





Escola Técnica Estadual de Praia Grande.

Licitação da Cantina Escolar.

A ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES DA ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL ETEC DE PRAIA GRANDE — CNPJ nº 08.899.625/0001-49, com sede à Avenida Guadalajara, nº 941, Guilhermina, CEP 11702-210, Praia Grande, SP, através de sua COMISSÃO DE LICITAÇÃO, designada pela Portaria nº 01/2025 de 7 de Janeiro de 2025, no uso de suas atribuições legais, torna público, para conhecimento dos interessados, que às 15 horas do dia 31 de Janeiro de 2025, nas dependências da Escola Técnica ETEC DE PRAIA GRANDE, situada no endereço acima, e fará realizar a CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 002/2025, para permissão de uso de área para exploração da Cantina desta Unidade de Ensino, constante do Edital e seus Anexos, o qual, para todos os efeitos legais, reger-se-á sob as normas estabelecidas neste PROCESSO, e da Lei nº 8.666 de 21/06/93, reeditada pela Lei nº 8.883 de 08/06/94 e demais alterações. Declara ainda que, o edital e anexos estarão disponíveis no endereço eletrônico www.etecpg.com.br, e comunica aos interessados que as instruções poderão ser retiradas no endereço acima, no período de 20/01/2025 a 30/01/2025 no horário das 09:00 às 12:00 e 14:00 às 17:00.







EDITAL DO PROCESSO DE LICITAÇÃO PARA CONCESSÃO DOS SERVIÇOS DA CANTINA ESCOLAR APM - ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL DE PRAIA GRANDE

EDITAL nº 02/2025

A Diretora Executiva da Associação de Pais e Mestres da Escola Técnica Estadual de Praia Grande, situada na **Avenida Guadalajara**, nº 941- Guilhermina, torna pública a abertura do processo de licitação para administração dos serviços da cantina, **NAS CLASSES DESCENTRALIZADAS** – EXTENSÃO BALNEÁRIO MARACANÃ e comunica aos interessados que as instruções deverão ser retiradas no endereço acima, no período de 20/01/2025 à 30/01/2025 no horário de 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00.

As propostas deverão ser encaminhadas em envelopes lacrados para o mesmo local até o dia <u>30/01/2025</u> no horário das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00. A abertura dos envelopes contendo as propostas será realizada em sessão pública no dia <u>31/01/2025 às</u> <u>15h00</u> nas dependências da escola, pela Comissão julgadora designada pela **Diretoria Executiva da APM.**

PUBLICAÇÕES DO EDITAL:

Publicação no site e redes sociais da Unidade: dia 20/01/2025

DO LOCAL E DO PRAZO DE RETIRADA DO EDITAL:

No dia 20/01/2025 à 30/01/2025, na Avenida Guadalajara nº 941, Guilhermina- Praia Grande - SP CEP- 11702-210

PRAZO DE ENTREGA E ABERTURA DOS ENVELOPES:

No dia 31/01/2025 às 15h00

- Envelope nº 1- Documentação
- Envelope nº 2- Proposta

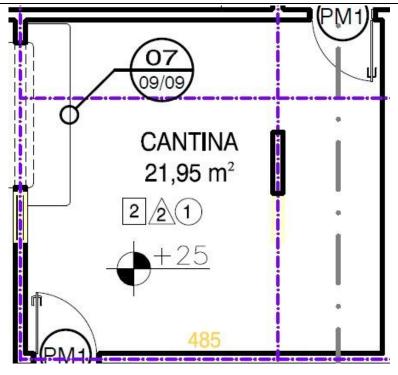
1- DESCRIÇÃO DO ESPAÇO

Espaço nº1 - Com área aproximadamente de 21,95 m² (Vinte um metros e noventa e cinco centímetros quadrados) que dispõe de pia com instalações hidráulicas e elétricas, além de balcão de atendimento.









Espaço nº2 - Composta por área de consumo de alimentos, onde estão as mesas de alimentação e assentos dispostos para essa finalidade e pátio.

2- DO VALOR MINIMO DA CESSÃO:

- **2.1.** O valor mínimo mensal a ser pago pela **CESSIONÁRIA**, de cada uma das instalações da cantina é de **R\$ 1.300,00 (Hum Mil e Trezentos Reais)**, cujos valores estão inclusos o consumo de energia elétrica e água.
- **2.2.** O valor mensal pago pela cessão será corrigido a cada 12 (doze) meses, contando sempre pela data da assinatura do contrato.
- **2.3.** Os interessados deverão participar com proposta para a utilização das duas instalações da cantina, sendo vedada a opção por uma delas.

3- DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E OBRIGAÇÕES.

- **3.1.** O pagamento da cessão será mensal, devendo ser quitado até dia 10 de todo mês, junto **APM DA ETEC DE PRAIA GRANDE.**
- **3.2.** O atraso do cumprimento desta obrigação acarretará para a CESSIONARIA multa de 2% (dois inteiros por cento) ao mês, sobre o valor a ser pago, acrescentados de juros nora iguais a 0,33% (trinta e três centésimos por cento) ao dia.
- **3.3.** O não pagamento depois de 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito, ensejará a aplicação das sanções previstas no contrato de cessão de uso do espaço Público, independentemente da cobrança dos valores devidos.







3.4. Na hipótese de não cumprimento de sua obrigação mensal de pagamento da obrigação assumida, pelo período de 60 (sessenta) dias, ensejará a rescisão do presente instrumento, sem quaisquer ressarcimentos.

