



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente de Licitação	Processo Nº
165	004

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022



Pregão Presencial nº 004/2022



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fls.: 106
DE	
de	
tecnologia	
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

Processo nº. 2022.021.000123-7-PR

1- PREÂMBULO

1.1- Torna-se público para conhecimento dos interessados, que, na Sala de Reunião de Licitação da **Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes**, situada à **Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº 47 - Pq. Santo Amaro, Telefones nº (22) 98175-0911/ 98175-2073**, será realizada a licitação na modalidade **Pregão Presencial** sob a forma de **Registro de Preços**, cujo Edital recebeu o nº **004/2022**, para a contratação do objeto abaixo descrito.

1.2- A Licitação será do tipo **menor preço por lote** e será regida pela Lei nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal nº 065, de 16/02/05, pela Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21/06/1993, com as alterações da Lei nº 8.883/94, bem como pelas cláusulas e condições constantes deste Edital.

1.3. Os documentos para habilitação bem como a proposta deverão ser entregues em envelopes separados, lacrados, com identificação externa do seu conteúdo (**nome da licitante, o número, a data da licitação e o tipo de envelope**), às **10h (dez horas) do dia 24 de fevereiro de 2022**, no local indicado no subitem 1.1, ou no mesmo local e hora, no primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente na data marcada para realização desta licitação.

1.4. Integram este Edital, independentemente de transcrição:

1.4.1- Proposta Comercial e Planilha de Formação de Preços - Anexo I

1.4.2- Minuta de Contrato- Anexo II

1.4.3- Modelo de Carta de Credenciamento - Anexo III

1.4.4- Modelo de Declaração de que cumpre as Leis Trabalhistas - Anexo IV

1.4.5- Modelo de Declaração de que cumpre os Requisitos de Habilitação - Anexo V

1.4.6- Modelo de Declaração para Microempresa e EPP - Anexo VI

1.4.7- Termo de Referência - Anexo VII

1.5- As empresas interessadas em retirar o presente Edital deverão fazer requerimento dirigido ao Pregoeiro solicitando a retirada, em papel timbrado (necessidade de conter os dados da empresa para comunicar se necessário for, eventual alteração no Edital e seus anexos) e entregar 01 (uma) resma de Papel A4 ou poderão efetuar o download do Edital através do site oficial da PMCG, a saber, <https://campos.rj.gov.br/licitacoes.php>.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial n.º 004/2022

Comissão
de
TACAZES
Rubrica.
Processo Nº

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

2.1- O objeto da presente licitação é a Contratação de empresa especializada para o serviço de nutrição e fornecimento de alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensas em conformidade com as normas técnicas de órgãos sanitários, nas unidades escolares da rede pública de ensino do Município de Campos dos Goytacazes/RJ, conforme descrito neste Edital e seus anexos.

3- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1- Poderá participar desta licitação qualquer empresa especializada no ramo pertinente ao objeto desta licitação, legalmente constituída, desde que satisfaça as exigências fixadas neste edital e apresente os documentos nele exigidos.

3.2- Não serão admitidas a esta licitação empresas sob forma de consórcio, empresas suspensas de contratar com esta Prefeitura ou impedidas de licitar com a Administração Pública, bem como as que estiverem em regime de falência ou concordata.

3.3- Não será permitida a participação de mais de uma empresa sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas para o mesmo fim.

3.4- A participação neste Pregão importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como na observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos.

4- DO CREDENCIAMENTO

4.1- No dia, hora e local designados para recebimento dos envelopes, cada empresa licitante far-se-á representar por seu titular, ou pessoa devidamente credenciada e somente estes poderão atuar na formulação de propostas e na prática dos demais atos inerentes ao certame. No ato da Sessão Pública serão efetivadas as devidas comprovações quanto à existência dos necessários poderes para representação ou credenciamento através da apresentação dos documentos, **em original ou cópia autenticada**, conforme abaixo:

4.1.1.- Se a empresa se fizer representar por seu sócio, deverá este, para que se promovam as devidas averiguações quanto à administração e gerência da sociedade, apresentar Carteira de Identidade ou documento equivalente, bem como o Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de



Comissão	Fis.: 168
de	Rubrica:
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR

Data: 08/02/2022

documento de eleição de seus administradores, ou no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis.

4.1.2- Caso seja designado outro representante, este deverá estar devidamente credenciado, sendo imprescindível, para que o credenciamento seja aceito, a apresentação dos seguintes documentos:

a. Carteira de Identidade ou documento equivalente que contenha foto do credenciado;

b. Procuração por instrumento público ou particular com firma reconhecida ou Carta de Credenciamento com firma reconhecida, conforme modelo em anexo, firmada pelo representante legal da empresa, nos termos do seu Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, documento esse a ser apresentado, visando a comprovação da condição do titular para delegar poderes ao representante a ser credenciado, do qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

4.1.3- Os documentos relativos ao Credenciamento deverão ser apresentados ao Pregoeiro, no momento da licitação, EM SEPARADO dos envelopes de documentação e proposta, sob pena da empresa ser considerada sem representação.

4.2- Ficam as empresas cientes de que somente participarão da fase de lances verbais aquelas que se encontrarem devidamente credenciadas nos termos dos subitens anteriores. As licitantes que decidirem pelo envio dos envelopes, sem que se efetive o devido credenciamento, somente participarão do certame com o preço constante no envelope de proposta.

4.3- As licitantes que decidirem pelo envio dos envelopes, sem que se efetive o devido credenciamento, ou aquelas que, por qualquer razão, não conseguirem se credenciar no início da sessão, somente participarão do certame com o preço constante no envelope de proposta, e desde que apresentem cópia autenticada do contrato social e a declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação, esta com firma reconhecida, em separado dos envelopes de proposta e documentação.

4.4- As empresas licitantes que não fizerem o credenciamento, nas condições e forma previstas nos itens supramencionados, não terão participação ativa durante o presente certame, impedidas, portanto, de assinar e rubricar todo e quaisquer documentos e atas, solicitar vistas, esclarecimentos e informações, requerer impugnações e/ou reconsiderações, interpor recurso, inclusive aqueles relativos à fase de Habilitação, atos e decisões formais do Pregoeiro.

4.5- O representante que estiver credenciado pela licitante, somente poderá ausentar-se do local de realização da sessão por motivo devidamente justificado e mediante autorização expressa do Pregoeiro, sob pena da empresa ser considerada sem representação a partir daquele momento.

5- DA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - ME ou EPP

5.1 - As microempresas ou empresas de pequeno porte, para se utilizarem dos benefícios introduzidos pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão declarar sua condição, sob as penas da lei, conforme Anexo VI deste Edital.

5.1.1. A declaração de que trata o subitem anterior deverá ser entregue ao Pregoeiro em separado dos envelopes "PROPOSTA" e "DOCUMENTAÇÃO".

5.2 - A falsidade de declaração prestada, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas neste Edital.

5.3 - Somente poderão usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123 as ME's e EPP's devidamente credenciadas de acordo com os itens 4 e 5, e presentes na sessão do pregão.

6- DA PROPOSTA

6.1- O Formulário Padronizado de Proposta, referido no subitem 1.4.1, ou Proposta Comercial Automática, ou ainda a proposta elaborada em papel timbrado da licitante deverá ser preenchido pela licitante onde constará:

- a) assinatura do representante legal da empresa;
- b) indicação obrigatória do preço, expresso em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso, devendo ser computado neste valor todos os tributos, tarifas e despesas de qualquer natureza incidentes sobre o objeto a ser fornecido, bem como a marca e modelo do produto oferecido;

6.1.1- Na fase de julgamento das propostas, será verificada a exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, podendo o Pregoeiro sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

6.2- Não serão levadas em consideração quaisquer ofertas que não se enquadrem nas especificações exigidas neste Edital, além daquelas propostas onde não sejam legíveis ou apresentem rasura ou uso de qualquer tipo de corretivo nos valores em algarismo e/ou por extenso, devendo ser utilizado, **PREFERENCIALMENTE**, a PROPOSTA COMERCIAL AUTOMÁTICA, conforme arquivo entregue junto ao presente edital.

