitante deverá indicar na planilha de composição do preço unitário de cada refeição ou lanche, o custo com mão-de-obra, equipamentos e utensílios, além de outros insumos imprescindíveis para o fornecimento de refeição ou lanche preparado.

9.11 Para se classificar à fase de lances, deverá encaminhar à Comissão Geral de Licitação – CGL, após solicitação pelo(a) Senhor(a) Pregoeiro(a), proposta de preços completa contendo todas as obrigações da licitante para a perfeita execução do fornecimento entre as quais: a) despesas com pessoal; b) despesas com insumos a serem usados no fornecimento de cada almoço e/ou lanche, respeitando a composição de preço unitário de cada tipo (almoço ou lanche); c) despesas com tributos, taxas e contribuições; d) despesas administrativas diretas e indiretas; e) lucro, enfim toda e qualquer despesa necessária, devendo estarem devidamente discriminadas.

9.12 Após o recebimento das propostas iniciais dos interessados, o(a) Senhor(a) Pregoeiro(a) analisará cada uma, verificando se foram cumpridas todas as exigências contidas no presente Projeto Básico, decidindo pela classificação ou não à fase de lances eletrônicos.

10. DA CAPACIDADE TÉCNICA

10.1 Os interessados na participação do certame deverão apresentar:

a) **Prova de execução de serviços semelhantes em quantidades e prazo, através da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica** emitido(s) por pessoa(s) do direito público ou privado, em nome da LICITANTE, registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionista, que comprove ter a licitante fornecido, no mínimo, 50% das quantidades previstas pelo presente Projeto Básico.

a.1 – Caso a licitante seja arrematante em mais de um lote, a quantidade que deve ser comprovada, como prova de aptidão, deve corresponder a 50% da soma das quantidades dos lotes em que estiver como arrematante.

b) **Comprovante de experiência mínima de 3 (três) anos, consecutivos ou não, na execução de serviços de fornecimento de refeições preparadas.**

c) **Alvará de Funcionamento,** expedido pela Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal (local) da cozinha industrial central da empresa;

d) **Certidão de Registro de Quitação – CRQ**, em nome da Licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN, com validade na data do certame;

e) **Laudo de Vistoria Sanitária**, nos termos da Lei Municipal nº 392, de 27/07/97, regulamentada pelo Decreto nº 3.910, de 27/08/98;

f) **Prova de que a licitante se encontra registrada e regular perante o Conselho Regional de Nutrição com jurisdição no local sede da licitante;**

g) **Prova de possuir em seu quadro de empregados, profissional de nível superior, devidamente registrado e regular perante o Conselho Regional de Nutricionista.**

h) **Prova de ter vistoriado os locais de execução dos serviços, inteirando-se de todas as particularidades necessárias para formação do preço ofertado e de que recebeu todos os documentos e informações necessárias para apresentação de sua proposta.**

h.1 – Considerando a exiguidade do tempo entre a divulgação da licitação e a data de abertura, ficam as empresas interessadas desobrigadas desta vistoria, obrigando-se em apresentar declaração de abdicação do direito de realizar a vistoria exigida, devendo tal declaração estar devidamente vistada pelo Departamento de Logística da Secretaria de Estado de Educação e Qualidade do Ensino- SEDUC- AM.

h.2 – A declaração facultada acima, deve ser apresentada ao Departamento de Logística da Secretaria de Estado de Educação e Qualidade do Ensino-SEDUC até o último dia útil anterior a data fixada para sessão de realização do certame.

10.2 O(s) atestado(s) deverá(ão) conter prazo contratual, datas de início e término, local da prestação dos serviços, quantidades de refeições fornecidas no prazo de vigência do contrato, caracterização do bom desempenho da LICITANTE, e outros dados característicos, assim como a identificação da pessoa jurídica emitente, com o nome e cargo do signatário;

10.3 No caso de pessoa jurídica de direito público, o(s) atestado(s) deverá(ão) ser assinado(s) pelo titular da pasta ou pelo responsável do setor competente do órgão;

11. FISCALIZAÇÃO

11.1 A fiscalização e acompanhamento da execução do fornecimento de refeições será realizado por servidor ou comissão, designada pela Administração, observando-se as disposições contidas no artigo 67 e seus parágrafos, e art. 73, seus incisos e parágrafos, da Lei nº. 8.666/93;