4- VIGÊNCIA:

A vigência da cessão será de 15 (quinze) meses, com início a partir de 10/02/2025, podendo ser prorrogada por períodos sucessivos até 60(sessenta) meses, a partir da data de assinatura do contrato, desde que haja conveniência para a <u>APM da Etec de Praia Grande.</u> Caso não haja interesse, por parte da **CEDENTE**, na manutenção do contrato este será rescindido sem direito a qualquer tipo de indenização por parte da **CESSIONÁRIA.**

5- HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA CANTINA E ATENDIMENTO:

- **5.1.** O atendimento da cantina deverá ocorrer direto das 08h00 às 21h15 de segunda à sexta-feira. Excepcionalmente, sábados, domingos e feriados, quando ocorrer eventos, dias letivos e festas, nos horários a combinar com a Unidade.
- **5.2.** Os horários estabelecidos para funcionamento de férias e recesso escolares, poderão ser flexibilizados mediante a solicitação.
- **5.3.** Deverão ser saudáveis e variadas as opções de alimentação oferecidas de forma a atender diferentes hábitos alimentares e legislação vigente.

6- DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DAS PROPOSTAS

6.1. Os documentos necessários à habilitação e as propostas serão recebidas pela comissão de licitação no dia, hora e local mencionados. Deverão ser apresentados em 2 (dois) envelopes distintos, lacrados e identificados com as seguintes inscrições:

ENVELOPE Nº 01- DOCUMENTAÇÃO

APM DA ETEC DE PRAIA GRANDE - CNPJ 08.899.625/0001-49

EDITAL DE CONVITE № 02/2025 ENVELOPE № 01- DOCUMENTAÇÃO

Nome Completo do Proponente CNPJ da empresa Telefone do Proponente:







ENVELOPE № 02 PROPOSTA

APM DA ETEC DE PRAIA GRANDE- CNPJ 08.899.625/0001-49

EDITAL DE CONVITE № 02/2025 ENVELOPE № 02- PROPOSTA

Nome Completo do Proponente:

CNPJ da empresa:

Telefone do Proponente:

7- DA PARTICIPAÇÃO:

- **7.1.** Somente poderão participar desta licitação interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste edital e seus anexos.
- **7.2.** Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas físicas, bem como, empresas que estejam em recuperação judicial, em processo de falência, que estejam com processo de licitar temporariamente suspenso ou que tenham sido impedidos de licitar.

8- DA HABILITAÇÃO

- **8.1.** As empresas deverão mostrar que tem experiência em atividades por no mínimo 1(um) ano, através de atestado, declaração ou contrato social.
- **8.2.** A empresa licitante deverá obrigatoriamente realizar a visita técnica prévia aos locais da cantina, onde os serviços serão prestados e examinar especificidades do espaço físico para instalação, tomando conhecimento de todos os detalhes e particularidades do ambiente, não podendo assim alegar posteriormente ou desconhecendo eventuais dificuldades.
- 8.2.1. A visita técnica será efetuada pelo responsável da empresa licitante nos dias 22/01 à 29/01 das 09:00 às 12:00 e 14:00 às 16:00, (dias úteis) devendo interessados comparecerem na sede da APM da Etec de Praia Grande.
- **8.2.2.** O agendamento do horário de visita deverá ser realizado com o mínimo de 24 horas de antecedência, pelo email e153adm@cps.sp.gov.br.

9- NO ENVELOPE Nº01 - DOCUMENTAÇÃO - deverá conter

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de empresário individual, registro empresarial na junta comercial.
- b) Inscrição no cadastro nacional de pessoas jurídicas (CNPJ);







- c) Inscrição no cadastro de contribuinte estadual;
- d) Prova de regularidade relativa à seguridade social (INSS);
- e) Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda estadual, de sede ou domicílio da licitante.
- f) Prova de regularidade junto ao fundo de garantia por tempo de Serviços (FGTS)
- g) Certidão Negativa, ou positiva com efeito de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);
- h) Certidão negativa de falência e recuperação judicial emitida pelo cartório distribuidor do fórum da comarca, onde estiver estabelecida a licitante interessada;
- i) Certidão negativa de débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União ou certidão conjunta positiva com efeitos de negativas relativos a tributos federais e à dívida ativa da União.
- j) Declaração de contrato social que comprovem sua experiência em atividade alimentícia por no mínimo 1 ano.
- **9.1.** Os documentos acima discriminados poderão ser apresentados em original, ou fotocópias autenticas em cartório;
- **9.2.** Não serão considerados documentos que forem apresentados por telegramas, fax ou e-mail.
- **9.3.** No caso de apresentação de documentos ou certidões das quais não conste o prazo de validade, será considerado o prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a conta da sua emissão.

10-OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA E AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS.

10.1. As obrigações da CESSIONÁRIA consistirão:

- a) A CESIONÁRIA deverá iniciar as atividades comerciais, dentro do período de 10 (dez) dias, depois da assinatura do contrato;
- **b)** Arcar com as despesas (inclusive material) necessárias à limpeza e conservação do espaço cedido.
- c) Usar às áreas cedidas, bem como às áreas que integram os ambientes conforme o estabelecido no contrato e tratá-los com o mesmo cuidado que teria como se fossem suas, não podendo mudar sua destinação contratual, desenvolvendo-os até o final do contrato, em perfeito estado e conservação, assim como recebeu ou em melhores condições, não sendo devido a cobrança das possíveis melhorias.
- d) Submeter-se à prévia de aprovação da **CEDENTE**, os projetos relativos qualquer modificação, benfeitoria útil necessária ou voluntária, definida na forma do art. 96 do código civil- CC/2002, sendo que após a rescisão, passará a ser patrimônio da **CEDENTE**, não tendo a **CESSIONÁRIA qualquer** direito a retenção a título de indenização.
- **e)** Responder quaisquer danos pessoais/ materiais ocasionados por seus empregados, prepostos ou contratados, nos locais de trabalho.