6.2.1 - Caso não seja apresentada a PROPOSTA COMERCIAL AUTOMÁTICA, ressalte-se que a proposta da empresa, apresentada nos formatos previstos neste edital, não será desclassificada. Entretanto, cumpre destacar a importância do preenchimento (na forma automática) para celeridade da sessão pública.



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente	Fis.: 140
de	Rubrica: 150
Picula	
tecnologia	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR

Data: 08/02/2022

6.3- A PROPOSTA COMERCIAL AUTOMÁTICA deverá ser impressa e apresentada dentro do envelope de Proposta, bem como deve ser salva em CD / DVD / PEN-DRIVE - (O Pen-drive será devolvido a empresa, após a leitura da Proposta Comercial Automática), que também deverá constar no Envelope.

6.4- Sendo utilizado o papel timbrado da empresa licitante, esta deverá através de seu representante legal prestar declaração de que o objeto ofertado atende, INTEGRALMENTE, as especificações constantes no Edital. Na hipótese da referida declaração não constar da proposta, o pregoeiro solicitará que o representante legal declare de próprio punho na proposta comercial, no momento da abertura dos envelopes. Se houver recusa por parte do mesmo, ocorrerá a imediata desclassificação de sua proposta.

6.5- Tanto o Formulário de Proposta (subitem 1.4.1) quanto a Proposta no papel timbrado da licitante, bem como a Proposta Comercial Automática, deverão ser acondicionados em envelope lacrado no qual se identifique, externamente, o nome da licitante, o número, a data da licitação e o tipo de envelope.

6.6- O CNPJ da proponente, habilitada na licitação, deverá ser o mesmo para efeito de emissão das notas fiscais e posterior pagamento.

7- DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO E JULGAMENTO

7.1 - No dia, hora e local designados neste Edital, na presença das empresas licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro receberá, em envelopes distintos, devidamente lacrados, os documentos exigidos para proposta e a habilitação. Os envelopes deverão indicar o nome do proponente, o número deste PREGÃO e seu conteúdo: "PROPOSTA" - "DOCUMENTAÇÃO".

7.2 - Aberta a sessão, o pregoeiro convocará os interessados ou seus representantes para que entreguem, não só os documentos de que trata o subitem anterior, mas toda documentação relativa a presente licitação, quer seja, a declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação (podendo ser utilizado o modelo em anexo), toda documentação relativa ao credenciamento (vide item 4), além dos envelopes de "proposta" e "documentação". Tão logo se efetive a entrega destes documentos, o pregoeiro iniciará o credenciamento das licitantes. Terminado o credenciamento não serão admitidos novos licitantes ao presente certame.

7.2.1- No que tange aos documentos do credenciamento e a declaração de que cumpre os requisitos de habilitação, por serem apresentados em separado dos envelopes, o pregoeiro poderá solicitar a complementação dos mesmos desde que a documentação faltante esteja em poder do representante presente a sessão.

7.3. As empresas que decidirem pelo envio do envelope, sem a participação na fase de lances, conforme definido na parte final do subitem 4.2, deverão encaminhar cópia autenticada do contrato social e da declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação, com firma reconhecida, em envelope separado da documentação e proposta,

para que se promovam as devidas verificações quanto aos citados documentos. A não apresentação de qualquer um dos dois documentos em questão acarretará no impedimento da empresa em participar do certame. Por outro lado, o licitante devidamente credenciado, que não apresentar a referida declaração, poderá preenchê-la de próprio punho na fase inicial do certame.

7.4. -Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas, ocasião em que será procedida à verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento, desclassificando-se as incompatíveis.

7.5- Após a entrega dos envelopes, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

7.6- No curso da Sessão, dentre as propostas que atenderem aos requisitos do item anterior, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, poderão fazer novos lances verbais, de valores distintos e na ordem crescente, até que as empresas licitantes manifestem desinteresse em apresentar novos lances e se proclame o vencedor. Dos lances ofertados não caberá retratação.

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

7.8- A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem crescente dos preços.

7.9- É vedada a oferta de lance verbal com vista ao empate.

7.10- A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado pela empresa para efeito de ordenação das propostas.

7.11- Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item 7.6, o Pregoeiro, atendendo ao que estabelece o Art. 4º. Inciso IX da Lei nº 10.520/02, adotará os seguintes critérios:

7.11.1- Quando houver somente um preço válido proposto, o Pregoeiro convocará as duas melhores propostas subseqüentes, completando o número de três para que seus autores possam apresentar lances verbais e sucessivos, de valores distintos e na ordem crescente, quaisquer que sejam os preços inicialmente ofertados;

7.11.2- Quando houver dois preços válidos propostos, o Pregoeiro convocará somente uma proposta subseqüente, visando completar o número de três, para que seus autores possam apresentar lances verbais, na forma do disposto na parte final do subitem 7.11.1;

7.11.3- Caso não haja representante credenciado, dentre as empresas convocadas para completar o número de três, na forma dos subitens 7.11.1 e 7.11.2, serão considerados os



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente	Pis.: 142
Licitação	004
Processo nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR

Data: 08/02/2022

preços ofertados pelas empresas do envelope de proposta, para efeito de classificação final, não havendo qualquer hipótese de nova convocação de licitantes remanescentes para oferta de lances verbais;

7.11.4- Somente será efetivada a competição, relativamente à oferta de lances verbais, com as empresas licitantes devidamente credenciadas, aptas para tal fim.

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

7.13- Encerrada a etapa competitiva e ordenada às ofertas, será considerada vencedora a empresa licitante que oferecer a proposta de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

7.14- No caso da primeira colocada ser empresa de grande ou médio porte, será observado o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123, conforme segue:

7.14.1 - Identificar-se-ão as propostas ofertadas por ME's e EPP's que se encontrem até 5% (cinco por cento) superiores à primeira classificada.

7.14.2 - A microempresa ou empresa de pequeno porte enquadrada no **subitem 7.14.1**, mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta de preço inferior àquela classificada em primeiro lugar, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos a contar da convocação do Pregoeiro, situação em que passará à condição de primeira colocada.

7.14.2.1 - A não apresentação de proposta no prazo estipulado no subitem anterior implicará a preclusão do direito conferido pela Lei Complementar 123.

7.14.3 - Não ocorrendo a adjudicação do objeto à microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes na ordem de classificação, que se enquadrem no **subitem 7.14.1**, para o exercício do mesmo direito.

7.14.4 - Na hipótese de não ser adjudicado o objeto à microempresa ou empresa de pequeno porte enquadrada no **subitem 7.14.1**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente classificada em primeiro lugar.

7.15- O pregoeiro efetuará o julgamento da proposta de **menor preço por lote**, após o encerramento da etapa de lances e eventual exercício do direito de preferência, **podendo negociar diretamente com o licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor**, bem como decidir sobre a sua aceitação.

7.16- Somente serão aceitas propostas cujos preços sejam compatíveis com os praticados no mercado, **não sendo admitida, em hipótese nenhuma, a adjudicação do objeto por valor superior ao definido no subitem 15.1.**

7.17- Sendo aceitável o preço ofertado, o Pregoeiro procederá à abertura do envelope contendo os documentos de **"HABILITAÇÃO"** da empresa que apresentou a melhor



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS CARVALHOS
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fis.: 143
de	Assinatura: [assinatura]
Tecnologia	Processo Nº

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas no **item 8** deste Edital.