11.2 A fiscalização será exercida no interesse da CONTRATANTE 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;

11.3 A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto, se em desacordo com o Contrato;

11.4 Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem restringir a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre serviços, diretamente ou por prepostos designados;

11.5 A Fiscalização não permitirá que o pessoal da CONTRATADA realize tarefas em desacordo com as preestabelecidas

11.6 A CONTRATADA lançará na nota fiscal as especificações do serviço executado de modo idêntico àquelas constantes da Nota de Empenho;

12. PAGAMENTO

12.1 Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias úteis, contados da data da apresentação do Requerimento, encaminhando a nota fiscal/fatura, acompanhada dos documentos que comprovem a regularidade com a Seguridade Social (CND), o FGTS (CRF), a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e quitação de tributos e contribuições federais (juntamente com a Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União – PGFN), Estadual e Municipal;

12.2 O pagamento das faturas apresentadas pela CONTRATADA fica vinculado à apresentação dos seguintes documentos:

- Recibo (em duas vias);
- Requerimento solicitando o pagamento (em duas vias);
- Nota Fiscal (duas vias);
- Certidões Negativas de Débito (FGTS, Receita Federal, Trabalhista, SEFAZ, Municipais e Falência);
- Relatório de Execução do objeto (declaração das escolas em que os serviços foram executados, datada e assinada pelo Gestor/Responsável pelo recebimento);
- Relatório Fotográfico comprovando o fornecimento.

12.3 A apresentação da documentação relacionada no item **12.2**, não exime a CONTRATADA da apresentação de outros documentos que por ventura sejam solicitados pela fiscalização ou pelo Setor responsável pela análise processual.

13. PENALIDADES E MULTAS

Nos Termos do artigo 87 da Lei nº. 8.666/1993, no caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA, mediante publicação no Diário Oficial, garantida a prévia defesa, as seguintes sansões:

13.1 Advertência por escrito;

13.2 Multa de 2% (dois por cento) por dia de atraso ou por ocorrência, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, uma vez comunicada oficialmente;

13.3 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução do objeto contratado, recolhida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da comunicação oficial;

13.4 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento em contratar com o Governo do Estado do Amazonas, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

13.5 Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública, 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 sanção aplicada.

14. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- **AÇÃO:**
- **PROGRAMA DE TRABALHO:**
- **NATUREZA DA DESPESA:**
- **FONTE DE RECURSOS:**

15. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

DIAS LETIVOS 2019								QUAT. DIAS LETIVOS
MÊS		agosto	setembro	outubro	novembro	dezembro		**200**
EXECUÇÃO		22	19	20	19	8		
DIAS LETIVOS 2020								
MÊS	janeiro	fevereiro	março	abril	maio	junho	julho	
EXECUÇÃO	-	17	18	20	22	18	17	

16. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

Nº. de Parcelas	Forma de Pagamento	Valor Estimado da Parcela	Valor Estimado Total
12	(X) Mensal ( ) Bimestral ( ) Trimestral ( ) Semestral ( ) Única e global	**POR DEMANDA**	

17. DECLARAÇÃO DO SOLICITANTE/FUNDAMENTO LEGAL

Declaramos que este Projeto Básico está de acordo com a Lei n.º 8.666/93 e legislação em vigor.

17.1 Lei nº. 8.666, de 21/06/1993, atualizada;

17.2 Lei nº. 10.520, de 17/07/2002;

17.3 Constituição Federal de 1988;

17.4 Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 - ANVISA;

17.5 Portaria CVS 5, de 09/04/2013;

17.6 Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

18. ELABORAÇÃO/SUPERVISÃO DO PROJETO BÁSICO

18.1 Elaboração Em: ____/____/_____

Nome:
Cargo:
Assinatura:

18.2 Supervisão Em: ____/____/_____

Nome:
Cargo:
Assinatura:

19. APROVAÇÃO DO ORDENADOR

Aprovo. De acordo com Art. 7º, § 2º, Inciso I da Lei n. º 8.666/93.

Em: ____/____/_____

Secretário de Estado da Educação e Qualidade do Ensino