- **f)** Adquirir, transportar e instalar todos os materiais e serviços necessários à montagem e funcionamento da cantina, bem como móveis necessários à acomodação dos clientes.
- g) Fornecer somente produtos de primeira qualidade nos termos da referida portaria, frutas, legumes e verduras, sanduiches, pães, bolos, tortas e salgados e doces assados, pão de batata, enroladinho, torta, quiche, fogazza assada, entre outros produtos similares; produtos à base de fibras, barras de cereais, arroz integral, biscoitos, barras de chocolates menores que 30g ou mista com frutas, fibras, suco de polpa de frutas ou natural, bebidas lácteas: sabor chocolate, morango, coco, capuccino, aveia, vitamina de frutas, entre outros produtos similares, bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros) sendo os alimentos preparados com absoluto rigor e observância às normas de higiene e da vigilância sanitária, aparência e paladar de acordo com as legislações vigente de cantina escolar, excetuando-se bebidas alcoólicas e cigarros de qualquer tipo.
- h) Para o cumprimento do aqui exposto, a CESSIONÁRIA manterá as suas expensas e exclusiva responsabilidade, o quadro de pessoal, todos os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários e quaisquer outros em relação aos empregados que mantiver nas dependências da cantina para cumprimento da presente cessão.
- i) Equipar a cantina com maquinário e equipamentos, móveis e utensílios apropriados em quantidades suficientes e em perfeito estado de conservação para o funcionamento e segurança.
- j) Permitir, a qualquer tempo que o **CEDENTE** realize inspeções e fiscalizações de funcionamento, os quais poderão examinar e exigir documentos e explicações, e determinar providências para melhor atendimento aos usuários;
- k) Responsabilizar-se integralmente pela guarda e acondicionamento das mercadorias, materiais e equipamentos mantidos nas dependências da cantina, ficando estabelecido que não caiba nenhuma responsabilidade a CEDENTE no caso de dano, extravio, furto, roubo entre outros, em específico por prejuízos causados pela falta de energia ou descargas elétricas capazes de produzir danos em equipamentos ou produtos alimentícios.
- I) Manter mesas, máquinas e equipamentos em condições higiênicas e utilização.
- m) Instalar extintores de incêndio na cantina;
- n) Disponibilizar cestos de coletas de lixos nos ambientes internos e externos da cantina.

11-PROPOSTA

11.1. NO ENVELOPE № 02 - PROPOSTA deverá conter:

11.2. A proposta financeira deverá ser apresentada em 1 (uma) via original, sem emendas ou rasuras, contendo a razão social e endereço da empresa, bem como o respectivo número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica- CNPJ/ MF, datada, rubricada







e assinada, pelo representante legal da empresa, cuja apresentação implica aceitação tácita de todas as cláusulas.

- **11.3.** Prazo de validade de proposta não inferior a 30 (trinta) dias;
- **11.4.** Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando- se da proposta do qual não for conflitante com o instrumento convocatório;
- **11.5.** Não Serão consideradas as propostas que deixarem de atender quaisquer das disposições do presente edital.
- **11.6.** É vedada a apresentação de mais de uma proposta pela empresa, sob pena de desclassificação.
- **11.7.** A entrega dos envelopes configura a aceitação de todas as normas e condições estabelecidos nessa concorrência, bem como implica a obrigatoriedade de manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, obrigando- se a licitante a declarar, sob as penas da lei, a superveniência de fato impeditivo a participação, quando for o caso.
- **11.8.** Iniciada a abertura do primeiro envelope **PROPOSTA**, estará encerrada a possibilidade de admissão de novos participantes do certame.
- **11.9.** A análise das propostas visará verificar o atendimento das condições estabelecidas nesta concorrência, sendo desclassificada a proposta que:
 - a) Estiver em desacordo com qualquer das exigências estabelecidas nesse edital;
- b) Oferecer valores de retribuição mensal inferior, correspondente à R\$ 1.300,00 (Hum Mil e Trezentos Reais).
- **11.10.** A comissão julgadora poderá a qualquer momento solicitar aos licitantes os esclarecimentos que julgar necessários.
- **11.11.** O julgamento das propostas será efetuado pela comissão julgadora de licitação, que elaborará a lista de classificação das propostas, observada a ordem decrescente dos valores ofertados.
- **11.12.** No caso de empate entre duas ou mais propostas, o desempate ocorrerá via sorteio, em ato público, para o qual todos licitantes serão convocados;
- **11.13.** Serão abertos os envelopes **nº 1- DOCUMENTAÇÃO** dos licitantes cujas propostas ocupem os três primeiros lugares da classificação, podendo haver novas aberturas de envelopes caso ocorra desclassificação no exame de documentos no julgamento da habilitação.
- **11.14.** Os envelopes **nº1- DOCUMENTAÇÃO** dos licitantes que tiveram propostas desclassificadas serão devolvidos fechados, desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação.
- **11.15.** Não se admitirá desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela comissão julgadora da licitação.
- **11.16.** Será considerado o vencedor do certame a licitante que, atendendo a todas as condições da presente licitação, oferecer o maior valor de atribuição mensal.