7.18- Serão inabilitadas as empresas licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no **item 8** deste Edital.

7.19- No caso de inabilitação da proponente que tiver apresentado a melhor oferta, serão analisados os documentos habilitatórios da licitante com a proposta classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, até que uma licitante atenda às condições fixadas neste Edital.

7.20- Ocorrendo a hipótese anterior, o pregoeiro observará o disposto no **subitem 7.14** e poderá, ainda, negociar com a licitante no sentido de se obter melhor proposta.

7.21- Verificado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a empresa licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo Pregoeiro.

7.22- O Pregoeiro manterá em seu poder os documentos das demais licitantes, pelo prazo de 15 (quinze) dias, após a homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los após este período, sob pena de inutilização dos mesmos.

7.23- Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, devendo ser assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e por todas as empresas licitantes presentes ao final do Pregão.

8- DA HABILITAÇÃO

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

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;
- b) A consulta ao cadastro será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;
- c) Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fis.: 244
de	Rubrica
Tecnologia	
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR

Data: 08/02/2022

- d) A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;
- e) Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.1- HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.1.1- Registro Comercial, no caso de empresa individual;

8.1.2- Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e alterações em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

8.1.3- Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

8.1.5- Os objetivos sociais deverão estar em harmonia com o objeto ora licitado, sob pena de inabilitação.

8.2- REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA

8.2.1- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.2.2- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com objeto contratual;

8.2.3- Prova de inscrição no cadastro de contribuinte municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante;

8.2.4- Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal;

8.2.5- - Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.2.6- Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;

8.2.7- Prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS, exigida no artigo 47, inciso I, alínea "a", da Lei Federal nº 8.212/91 e alterações posteriores;

8.2.8- Prova de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

8.2.9- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943. Esta certidão poderá ser retirada através do site www.tst.jus.br/certidao;

8.2.10- Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

As licitantes deverão declarar que não empregam menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregam menor de dezesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz. A declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal deverá ser prestada nos termos do modelo em Anexo.

8.2.11- Deverão ser fornecidas Certidões Negativas da Dívida Ativa sempre que os documentos de comprovação de regularidade para com as Fazendas Federal, Estaduais e Municipais apresentadas, fizerem referência expressa de que não atestam a regularidade da licitante em relação à Dívida Ativa das citadas Fazendas; para as sociedades empresárias situadas no Estado do Rio de Janeiro deverão apresentar prova de regularidade com a Dívida Ativa, emitida pela Procuradoria Geral do Estado.

8.2.12- Quando o crédito tributário ou trabalhista encontrar-se com sua exigibilidade suspensa, no lugar das Certidões Negativas de Débito pode-se apresentar Certidão Positiva com efeito de Negativa.

8.2.13- Os documentos relacionados no subitem 8.2 deverão ter validade na data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a entrega dos envelopes contendo os documentos e a Proposta Comercial das licitantes.

8.2.14 - As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.2.14.1 - No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte que esteja com alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa.

8.2.14.2 - A não-regularização no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, na forma prevista pelo subitem 7.19.



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fis.: 176
Permanente	Rubrica: [assinatura]
de	
Seleção	
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR

Data: 08/02/2022

8.3- QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA

8.3.1- Balanço patrimonial do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais quando encerrado a mais de 03 (três) meses anteriores à data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a entrega dos envelopes contendo os Documentos e a Proposta Comercial das licitantes;

Entende-se por "na forma da lei", o seguinte:

a) Quando S.A., balanço patrimonial devidamente registrado na Junta Comercial e publicado em Diário Oficial e jornais de grande circulação (art. 289, caput e § 5º da Lei nº 6.404/76);

b) Quando outra forma societária, balanço patrimonial devidamente registrado pela Junta Comercial ou outro órgão competente do Registro do Comércio. No caso de uma empresa ter registrado legalmente seu contrato social em cartório competente, deverá fazer o registro do balanço patrimonial no mesmo cartório;

c) Aquelas sociedades constituídas a menos de um ano deverão apresentar o balanço de abertura, que deverá conter as assinaturas do contabilista regularmente habilitado e do sócio gerente;

d) Escrituração contábil digital transmitida pelo sistema público de escrituração digital (SPED) pelas pessoas jurídicas a ela obrigadas;

8.3.1.1- O Balanço patrimonial deverá estar devidamente assinado por Profissional de Contabilidade, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo Titular ou representante legal da empresa licitante.

8.3.1.2 - Nenhuma empresa está dispensada das exigências do subitem anterior, na forma da lei, exceto a microempresa, empresa de pequeno porte e microempreendedor individual - MEI, por força do art. 48 § 5º da Lei Municipal nº 8.768/17.

8.3.2- Na hipótese em que não seja possível verificar com clareza os valores do ativo circulante (AC), do realizável a longo prazo (RLP), do passivo circulante (PC), do exigível a longo prazo (ELP), do exigível total (ET) e do ativo total (AT), o balanço a que se refere o subitem 8.3.1 deverá vir acompanhado de demonstrativo elaborado em papel timbrado da licitante, assinado pelo contabilista regularmente habilitado e por seu representante legal, em que estejam devidamente informados os valores supramencionados, de modo a possibilitar avaliar-se a situação financeira da proponente, com os índices abaixo já calculados, a partir da aplicação das seguintes fórmulas:

8.3.2.1- Índice de Liquidez Geral

$$ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$$

8.3.2.2- Índice de Liquidez Corrente

$$ILC = AC / PC$$

8.3.2.3- Grau de Endividamento Geral

GEG = ET / AT

Onde:

AC = Ativo Circulante;

PC = Passivo Circulante;

RLP = Realizável à Longo Prazo;

ELP = Exigível à Longo Prazo;

ET = Exigível Total;

AT = Ativo Total.

8.3.3- Serão inabilitadas as licitantes cujos índices apurados não atenderem as seguintes condições:

8.3.3.1- Índice de Liquidez Geral $\geq 1,00$

8.3.3.2- Índice de Liquidez Corrente $\geq 1,00$

8.3.3.3- Grau de Endividamento Geral $\leq 1,00$

8.3.4- Comprovação de capital social ou patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor final efetivamente vencido pela empresa.

8.3.5- Certidão(ões) Negativa(s) de Recuperação Judicial - Lei 11.101/05 (falências e concordatas), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, a menos de 90 (noventa) dias da data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a entrega dos envelopes contendo os documentos e a Proposta Comercial das licitantes, exceto quando dela constar o prazo de validade.

8.3.5.1- Para a licitante sediada na Cidade de Campos dos Goytacazes, esta prova será feita mediante apresentação de Certidão passada pelo Cartório Único de Registro de Distribuição, sendo dispensada a apresentação do documento exigido no subitem 8.3.6.

8.3.5.2 - Caso a licitante esteja em processo de recuperação judicial, poderá apresentar, em substituição aos documentos exigidos nos subitens 8.3.5 e 8.3.6, certidão emitida pela instância judicial certificando sua aptidão econômica e financeira para participar de procedimento licitatório.

8.3.6- A licitante sediada em outra Comarca ou Estado deverá apresentar, juntamente com a(s) certidão(ões) exigida(s), declaração/certidão passada pelo Foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registro que controlam a distribuição de falências ou concordatas. Em caso da declaração apresentar validade expressa, esta deverá ser observada. Por outro lado, se dela não constar prazo de validade, esta será de 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.

8.3.6.1- Na hipótese da Certidão de que trata o subitem 8.3.5 ser emitida pela Corregedoria ou órgão equivalente do respectivo Tribunal de Justiça, será facultativa a apresentação do documento solicitado no subitem anterior.

8.4- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.4.1 - Para fins de habilitação a licitante deverá apresentar toda documentação constante

no item 05 do Termo de Referência elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia (Anexo VII).

8.5- INTERESSADOS EM PARTICIPAR DA LICITAÇÃO

8.5.1- Os interessados em participar desta licitação, inscritos no Cadastro da PMCG, (CRC), poderão substituir os documentos listados em 8.1.1, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.2.1, 8.2.2 e 8.2.3 pelo Certificado de Registro no referido Cadastro, devidamente atualizado.

8.5.1.1- Por Certificado de Registro devidamente atualizado, entenda-se aquele em vigor na data da realização desta licitação.

8.5.2 - As licitantes que entregarem o Registro Comercial Individual, Contrato ou o Estatuto Social, devidamente autenticados no momento do credenciamento, estão dispensadas da exigência do item 8.1 na fase de habilitação.

8.6- DA DOCUMENTAÇÃO

8.6.1- Os documentos exigidos para esta Licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em Órgão da Imprensa Oficial. Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser datilografados em papel timbrado da licitante, registrar o número desta licitação, estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto formalmente estabelecido. Os funcionários do Setor de Licitações não autenticarão documentos, cabendo ao pregoeiro e/ou Comissão apenas as atribuições de receber, examinar e julgar os documentos. Os documentos e certidões emitidas pela Internet terão sua autenticidade verificada no momento do certame. Caso a licitante opte por entregar os documentos originais, tanto no credenciamento quanto no envelope de documentação, deve estar ciente de que aqueles não serão devolvidos em hipótese nenhuma.

9- DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1- Declarada a empresa vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.2- A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto ao resultado do certame, importará decadência do direito de recurso. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.

10- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1- A Licitante que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o Contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame,



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente	Fls.: 149
Licitação	10/0

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e Contrato.

10.2- A falta de regularização da documentação no prazo previsto no subitem 8.2.13.1 sujeitará o licitante à aplicação das sanções previstas neste item.

10.3- O não comparecimento da licitante vencedora para assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida com a proposta, ficando sujeita às sanções legais cabíveis.

10.4- Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA multa administrativa graduável conforme a gravidade da infração, não excedendo, em seu total, o equivalente a 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

10.5- Em caso de atraso no serviço objeto desta licitação, poderá ser aplicada à Contratada multa moratória de valor equivalente a 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor total do serviço, por dia útil excedente.

10.6- Se a CONTRATADA não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação, será então acrescido os juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

11- DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

11.1- A despesa correrá pelo código 12.361.0046.2478.0000 relativo ao Programa de Trabalho e pela Natureza de Despesa 339039.

12- DAS CONDIÇÕES EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

12.1- PRAZO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1.1- O prazo para a prestação dos serviços objeto deste Pregão será de 12 (doze) meses.

12.1.2- O prazo a que se refere o subitem anterior começará a fluir no dia seguinte ao recebimento pela adjudicatária da Ordem de Serviço a ser emitida pela SEDUCT.

12.1.3- A apresentação da proposta implica a aceitação de todas as condições deste edital.

12.2- LOCAL PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.2.1 - O licitante vencedor desta licitação terá que executar o serviço de acordo com especificações do Termo de Referência.



12.3- REGIME DE EXECUÇÃO

12.3.1- O objeto desta licitação, quando contratado, será executado de forma indireta em regime de empreitada por preço unitário.

13- DA CONTRATAÇÃO

13.1 - O prazo para assinatura do Contrato será de no máximo 03 (três) dias úteis, contados da convocação da **SEDUCT** para a sua formalização, devendo a(s) empresa(s) estar(em) portando os certificados de regularidade perante o INSS, FGTS, Fazenda Federal, Estadual e Municipal;

13.2 - A licitante vencedora deverá prestar garantia contratual, podendo optar por uma das modalidades listadas abaixo, equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato para o objeto da presente licitação; a caução poderá ser:

seguro-garantia;
dinheiro;
título da dívida pública;
fiança bancária.

13.2.1- No caso de título da dívida pública, este deverá ter sido emitido sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

13.2.2- No caso de garantia em dinheiro, esta deverá ser depositada em conta a ser fornecida pela Secretaria Municipal de Fazenda e o comprovante de depósito deverá ser apresentado na Tesouraria da Secretaria, onde será entregue a Guia de Recolhimento de Receitas Diversas.

13.2.3 - A garantia contratual, a que se refere os subitens anteriores, deverá observar ao que disposto no item 15 do Termo de Referência.

14- DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E DO FORNECIMENTO DE INFORMAÇÕES

14.1 - As solicitações de esclarecimentos ou providências a respeito de condições do edital tratadas no subitem anterior poderão ser protocoladas no **Protocolo Geral da Prefeitura Municipal, na Rua Coronel Ponciano de Azeredo Furtado, nº 47 - Pq. Santo Amaro - Campos/RJ, das 10 às 17 horas de segunda à sexta-feira, exceto feriados do Município de Campos dos Goytacazes ou Nacionais ou enviadas para o e-mail pregao@campos.rj.gov.br.**

14.2- Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa ou empresa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório.



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fls.: 181
Assinatura	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

14.3- As impugnações editalícias e interposições de recursos deverão ser, OBRIGATORIAMENTE, protocoladas no endereço supracitado.

15- DO VALOR

15.1 - Estima-se o valor total desta licitação em R\$ 91.351.426,00 (noventa e um milhões, trezentos e cinquenta e um mil, quatrocentos e vinte e seis reais).

16- DO PAGAMENTO

16.1 - Pelo serviço objeto deste Edital, uma vez obedecidas às formalidades legais e contratuais pertinentes, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, a importância total que vier a ser pactuada, de forma parcelada, em moeda corrente nacional até o 30º (trigésimo) dia da data de apresentação da respectiva nota fiscal/ fatura.

16.2- A contratada deverá apresentar a documentação legalmente exigível para a cobrança respectiva, até o 5º (quinto) dia útil da data final do período de adimplemento da parcela de obrigação, mediante requerimento dirigido à Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, através do Protocolo do Geral.

16.3 - Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos conforme Nota de Empenho.

16.4- O pagamento da obrigação, não sendo efetuado no prazo previsto e, desde que o atraso decorra de culpa da SEDUCT, será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) de multa calculado sobre a parcela devida. A compensação financeira será de 0,033% (trinta e três milésimos por cento), por dia de atraso, calculada sobre a parcela devida.

16.5- O pagamento da multa e da compensação financeira, a que se refere o subitem 16.4, será efetivado mediante autorização expressa do Excelentíssimo Senhor Prefeito do Município de Campos dos Goytacazes, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da contratada, dirigido ao Ilustríssimo Senhor Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia.

16.6- Caso a SEDUCT efetue o pagamento devido à contratada, em prazo inferior a 30 (trinta) dias, será descontado da importância devida, 0,033% (trinta e três milésimos por cento), por dia de antecipação;

16.7- Na hipótese da cobrança apresentar erros, a SEDUCT devolverá os documentos equivocados à contratada, para fins de substituição.

16.7.1- O pagamento, após apresentação da nova cobrança, será efetuado no prazo que remanescer dos 30 (trinta) dias a que se refere este edital, sem a multa e a compensação financeira estipuladas neste instrumento convocatório;



16.8- Fica vedado à contratada negociar, efetuar cobrança ou descontar a duplicata emitida através de rede bancária ou com terceiros, permitindo-se, tão somente, cobrança em carteira simples, ou seja, diretamente na contratante.