11.17. Concluído o procedimento de licitação, o vencedor será convocado por meio de correspondência para, no prazo máximo em cinco dias corridos, assinar o contrato: CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA.

12- DOS RECURSOS E IMPUGNAÇÕES:

- **12.1.** A impugnação do edital poderá ser feita até 3(três) dias úteis que antecedem a data de abertura da licitação:
- **12.2.** Os licitantes são assegurados o direito de interposição de recurso contra a decisão da comissão de licitação, no prazo de dois dias contados da data da comunicação do resultado;
- **12.3.** A comissão poderá, com base no recurso interposto, rever a sua decisão ou ratificá-la devendo nesse caso, no prazo de dois dias úteis, fazer subir o recurso interposto, para a apreciação da autoridade do processo, que é o **Diretor em exercício da APM DA ETEC DE PRAIA GRANDE.**
- **12.4.** O prazo da interposição de recursos relativos a decisões da Comissão de Licitação, relativa ao julgamento da habilitação e da proposta, será de 2 (dois) dias úteis, a contar da intimação da decisão objeto do recurso.

13- DISPOSIÇÕES GERAIS:

- **13.1.** Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender qualquer das disposições do presente edital.
- **13.2.** Em nenhuma hipótese será concedido prazo a apresentação da documentação e propostas ou quaisquer outros documentos, exigidos no convite e não apresentada na sessão de recebimento dos envelopes;
- **13.3.** Não serão aceitas, por qualquer que seja o motivo, modificações ou substituições das propostas ou quaisquer outros documentos;
- **13.4.** Só terão direito a usar a palavra, rubricar as propostas e outros documentos, apresentar reclamações ou recursos, assinar atas e os contratos, os licitantes ou seus representantes credenciados e os membros da Comissão Julgadora.
- **13.5.** Uma vez iniciada a abertura dos envelopes relativos à documentação, não serão admitidos a licitação dos participantes retardatários;
- **13.6.** O procedimento de licitação não importa necessariamente em proposta de contrato por parte da **APM DA ETEC DE PRAIA GRANDE**, podendo esta revoga-los ou anula-los, no todo ou em parte, por vício da ilegalidade, de ofício ou mediante provocação, bem como adiá-los ou até prorrogar os prazos previstos neste Edital, sem que isso caiba indenização ou direito ao reembolso.







13.7. Constituem anexo deste edital, dele fazendo parte integrante.

Anexo I - Instruções Para Administração Da Cantina Escola Da Etec De Praia Grande- Extensão Balneário Maracanã;

Anexo II - Especificação Do Objeto;

Anexo III - Declaração De Estar Ciente Das Normas Para Funcionamento Das Cantinas, Do Acompanhamento Dos Serviços Pela Comissão Permanente, E Da Administração Pela Associação De Pais E Mestres;

Anexo IV - Modelo de Proposta;

Anexo V - Minuta do contrato.

Maiores informações serão prestadas aos interessados no horário das 09:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00, na Sede da Etec de Praia Grande, situada na Avenida Guadalajara nº 941 – Guilhermina - Praia Grande – SP- CEP 11702-210 Telefone (13) 3941-1585.

Praia Grande, 20 de Janeiro de 2025.

Thais Correa
Diretor Executivo da APM
Etec de Praia Grande







ANEXO I

INSTRUÇÕES PARA ADMINISTRAÇÃO DA CANTINA ESCOLA DA ETEC DE PRAIA GRANDE- EXTENSÃO BALNEÁRIO MARACANÂ.

Espaço Físico: O espaço físico a ser oferecido é cedido pelo Governo do estado de São Paulo e administrado pela APM da escola, e terá dependências para a operação da cantina de 21/95 m² que dispõe de pia com instalações hidráulicas e elétricas, além de balcão de atendimento. As adequações neste espaço são de inteira responsabilidade do interessado e deverão ser aprovados pela direção da Unidade, antes de serem efetivadas. O concessionário da cantina escola deverá atender as necessidades do serviço e estar de acordo com a especificações da edificação escola estabelecidas pela FDE- Fundação para desenvolvimento da educação.

Normas Sanitárias: As normas sanitárias para o funcionamento das cantinas escolares devem atender, no que é aplicável as determinações da Lei 10.083 de 23 de setembro de 1998 e demais legislações pertinentes.

Produtos alimentícios a serem oferecidos: O concessionário deverá obedecer às seguintes normas:

Estabelecer com clareza objetividade os tipos de produtos alimentícios e lanches que pretendem oferecer à clientela escolar com o objetivo de evitar produtos e serviços considerados perigosos ou noviços a saúde, nos termos do artigo 7º, I,II E III da portaria conjunta em especial bebida alcoólica, tabaco, medicamentos ou produtos químicos farmacêuticos, bem como: Substituir frituras por salgados e doces assados.

Oferecer alimentos que contribuam para o hábito alimentares saudáveis, Previstos no artigo 8º, I a VII da referida portaria conjunta, a saber: Frutas, legumes e verdura, sanduíches, pães, bolos, tortas doces e salgadas, quiche, esfirra aberta ou fechada, coxinhas, risoles, pão de batata, fogazza entre outros assados, produtos à base de fibras, barra de cereais, arroz integral, bolos, biscoitos, barra de chocolates mista ou com frutas e fibras, suco de polpa de frutas ou natural, bebidas lácteas, bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite entre outros).