17 - DO REAJUSTAMENTO

17.1 - O preço do qual está sendo contratado o objeto da licitação será fixo e irrevogável pelo período de 12 meses.

17.2 - Em caso de prorrogação do contrato, o valor contratual poderá ser ajustado com base no IPCA acumulado no período.

18- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1- Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

18.2- É facultado ao pregoeiro ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

18.3- O Pregoeiro dirimirá as dúvidas que suscitem a presente licitação, desde que argüidas por escrito, até 02 (dois) dias úteis contados da data fixada para abertura dos envelopes.

18.4- Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

18.5- Todos os atos praticados pelo Pregoeiro e/ou pelo Ordenador de despesa serão publicados no Diário Oficial do Município.

18.6- Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, iniciando-se e vencendo em dias de expediente.

18.7- O Município de Campos dos Goytacazes poderá revogar ou anular esta licitação, no todo ou em parte, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93.

18.8- Para dirimir controvérsias decorrentes deste certame o Foro competente é o da Comarca de Campos dos Goytacazes, excluído qualquer outro.

Campos dos Goytacazes, 08 de fevereiro de 2022.

Marcelo Machado Feres
Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fls.: 183
de	Rubrica:
Tecnologia	
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

ANEXO I PROPOSTA DE PREÇOS

<u>DESCRIÇÃO</u> (Conforme especificações do Termo de Referência)	<u>LOTE</u>	<u>PREÇO TOTAL EM</u> <u>ALGARISMOS (R\$)</u>
Contratação de empresa especializada para o serviço de nutrição e fornecimento de alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensas em conformidade com as normas técnicas de órgãos sanitários, nas unidades escolares da rede pública de ensino do Município de Campos dos Goytacazes/RJ.	01	
	02	
	03	
Preço total do Lote 01 por extenso:		
Preço total do Lote 02 por extenso:		
Preço total do Lote 03 por extenso:		
Valor global do(s) Lote(s) por extenso: R\$ _____ (_____).		

- As proponentes deverão utilizar a tabela acima como base para elaboração de suas propostas comerciais, considerando 12 (doze) meses de vigência contratual.
- Nos preços deverão estar incluídas todas as incidências fiscais, tributárias, trabalhistas, previdenciárias e demais encargos, que correrão por sua conta e responsabilidade, estando também abrangidas as despesas de transporte, hospedagem, alimentação, necessários à implantação e operacionalização do objeto deste contrato.
- A validade dos preços e condições desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data estabelecida no preâmbulo do Edital de Pregão Presencial nº. 004/2022, para a abertura dos envelopes contendo a documentação e Proposta Comercial das licitantes.
- A licitante formuladora desta proposta tem conhecimento integral do edital e seus anexos, inclusive das especificações que constam no termo de referência elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Campos dos Goytacazes, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do Representante
Legal ou Preposto da Licitante



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fls.: 184
Assinatura	
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

ANEXO I - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇO - LOTE 01

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE ALUNOS	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	TOTAL ESTIMADO MERENDA DIA	DIAS LETIVOS	TOTAL ESTIMADO MERENDA ANO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANO
1	BERÇÁRIO (SUPLEMENTAR)	237	1	237	200	47.400		
1.1	BERÇÁRIO (ALMOÇO)	237	1	237	200	47.400		
1.2	BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE)	237	1	237	200	47.400		
1.3	BERÇÁRIO (JANTAR)	237	1	237	200	47.400		
2	CRECHE (SUPLEMENTAR)	2790	1	2790	200	558.000		
2.1	CRECHE (ALMOÇO)	2790	1	2790	200	558.000		
2.2	CRECHE (LANCHE DA TARDE)	2790	1	2790	200	558.000		
2.3	CRECHE (JANTAR)	2790	1	2790	200	558.000		
3	REFEIÇÃO SUPLEMENTAR	17.166	1	17.166	200	3.433.200		
4	ESCOLAS	17.166	1	17.166	200	3.433.200		
5	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	1.656	1	1.656	200	331.200		
5.1	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	1.656	1	1.656	200	331.200		



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente de Licitação e Processamento	Fis.: 185
Data: 08/02/2022	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR

Data: 08/02/2022

6	EJA	969	1	969	200	193.800		
7	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	102	1	102	200	20.400		
7.1	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	102	1	102	200	20.400		
8	LANCHES	5000	1	5000	200	1.000.000		
Preço total por extenso:								

Campos dos Goytacazes, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do Representante Legal
ou Preposto da Licitante



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 186
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇO - LOTE 02

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE ALUNOS	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	TOTAL ESTIMADO MERENDA DIA	DIAS LETIVOS	TOTAL ESTIMADO MERENDA ANO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANO
1	BERÇÁRIO (SUPLEMENTAR)	199	1	199	200	39.800		
1.1	BERÇÁRIO (ALMOÇO)	199	1	199	200	39.800		
1.2	BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE)	199	1	199	200	39.800		
1.3	BERÇÁRIO (JANTAR)	199	1	199	200	39.800		
2	CRECHE (SUPLEMENTAR)	2466	1	2466	200	493.200		
2.1	CRECHE (ALMOÇO)	2466	1	2466	200	493.200		
2.2	CRECHE (LANCHE DA TARDE)	2466	1	2466	200	493.200		
2.3	CRECHE (JANTAR)	2466	1	2466	200	493.200		
3	REFEIÇÃO SUPLEMENTAR	12.056	1	12.056	200	2.411.200		
4	ESCOLAS	12.056	1	12.056	200	2.411.200		
5	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	407	1	407	200	81.400		
5.1	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	407	1	407	200	81.400		
6	EJA	1247	1	1247	200	249.400		



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 187
Assinatura	(Assinatura)

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

7	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	105	1	105	200	21.000		
7.1	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	105	1	105	200	21.000		
Preço total por extenso:								

Campos dos Goytacazes, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do Representante Legal
ou Preposto da Licitante



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial n°. 004/2022

Processo n° 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

Pls.: 188
Rubrica: [assinatura]

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇO - LOTE 03

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE ALUNOS	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	TOTAL ESTIMADO MERENDA DIA	DIAS LETIVOS	TOTAL ESTIMADO MERENDA ANO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANO
1	BERÇÁRIO (SUPLEMENTAR)	165	1	165	200	33.000		
1.1	BERÇÁRIO (ALMOÇO)	165	1	165	200	33.000		
1.2	BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE)	165	1	165	200	33.000		
1.3	BERÇÁRIO (JANTAR)	165	1	165	200	33.000		
2	CRECHE (SUPLEMENTAR)	2.015	1	2.015	200	403.000		
2.1	CRECHE (ALMOÇO)	2.015	1	2.015	200	403.000		
2.2	CRECHE (LANCHE DA TARDE)	2.015	1	2.015	200	403.000		
2.3	CRECHE (JANTAR)	2.015	1	2.015	200	403.000		
3	REFEIÇÃO SUPLEMENTAR	13.247	1	13.247	200	2.649.400		
4	ESCOLAS	13.247	1	13.247	200	2.649.400		
5	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000		
5.1	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000		



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fis.: 189
de	
Rubrica:	
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR

Data: 08/02/2022

5.2	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000		
5.3	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000		
6	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	625	1	625	200	125.000		
6.1	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	625	1	625	200	125.000		
7	EJA	830	1	830	200	166.000		
8	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	196	1	196	200	39.200		
8.1	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	196	1	196	200	39.200		
Preço total por extenso:								

Campos dos Goytacazes, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do Representante Legal
ou Preposto da Licitante



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 190
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

Anexo II - Minuta de Contrato

CONTRATO Nº ____/2022

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
O MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS
GOYTACAZES E A
EMPRESA _____.