Providências junto ao fisco: Solicitar inscrição no cadastro de contribuinte do ICM (antes de iniciar as atividades da cantina escolar) requerer a isenção do imposto à Secretaria da fazenda, obedecer a legislação trabalhista e sanitária vigentes, quando for necessário contratar empregados.

Instruções aos licitantes: As informações sobre a escola, nas Classes Descentralizadas-Extensão Balneário Maracanã são as que seguem: A escola - Extensão Balneário Maracanã atualmente funciona na Avenida Roberto de Almeida Vinhas nº 10.119, nos turnos







manhã, tarde e noite e tem atualmente Ensino Técnico Integrado à Média manhã: 236 alunos, tarde: 238 e Técnico noturno: 210 alunos - totalizando 684 alunos, temos em média entre docentes e servidores administrativos 70 pessoas.

Entrada do Médio/Técnico (Manhã): 08:00

Intervalo: 09:40 às 10:15

Saída Médio: 13:20

Entrada do Médio (Tarde): 13:30 Intervalo da tarde: 16:00 às 16:20

Saída: 18:50

Entrada Técnico (Noturno): 19:00 Intervalo noturno: 20:52 às 21:02

Saída: 22:55

A Unidade escolar fornece alimentação escolar através do programa governo do estado de São Paulo, em parceria com Prefeitura sendo merenda seca, almoço e jantar.

A cantina deverá permanecer aberta das 08:00 às 21h15min para atender funcionários, professores e alunos que frequentam a escola em horários adversos ao da aula. <u>Durante o horário de aula é proibido a venda de qualquer mercadoria para os alunos que estão em aula.</u>

A cantina deverá funcionar em horário normal de aula e sempre que for solicitada pela APM como (vestibulinhos, sábados letivos, festas juninas, eventos e outras atividades que a APM achar pertinente a abertura).

A APM reserva-se no direito de realizar eventos para arrecadação de recursos e obriga-se a informar o responsável da cantina com no mínimo 15 dias de antecedência.

O aluno poderá trazer alimentos para o seu consumo próprio e outros itens permitidos.

A administração será feita pela Associação de Pais e Mestres com a finalidade como serviço de alimentação, com o cumprimento das normas estabelecidas pela Portaria Conjunta COGSP/ CEI/ DSE de 23/03/2005.

O contrato com o vencedor da licitação será de duração inicial de 15 (quinze) meses, podendo ser renovado caso haja interesse de ambas as partes, em até 5 anos.

Proposta do candidato: As propostas deverão ser entregues, mediante recibo, em envelope fechado no local e horário indicado no edital, sendo certo que a APM se reserva o direito de escolher a proposta mais conveniente ou recusar todas as propostas caso não atenda aos interesses da Unidade escolar. Os candidatos indicarão, nas propostas, o valor mensal a ser pago à APM - sendo nesse caso, o valor mínimo da proposta deverá ser de R\$ 1.300,00 (Hum Mil e Trezentos Reais) mensais. E a forma de atualização deste valor com base na legislação em vigor. No mês de janeiro a taxa de concessão será de 50% (Cinquenta) do valor da proposta por ser período de férias dos alunos e professores.







Nos meses de julho e dezembro a taxa da concessão será de 50% (cinquenta) devido serem meses de recesso de professores e alunos, ou seja, meses que não possuem 100% de dias letivos.

Será obrigatória nas propostas, a indicação dos tipos de alimentos que serão oferecidos e os valores a serem cobrados dos mesmos.

Os candidatos deverão determinar o período de validade das suas pospostas, que não poderão ser inferior à 120 (cento e vinte) dias, contados da data da sessão pública para abertura delas.

Os candidatos poderão oferecer serviços que necessitam de aquisição de equipamentos ou adequações para sua instalação desde que se comprometam a adquiri-los, mantê-los ou instala-los por conta própria e desde que também ao final do contrato seja retirados e providenciar os necessários reparos na parte física da cantina se for necessário.

Documentos pessoais: No ato de entrega dos envelopes contendo as propostas, os candidatos deverão apresentar outro envelope (2) com os seguintes documentos: Cédula de Identidade, título de eleitor, carteira de reservista, caderneta de saúde, cadastro de pessoa física, declaração de estar ciente das "Normas para funcionamento das Cantinas", nos termos da Portaria Conjunta COGSP/ CEI/ DSE de 23/03/2005, declaração do candidato que irá explorar pessoalmente a cantina escola com data e horário, apresentação facultativa de certidão de exercício anterior em serviços de Cantina escolar (vale apenas para desempate).

A falta de documentos no envelope 2, exceto o de experiencia anterior, levará a sua eliminação na sessão pública de abertura de propostas.

Do contrato: No ato da assinatura do contrato, o vencedor de processo de licitação ficará obrigado a apresentar comprovação de haver depositado no **Banco do Brasil**, em nome da APM a título de caução, a importância correspondente à 5% (cinco por cento) do valor de contrato referente ao período de vigência do mesmo 15 (quinze) meses.

O candidato vencedor do processo de licitação somente iniciará suas atividades após a constituição de sua firma comercial.

O Diretor executivo da APM firmará o contrato e deverá constituir uma comissão julgadora das propostas dos candidatos, formada de, no mínimo 5 (cinco) associados.







ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1- OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

O objeto desta licitação tem por finalidade e Concessão para utilização do recinto e das instalações na exploração de serviços de cantina nas dependências da escola Técnica Etec de Praia grande, em conformidade com as normas para o funcionamento das cantinas escolares que incorpora o presente contrato.