A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA, com sede na _____, Campos dos Goytacazes, RJ, inscrito no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada, simplesmente, **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Ilustríssimo Senhor **MARCELO MACHADO FERES**, Secretário Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, e a empresa _____ doravante denominado simplesmente, **CONTRATADA**, com sede na _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ neste ato representada pelo seu _____, documento de identidade nº _____, órgão expedidor _____, CPF nº _____, em decorrência do resultado da **LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL** do **EDITAL nº 004/2022**, ajustam entre si o presente contrato, com fundamento na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com redação da Lei nº 8.883/94, no Decreto Municipal nº 065, de 16 de fevereiro de 2005, e de acordo com o que consta do Processo nº 2022.205.000045-6-PR, mediante as seguintes **CLÁUSULAS E CONDIÇÕES**:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente contrato é Contratação de empresa especializada para o serviço de nutrição e fornecimento de alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensas em conformidade com as normas técnicas de órgãos sanitários, nas unidades escolares da rede pública de ensino do Município de Campos dos Goytacazes/RJ, conforme descrito no Edital e seus anexos, bem como na Nota de Empenho nº ____/2022.



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente	Fls.: 191
Licitação	102
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

O **CONTRATANTE** obriga-se a:

- a) Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto do Contrato, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONTRATADA**;
- b) Resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos, no processo nº 2022.205.000045-6-PR e em tudo o mais que se relacione com os serviços objeto deste **CONTRATO**, desde que não acarrete ônus para o **CONTRATANTE** ou modificação do instrumento;
- c) Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas nas Cláusulas Quarta, Quinta e Sexta do presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** será a única, integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto deste **CONTRATO**, respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização ou acompanhamento do **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A **CONTRATADA** é a responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais e municipais, ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, entendendo-se como ônus tributários o pagamento de impostos, taxas, contribuições de melhoria, contribuições parafiscais, empréstimos compulsórios, tarifas e licenças concedidas pelo Poder Público.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do **CONTRATO**, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital nº 004/2022.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Caberá ainda a **CONTRATADA**:

- I) arcar com todas as despesas referentes ao transporte, vertical e horizontal, bem como carga e descarga, de todos os bens objeto deste **CONTRATO**;
- II) prestar os serviços nos locais e prazos indicados pela **CONTRATANTE**;
- III) responder pela idoneidade e pelo comportamento de seus responsáveis, técnicos, empregados, prepostos ou subordinados;
- IV) responder exclusiva e integralmente, perante o **CONTRATANTE** pelos serviços;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS CARVALHOS
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial n°. 004/2022

Comissão
de
e Tecnologia
Processo Nº

Fls.: 192

152

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

- V) responder por violações a direito de uso de materiais, métodos ou processos de execução protegidos por marcas ou patentes, arcando com indenizações, taxas e/ou comissões que forem devidas;
- VI) substituir, às suas expensas e responsabilidade, os materiais que não estiverem de acordo com as especificações.
- VII) Comprovar, a cada fatura emitida, a regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS) e com o fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

Pela execução do objeto deste **CONTRATO**, uma vez obedecidas às formalidades legais e contratuais pertinentes, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a importância total de R\$ ____ (____), já inclusos todos os custos relacionados com despesas decorrentes de exigência legal ou das condições de gestão deste Contrato.

O pagamento do valor devido, conforme proposta da **CONTRATADA**, será efetuado pelo **CONTRATANTE**, parceladamente, após cada etapa de execução do objeto da licitação, até o 30º (trigésimo) dia, a partir da data da apresentação da Nota Fiscal pela **CONTRATADA**, com a discriminação do serviço executado, devidamente atestada e visada pela administração do **CONTRATANTE**.

A presente despesa, no valor global de R\$ _____
(_____), correrá por conta da Dotação
Orçamentária existente no Programa de Trabalho _____ e pela Natureza de
Despesa N.D. _____, com cobertura através da Nota Empenho nº _____ de _____.

O preço do qual está sendo contratado o objeto da licitação será fixo e irreajustável durante a vigência deste contrato.

Em caso da CONTRATADA ensejar o retardamento da execução do objeto deste Contrato, falhar ou fraudar na sua execução, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Contrato e das demais comunicações legais.



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 193
Processo Nº	004

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

Parágrafo Primeiro: Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a **CONTRATANTE** poderá aplicar a **CONTRATADA** multa administrativa graduável conforme a gravidade da infração, não excedendo, em seu total, o equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

Parágrafo Segundo: A **CONTRATADA** ficará sujeita, em caso de atraso na execução do objeto, à multa moratória de até 1% (um por cento) sobre o valor total dos serviços, por dia útil excedente ao prazo estabelecido.

Parágrafo Terceiro: Se a **CONTRATADA** não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada, dentro de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação, será então acrescido os juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Da aplicação das sanções definidas na cláusula anterior caberão os recursos previstos no art.109 da lei nº. 8666/93, observados os prazos e procedimentos ali estabelecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

O inadimplemento das Cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da **CONTRATADA**, assegurará ao **CONTRATANTE** o direito de dá-lo por rescindindo, mediante notificação, sem prejuízo do disposto na Cláusula Oitava.

Parágrafo Único. Ficarà o presente Contrato rescindido, mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

- a) Atraso injustificado na execução do objeto contratado;
- b) Paralisação dos serviços sem justa causa ou prévia comunicação à administração;
- c) Subcontratação total ou parcial do objeto deste Contrato, associação da **CONTRATADA** com outrem, cessão ou transferência total ou parcial sem a prévia anuência do **CONTRATANTE**, bem como fusão, cisão ou incorporação que afete a execução do presente Contrato;
- d) Desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, assim como a de seus superiores;
- e) Cometimento reiterado de falhas na execução deste contrato;
- f) Decretação de falência;
- g) Dissolução da empresa;
- h) Alteração social ou modificação da finalidade ou estrutura da empresa, que, a juízo da administração, prejudique a execução deste Contrato;
- i) Protesto de títulos ou emissão de benefícios sem a suficiente provisão, que caracterize a insolvência da **CONTRATADA**;
- j) Razões de relevante interesse e amplo conhecimento público;



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fis.: 194
de	
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR

Data: 08/02/2022

k) Ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado, impeditivo da execução deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES

O presente Contrato poderá ser alterado na ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 65, da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO PRAZO DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo total para a prestação do serviço, objeto deste contrato, será de 12 meses.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A contagem do prazo contratual terá início no dia seguinte ao recebimento, pela **CONTRATADA**, da Ordem Formal autorizando o início da execução contratual, a ser emitida pela **CONTRATANTE**, ou da entrega da Nota de Empenho.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

O objeto deste contrato será executado sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA GARANTIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

Em conformidade com o disposto no Edital da licitação na modalidade Pregão nº 004/2022, a **CONTRATADA** está prestando (ou prestará) garantia em _____, no valor de R\$ _____, como segurança do fiel, completo e perfeito cumprimento das obrigações assumidas entre a empresa afiançada e o **CONTRATANTE**, através deste instrumento contratual, conforme documento emitido pela _____, em _____ de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICIDADE

O extrato do presente Contrato será publicado no Diário Oficial do Município de Campos dos Goytacazes, conforme o disposto no art. 61, Parágrafo Único, da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA VINCULAÇÃO À LICITAÇÃO

O presente instrumento foi lavrado em decorrência da licitação modalidade Pregão nº 004/2022, ao qual se vincula, bem como aos termos da proposta de preços da **CONTRATADA** e respectivos anexos do processo administrativo nº 2022.205.000045-6-PR que fazem parte integrantes desta avença como se transcritos fossem.

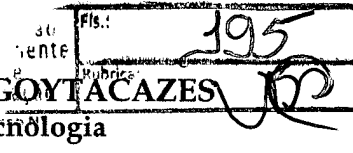


PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES

Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia

Pregão Presencial nº. 004/2022



Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Campos dos Goytacazes, para dirimir qualquer questão controversa relacionada com o presente **CONTRATO**, renunciando as partes, expressamente, a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estar justo e acordado, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes contratantes e testemunhas abaixo.

Campos dos Goytacazes, ____ de _____ de 2022.

Contratante:

Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia

Contratada:

Testemunhas:



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente de Licitação e Tecnologia	Fis.: 196

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

Anexo III - Carta de Credenciamento

(Modelo)
CRENCIAMENTO

Através da presente, credenciamos o (a) Sr (a),
portador (a) da Cédula de Identidade nº e CPF sob o nº
....., a participar da Licitação instaurada pela Secretaria Municipal de
Educação, Ciência e Tecnologia, na modalidade **PREGÃO nº 004/2022**, supra-referenciada,
na qualidade de *Representante legal da Empresa*, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se
em nome da empresa, **bem como formular
propostas, negociar preços, interpor recursos, desistir de sua interposição, assinar
contratos e praticar os demais atos inerentes ao certame.**

Campos dos Goytacazes,.....de.....de 2022.

Representante legal da empresa com firma reconhecida



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 197
Processo nº	2022.205.000045-6-PR

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

Anexo IV - Declaração de que cumpre as Leis Trabalhistas

(Modelo)

DECLARAÇÃO

Ref.: Pregão nº 004/2022

.....

(nome da empresa)

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

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

Emde.....de 2022.

Representante legal da empresa

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fis.: 198
de	Rubrica:
Processo Nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

Anexo V – Declaração que Cumpre os Requisitos de Habilitação

(Modelo)

DECLARAÇÃO

.....

..

(nome da empresa)

CNPJ ou CIC nº, declara, sob as penas da Lei e em cumprimento ao disposto no art. 4º, inciso VII da Lei nº 10.520/02, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital da licitação por **PREGÃO Nº 004/2022**.

Campos dos Goytacazes,.....de.....de 2022.

Representante legal da empresa



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Comissão	Fis.: 199
Permanente	
Processo	
Licitação	
Processo nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR
Data: 08/02/2022

Anexo VI – Declaração de Enquadramento de ME ou EPP (Modelo)

DECLARAÇÃO

Ref.: Pregão SRP nº 004/2022

.....(razão
social do licitante) com endereço na

.....

...

inscrita no CNPJ/MF sob o número vem, pelo seu representante legal infra-assinado, sob pena de submeter-se à aplicação das sanções definidas nos arts. 7º e 9º, da Lei nº 10.520/02, **declarar** que cumpre os requisitos legais para efeito de enquadramento como Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP), estando apta a usufruir dos direitos de que tratam a Lei Complementar Federal nº 123/06 e suas alterações, bem como a Lei Municipal nº 8.768/17 e **não incide em qualquer das vedações estabelecidas no art. 3º, § 4º, da referida da Lei Complementar**, sendo considerada:

() MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme no artigo 18-A, §1º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14/12/2006;

() MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

() Sociedade Cooperativa de Consumo que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, nela incluídos os atos cooperados e não-cooperados, conforme estabelece o art. 34 da Lei 11.488/07.

Em de de 2022.

Representante legal da empresa



PREFEITURA DE

CAMPUS

UMA NOVA HISTÓRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES
Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia
Pregão Presencial nº. 004/2022

Edição	F15:
Permanente	200
Licitação	004
Processo nº	

Processo nº 2022.205.000045-6-PR

Data: 08/02/2022

ANEXO VII - TERMO DE REFERÊNCIA



Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 201
	Assinatura: [assinatura]
Processo Nº	

TERMO DE REFERÊNCIA

MERENDA ESCOLAR 2022

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 202
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para o serviço de nutrição e fornecimento de alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensas em conformidade com o termo de referência e seus anexos e normas técnicas de órgãos sanitários, nas unidades escolares da rede pública de ensino do Município de Campos dos Goytacazes/RJ.

2. DO PRAZO E DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

A contratação será por meio de Licitação na modalidade Pregão Presencial. O tipo de licitação é menor preço por lote. O prazo para a prestação dos serviços é de 12 (doze) meses contados a partir da data de assinatura do contrato, que constará da primeira ordem de serviço, podendo ser prorrogado, por iguais ou menores períodos, desde que haja interesse das partes e seja respeitado o limite máximo de 60 (sessenta) meses conforme disposto no inciso II do artigo 57, da Lei Federal nº 8666/93 e, em consonância com os Dias Letivos do Calendário Escolar do(s) ano(s) da vigência do contrato. Considerando a natureza da contratação, torna-se inviável a aplicação do Art. 48, III, da Lei Complementar nº 123 de 2006, pois a sua adoção poderá representar prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada em prestação de serviços de nutrição e alimentação balanceada, responsável pelo preparo de refeições em todas as fases, manuseio e distribuição, em condições higiênico-sanitárias adequadas, mediante o fornecimento de todos os gêneros alimentícios (exceto aqueles que serão adquiridos pela Agricultura Familiar) e demais insumos (material de limpeza), supervisão e mão de obra para suprir a demanda dos alunos da rede municipal de ensino durante o ano letivo em 234 (duzentos e trinta e quatro unidades escolares), com cerca de 54.695 (cinquenta e quatro mil e seiscentos e noventa e cinco) alunos, segundo o Censo Escolar Municipal 2021, divididos em 3 (três) lotes (ANEXO I), em conformidade com este

Termo de Referência e seus anexos. As unidades escolares estão divididas em três (3) lotes segundo o tipo de cardápio com as respectivas quantidades de merendas por dia e ano (quadros 1 a 3).

A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescentadas unidades escolares que venham a ser inauguradas durante a vigência do contrato para a prestação dos serviços, em estrita observância ao limite previsto no § 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8666/93.

QUADRO 1:

LOTE 1

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE ALUNOS	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	TOTAL ESTIMADO MERENDA DIA	DIAS LETIVOS	TOTAL ESTIMADO MERENDA ANO
1	BERÇÁRIO (SUPLEMENTAR)	237	1	237	200	47.400
1.1	BERÇÁRIO (ALMOÇO)	237	1	237	200	47.400
1.2	BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE)	237	1	237	200	47.400
1.3	BERÇÁRIO (JANTAR)	237	1	237	200	47.400
2	CRECHE (SUPLEMENTAR)	2790	1	2790	200	558.000
2.1	CRECHE (ALMOÇO)	2790	1	2790	200	558.000
2.2	CRECHE (LANCHE DA TARDE)	2790	1	2790	200	558.000
2.3	CRECHE (JANTAR)	2790	1	2790	200	558.000
3	REFEIÇÃO SUPLEMENTAR	17.166	1	17.166	200	3.433.200
4	ESCOLAS	17.166	1	17.166	200	3.433.200
5	ESCOLAS INTEGRAIS	0	0	0	0	0
6	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	1.656	1	1.656	200	331.200
6.1	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	1.656	1	1.656	200	331.200
7	EJA	969	1	969	200	193.800
8	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	102	1	102	200	20.400
8.1	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	102	1	102	200	20.400
9	LANCHES	5000	1	5000	200	1.000.000
	TOTAL ANO					11.185.000

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 204
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	