2- <u>DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E QUANTIDADE DE ALUNOS,</u> FUNCIONÁRIOS E PROFESSORES.

2.1. O funcionamento da cantina se dará em conformidade com os horários e períodos mencionados abaixo:

Segunda à sexta-feira das 08:00 às 21:15 hs.

A cantina não funcionará aos sábados, domingos, feriados e dias de pontos facultativos, salvo em caráter de excepcionalidade determinado por eventuais necessidades do **CONCEDENTE.**

2.2 QUANTIDADE DE ALUNOS

2.2.1. As quantidades de alunos por período na Escola Tecnica da Etec de Praia grande na data da contratação são:

Períodos: Manhã 360 alunos;

Tarde: 238 alunos; Noite: 210 alunos; Total: 684 alunos;

2.2.2. As quantidades dos alunos descritas acima não são fixas, podendo sofrer alterações nessas quantidades no decorrer do contrato.

2.3 QUANTIDADES DE FUNCIONÁRIOS

2.3.1. As quantidades de funcionários e professores por período na Escola técnica da Etec de Praia Grande, na data da contratação são:

Manhã: 15 funcionários Tarde: 15 funcionários Noite: 8 funcionários







Manhã: 35 Professores Tarde: 35 Professores Noite: 15 Professores

2.4 ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

- **2.4.1.** Estabelecer com clareza a objetividade os tipos de produtos alimentícios e lanches que pretende oferecer à clientela escolar com o objetivo de evitar produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos à saúde, nos termos do artigo 7º, I, II, III da Portaria conjunta- em especial, bebida alcoólica, tabaco, medicamento ou produto químico- farmacêutico, bem como: substituir frituras por salgados e doces assados e desestimular a venda de refrigerantes. Oferecendo uma oferta maior em sucos naturais e bebidas lácteas a base de soja.
- **2.4.2.** Oferecer alimentos que estimulam e contribuam para hábitos alimentares saudáveis, como: frutas, legumes, verduras, sanduíches, pães. Bolos, tortas salgadas e doces assados ou naturais: esfirra aberta ou fechada, coxinhas rissoles assados, pão de batata, enroladinho, quiche, fogazza assada, entre outros produtos similares, produtos a base de fibras, barras de cereais matinais, arroz integral, chocolates menores que 30 g ou mista com frutas e fibras.

2.5 DA PREPARAÇÃO

2.5.1. Preparação dos alimentos

- **2.5.1.1.** Todas as preparações deverão ser feitas com óleos vegetais de milho ou soja.
 - **2.5.1.2.** A qualidade deverá ser mantida para qualquer que seja o tipo de alimento.
- **2.5.1.3.** No preparo dos alimentos não poderá ser utilizado qualquer tipo de substância estranha, como "Salitre" ou "Bicarbonato de sódio" para rapidez no preparo, ou melhor, apresentação.
- **2.5.1.4.** Para que se mantenha a qualidade, nutrientes e calóricas necessárias para uma boa alimentação, deverá ser contratado, pela CONCESSIONÁRIA profissional legalmente habilitado.







ANEXO III

DECLARAÇÃO DE ESTAR CIENTE DAS NORMAS PARA FUNCIONAMENTO DAS CATINAS, DO ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS PELA COMISSÃO PERMANENTE, E DA ADMINISTRAÇÃO PELA ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES.

representante legal da empresa
, com sede na rua
inscrita no CNPJ sob nº, inscrito para licitação para a
CONCESSÃO PARA ULTILIZAÇÃO DO RECINTO E DAS INSTALAÇÕES NA
EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE CANTINA NAS DEPENDÊNCIAS DA ESCOLA
TÉCNICA ESTADUAL ETEC DE PRAIA GRANDE da área pertencente ao GOVERNO
DO ESTADO DE SÃO PAULO, declaro que estou ciente das NORMAS DE
FUNCIONAMENTO DA CANTINA, e que os serviços serão acompanhados pela
COMISSÃO PERMANENTE designada e que está ciente das "Normas e
funcionamento das Cantinas", bem como a administração será feita pela
ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES, nos termos da Portaria Conjunta
COGSP/CEI/DSE de 23/03/2005, e que irei explorar pessoalmente d
funcionamento da cantina escolar.
Praia Grande de de 2025
Identificação e Assinatura do
Representante legal







ANEXO IV

PROPOSTA DE OFERTA - Modelo

(Timbre da empresa/ pessoa física)

LICITAÇÃO 02/2025 - APM DA ETEC DE PRAIA GRANDE

(NOME	DA EMPRESA/ PESSOA FÍSICA), CN	IPJ/ CPF	Nº			, se	diada,
			_(ENDERI	EÇO	COMPLE	TO),	por
intermé	dio de seu representante legal o	(a) Sr. (a)				
	r(a) carteira de identidade						
	, PROPÕE à API						
abaixo r	eferentes à CONCESSÃO PARA UTILIZ	AÇÃO DO	RECINT	OED	AS INST	ALAÇÕ	ES NA
EXPLOR	AÇÃO DE SERVIÇO DE CANTINA nas o	dependê	ncias da	escola	a Tecnica	a Estad	ual da
ETEC DE	PRAIA GRANDE BALNEÁRIO MARA	CANÃ co	nforme (espec	ificado n	o Anex	o I do
edital e	m epígrafe, nas seguintes condições:						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE	PRE	ÇO	VALO	R
				ME	NSAL	ANUA	.L
01	CONCESSÃO PARA UTILIZAÇÃO DO	MÊS	15				
	RECINTO E DAS INSTALAÇÕES NA						
	EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE						
	CANTINA NAS DEPENDÊNCIASDA						
	ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL ETEC						
	DE PRAIA GRANDE.						
Valor to	otal da proposta R\$			(P	or exter	so)	

Prazo de validade da proposta: 120(cento e vinte) dias.

2. ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

2.1 Oferecer alimentos que estimulam e contribuam para hábitos alimentares saudáveis, como: frutas, legumes, verduras, sanduíches, pães. Bolos, tortas salgadas e doces assados ou naturais: esfirra aberta ou fechada, coxinhas rissoles assados, pão de batata, enroladinho, quiche, fogazza assada, entre outros produtos similares, produtos a base de fibras, barras de cereais matinais, arroz integral, chocolates menores que 30g ou mista com frutas e fibras.







3. PREÇOS DOS ALIMENTOS

3.1 Tabela de preços.

3.1.1 Serão servidos lanches, sucos naturais e congelados, vitaminas, café simples, (opção de café expresso), leite, chocolate, salgadinhos, refrigerantes, frutas da época em boa qualidade, de acordo com as técnicas de higiene e boas práticas de fabricação.

3.1.2 Abaixo segue a tabela de produtos e gêneros alimentícios que serão comercializados na cantina:

BEBIDAS	PREÇOS
	R\$
sucos	PREÇOS
	R\$
SALGADOS/ LANCHES	PREÇOS
	R\$
	R\$ R\$







R\$
R\$
R\$
R\$

Dec	laramos,	outros	sim:
	,		• • • • • • •

- a) Que as despesas com salários, encargos sociais, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outras despesas da execução das atividades objeto desta licitação correrão às contas e risco do LICITANTE vencedor;
- b) Que concordamos totalmente com as condições estipuladas no edital e seus anexos de licitação 02/2025.

	Praia Grande,	de	de 2025
Repres	sentante legal da e	mpresa /Pessoa Física	- a
•	(Nome assinatura,	•	a







ANEXO V

CONTRATO PARTICULAR DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Pelo presente instrumento particular de contrato, de um lado, a CONTRATANTE, Associação de Pais e Mestres da E.E. ETEC DE PRAIA GRANDE Sediada na mesma escola localizada na Rua Roberto Almeida Vinhas nº 10119 na cidade de Praia Grande inscrita no CNPJ sob nº 08.899.625/0001-49, neste ato devidamente representada pelo seu Diretor Executivo Thais Correa RG nº 28.206.879-X e CPF nº 312.693.138-35, residente e domiciliado na Avenida Albertina nº 277, na cidade de Itanhaém , E de outro lado,, RG nº e CPF nº, residente e domiciliado doravante simplesmente denominado
CONTRATADO, têm entre si justo e contratado o seguinte:
CLÁUSULA I - DO OBJETO
O objeto deste contrato é a ADMINISTRAÇÃO INDIRETA da Cantina Escolar da referida escola de conformidade com as "Normas para o Funcionamento de Cantinas Escolares", expedidas pela Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23-3-2005. CLÁUSULA II - DO PRAZO
O prazo de vigência do presente contrato será de 15 meses, contado (s) da data de sua assinatura. §1º - Poderá haver prorrogação deste contrato, desde que haja manifestação expressa de ambas as partes, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do prazo de vigência. §2º - O presente termo de contrato e o respectivo termo de prorrogação, se houver, não poderá vigorar além de 5 (CINCO) anos contados da data de assinatura deste termo.
CLÁUSULA III - DO PAGAMENTO
O CONTRATADO pagará no BANCO DO BRASIL S/A, Banco nº 001 Agência nº 6961- 2, Conta Corrente nº 1376-5, em nome da APM, a importância nos primeiros 15 (Quinze) meses de vigência do contrato e, nos 12(doze) meses restantes a importância devidamente reajustada pelo índice da legislação em vigor para reajuste de aluguéis.
Parágrafo Único – Nos meses de Julho e Janeiro o CONTRATADO pagará a importância correspondente a 50 % (Cinquenta) do valor mensal, por serem meses de recesso escolar e férias.







CLÁUSULA IV - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

São obrigações do CONTRATADO:

- O1. Fornecer somente produtos de primeira qualidade nos termos da referida Portaria Conjunta, art. 8º, I a VII a saber: frutas, legumes e verduras; sanduíches, pães, bolos, tortas e salgados e doces assados ou naturais: esfiha aberta ou fechada, coxinha e risoles assados, pão de batata, enroladinho, torta, quiche, fogazza assada, entre outros produtos similares; produtos a base de fibras: barras de cereais, cereais matinais, arroz integral, pães, bolos, tortas, biscoitos; barras de chocolate menores de 30g ou mista com frutas ou fibras; suco de polpa de fruta ou natural; bebidas lácteas: sabor chocolate, morango, coco, capuccino, aveia, vitamina de frutas, entre outros produtos similares; bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros).
- 02. Apresentar tabela de preços para aprovação da Diretoria Executiva, no início das atividades da cantina e toda vez que for necessária alteração dos mesmos.
- 03. Fixar em lugar visível a tabela dos preços estipulados.
- 04. Manter a Cantina Escolar em condições higiênicas adequadas, bem como proceder à limpeza das adjacências.
- 05. Superintender pessoalmente as atividades da cantina escolar.
- 06. Servir exclusivamente, alunos, professores e funcionário da escola.
- 07. Manter o funcionamento da Cantina Escolar em horários determinados pela APM.
- 08. Portar-se com dignidade orientando seus empregados para procederem da mesma forma
- 09. Apresentar-se uniformizado, quando em serviço, e exigir o mesmo de seus empregados.
- 10. Comprovar a boa saúde de todos que trabalham na Cantina Escolar, mediante a apresentação de Caderneta de Saúde, expedida pelo Centro de Saúde.
- 11. Atender as exigências fiscais que incidam sobre a sua atividade comercial.
- 12. Cumprir a legislação trabalhista com relação a seus empregados.
- 13. Permitir o livre acesso das autoridades escolares e dos Diretores da APM, nas dependências da Cantina Escolar, para vigilância dos serviços oferecidos.
- 14. Restituir, ao final deste contrato, as instalações da Cantina Escolar, em perfeito estado de conservação.

CLÁUSULA V - DAS PROIBIÇÕES DO CONTRATADO

É vedado ao CONTRATADO:







- 01. Transferir o presente contrato, nem que seja nas mesmas condições.
- 02. Substabelecer.
- 03. Efetuar transações comerciais em nome da escola ou me nome da APM.
- 04. Realizar reformas ou modificações nas instalações físicas da Cantina.
- 05. Criar objeções quanto à realização de almoços, jantares, festas ou outras atividades sociais realizadas na escola.
- 06. Encarregar-se da venda de artigos pertencentes a terceiros.
- 07. Vender bebida alcoólica, qualquer tipo de tabaco, qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico.
- 08. Praticar, no âmbito do estabelecimento, jogos de azar e atos contrários ao bom costume, à moral e à ordem pública.
- 09. Instalar equipamentos de alto consumo de energia elétrica (tais como fogão elétrico e aquecedores).

CLÁUSULA VI - DAS OBRIGAÇÕES DA APM

- 01. Entregar ao **CONTRATADO** em condições adequadas o local destinado à Cantina Escolar.
- O2. Exercer estreita vigilância sobre os serviços de alimentação oferecidos pela Cantina Escolar, garantindo o cumprimento das Normas expedidas pela Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23-3-2005, devendo aplicar as penalidades cabíveis no caso de infração contratual, tais como: repreensão, suspensão das atividades e/ou multa pecuniária, mediante notificação e garantido o direito à defesa prévia.

Parágrafo Único: A APM não se responsabiliza por qualquer dano, roubo ou prejuízo que eventualmente venha a ocorrer na Cantina Escolar e nem pelo pagamento de contas de fornecedores ou de consumidores, e nem pelos encargos decorrentes de contratações.

CLÁUSULA VII - DAS GARANTIAS

O Contratado depositou na Agência nº 6961 Conta 1376-5 do BANCO DO BRASIL S/A, em nome da APM da E.E. ETEC DE PRAIA GRANDE a título de caução, a importância de R\$ ______ correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, referente ao primeiro ano de vigência do mesmo. Dita importância depositada em caderneta de poupança será liberada com os respectivos rendimentos e servirá de garantia ao fiel cumprimento do presente contrato e ao pagamento de multas que venham a ser aplicadas pela APM.







- No caso de reajuste, previsto na Cláusula III do presente instrumento, o **CONTRATADO** obriga-se a depositar, na mesma conta bancária acima referida, a quantia necessária a assegurar sejam mantidos, a título de caução, os 5% (cinco por cento) do valor anual atualizado do contrato.
- §2º A caução será liberada 30 (trinta) dias após o término do contrato, integralmente ou o saldo existente após eventuais deduções.
- §3º A devolução da caução deverá ser solicitada pelo Contratado, acompanhada do comprovante de depósito.

CLÁUSULA VIII - DAS PENALIDADES

1. Pelo atraso no pagamento mensal incidirá sobre o CONTRATADO a multa diária de 0,5 (cinco décimos por cento) sobre o valor mensal.

Parágrafo único: O atraso por mais de 30 (trinta) dias implicará em infração contratual.

- 2. A infração de qualquer das cláusulas ajustadas bem como o descumprimento da Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE de 23.03.2005 acarretará a rescisão contratual.
- §1º A parte prejudicada notificará a outra, por escrito, sobre a infração cometida.
- §2º A parte notificada deverá se manifestar, no prazo de 10 (dez) dias do recebimento do comunicado, sobre a correção do desvio e o cumprimento da obrigação.
 - 3. Pela rescisão do presente contrato será aplicada a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual atualizado do contrato em favor da parte inocente.

CLÁUSULA IX - HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

1. Para o funcionamento da cantina deverão ser observadas os horários e períodos mencionados abaixo:

Segunda à sexta-feira: 08:00 às 21:15

1.2 A cantina não funcionará aos sábados, domingos, feriados e dias de pontos facultativos, salvo em caráter excepcional determinado por eventuais necessidades da CONCEDENTE;







CLÁUSULA X - DO FORO

Para as questões que surgirem na execução deste contrato e que não forem resolvidas amigavelmente, será competente o Foro de Praia Grande ficando a parte perdedora responsável pelas despesas decorrentes.

CLÁUSULA XI - DAS DESPESAS DO CONTRATO

Todas as despesas decorrentes deste contrato são de responsabilidade do **CONTRATADO**, inclusive as de registro no respectivo Cartório.

E assim, por estarem justos e contratados assinam o presente na presença das testemunhas abaixo.

	Praia Grande,	de	_ de
Testemunhas:			
Nome:	- -	Assinatura do Direto	 or
Nome:	- -	Contratado	