LOTE 2


CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE ALUNOS	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	TOTAL ESTIMADO MERENDA DIA	DIAS LETIVOS	TOTAL ESTIMADO MERENDA ANO
1	BERÇÁRIO (SUPLEMENTAR)	199	1	199	200	39.800
1.1	BERÇÁRIO (ALMOÇO)	199	1	199	200	39.800
1.2	BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE)	199	1	199	200	39.800
1.3	BERÇÁRIO (JANTAR)	199	1	199	200	39.800
2	CRECHE (SUPLEMENTAR)	2466	1	2466	200	493.200
2.1	CRECHE (ALMOÇO)	2466	1	2466	200	493.200
2.2	CRECHE (LANCHE DA TARDE)	2466	1	2466	200	493.200
2.3	CRECHE (JANTAR)	2466	1	2466	200	493.200
3	REFEIÇÃO SUPLEMENTAR	12.056	1	12.056	200	2.411.200
4	ESCOLAS	12.056	1	12.056	200	2.411.200
5	ESCOLAS INTEGRAIS	0	0	0	0	0
6	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	407	1	407	200	81.400
6.1	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	407	1	407	200	81.400
7	EJA	1247	1	1247	200	249.400
8	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	105	1	105	200	21.000
8.1	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	105	1	105	200	21.000
TOTAL ANO						7.408.600

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 205
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

LOTE 3

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE ALUNOS	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	TOTAL ESTIMADO MERENDA DIA	DIAS LETIVOS	TOTAL ESTIMADO MERENDA ANO
1	BERÇÁRIO (SUPLEMENTAR)	165	1	165	200	33.000
1.1	BERÇÁRIO (ALMOÇO)	165	1	165	200	33.000
1.2	BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE)	165	1	165	200	33.000
1.3	BERÇÁRIO (JANTAR)	165	1	165	200	33.000
2	CRECHE (SUPLEMENTAR)	2.015	1	2.015	200	403.000
2.1	CRECHE (ALMOÇO)	2.015	1	2.015	200	403.000
2.2	CRECHE (LANCHE DA TARDE)	2.015	1	2.015	200	403.000
2.3	CRECHE (JANTAR)	2.015	1	2.015	200	403.000
3	REFEIÇÃO SUPLEMENTAR	13.247	1	13.247	200	2.649.400
4	ESCOLAS	13.247	1	13.247	200	2.649.400
5	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000
5.1	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000
5.2	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000
5.3	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000
6	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	625	1	625	200	125.000
6.1	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	625	1	625	200	125.000
7	EJA	830	1	830	200	166.000
8	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	196	1	196	200	39.200
8.1	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	196	1	196	200	39.200
TOTAL ANO						8.261.200

O objeto deste Termo compreende o fornecimento de refeições diárias para os alunos atendidos nos Berçários, Creches e Escolas no Geral, durante os 200 (duzentos) dias letivos do ano, em conformidade com a legislação que rege a Alimentação Escolar, com mão de obra própria

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 206
	Rubrica: 
Processo Nº	

e especializada para este fim, com insumos próprios (gêneros, material de limpeza, descartáveis) da empresa ganhadora do certame.

Com base na responsabilidade desta Secretaria em fornecer toda a alimentação escolar ao alunado respeitando as Resoluções nº 06/2020 e nº 20/2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), usa-se como base de cálculo o custo "per capita" para todas as refeições do dia. Logo, a CONTRATADA, custeará o valor de cada merenda que compõe os cardápios, objeto deste Termo (ANEXO II). Os modelos de cardápios, tabelas de *per capita*s de gêneros alimentícios e especificações dos gêneros constam no ANEXO II, ANEXO III e ANEXO IV, respectivamente.

Para o cálculo deste custo, deverá ser contabilizado utilizando como base os seguintes parâmetros:

- Valor per capita.
- Gêneros alimentícios (excetos os adquiridos pela Agricultura Familiar (AF)).
- Gás GLP (P13 e/ou P45).
- Equipe de nutricionistas, merendeiras e outros profissionais envolvidos no processo.
- Materiais descartáveis e de limpeza.
- Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPI).
- Salários e benefícios dos profissionais contratados.
- Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.
- Reposição de equipamentos e utensílios, caso haja necessidades e conforme vistoria técnica realizada nas unidades.
- Contratação de empresas especializadas em dedetização e limpeza de caixa d'água, gordura e fossas (quando houver).
- Instalação de telas milimétricas nas dependências da cozinha, refeitório e despensa, caso haja necessidades e conforme vistoria técnica realizada nas unidades.

Os valores deverão ser discriminados de acordo como o modelo da proposta (ANEXO V).

A contratada deverá começar a prestação dos serviços em até cinco (5) dias, a contar da data do recebimento da ordem de serviço.

- a. Os locais da prestação dos serviços do objeto deste Termo serão as dependências das unidades educacionais (cozinhas, refeitórios e depósitos de insumos - despensas), conforme ANEXO I.



- b. À critério da CONTRATANTE poderão ser acrescentadas unidades escolares não relacionadas neste Termo para a prestação dos serviços, ou decrescidas com a devida justificativa, em estrita observância ao limite previsto no § 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8666/93.
- c. Todos os suportes logísticos e outros inerentes à prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.
- d. A empresa CONTRATADA poderá utilizar, caso julgue necessário, para a adequada execução dos serviços, as instalações, equipamentos e utensílios de cozinha porventura existentes nas unidades e nas que vierem a ser incluídas na prestação dos serviços objeto desta coleta de preços, incluindo fogões, geladeiras, freezers, panelas, liquidificadores, extratores de suco, etc.
- e. Os reparos e adequações, referidas no item acima, incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.
- f. A CONTRATADA substituirá imediatamente qualquer equipamento e utensílios sob sua responsabilidade em caso de dano ou incidentes incluindo fogões, geladeiras, freezers, panelas, aparelhos, etc. de modo a continuar perfeitamente o processo de fabricação alimentar. Ao final do contrato poderá reivindicar a posse do que foi adquirido com próprios recursos comprovadamente por inventário de entrada registrado pela Gestora da Unidade Escolar.
- g. Os utensílios de cozinha e os equipamentos deverão ser inventariados pela CONTRATANTE (referente à quantidade e estado de conservação, modelo em ANEXO VI), conjuntamente pela CONTRATADA, Gestor (a) da unidade escolar e supervisor de merenda, no início e ao término do contrato, e atualizado sempre que houver fornecimento dos mesmos pela CONTRATADA.
- h. A Unidade Escolar deverá possuir uma quantidade mínima de utensílios e equipamentos, de acordo com as especificações do ANEXO VII.
- i. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os utensílios nas mesmas quantidades e boas condições de uso e funcionamento constantes do último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reparos e/ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade escolar.
- j. A CONTRATADA poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus equipamentos ou oficialmente doá-los à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal, desde que justificado à conferência do tombamento, memorial ou inventário.

PREFEITURA DE CAMPOS UMA NOVA HISTÓRIA	
Comissão Permanente de Licitação	Processo Nº: 208 Rubrica: [assinatura]



- k. Todos os funcionários envolvidos na prestação dos serviços contratados deverão usar diariamente, uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI), específicos ao desempenho de suas funções e crachá de identificação, fornecidos pela CONTRATADA.
- l. A CONTRATADA deverá apresentar os títulos e certificações do seu corpo técnico, atestado de saúde ocupacional (ASO) anualmente e promover de forma permanente, treinamento de sua mão de obra (de 6 em 6 meses), de modo a garantir a adequada prestação dos serviços.
- m. O preparo e o fornecimento da alimentação escolar deverão, necessariamente, realizar-se nas unidades escolares listadas no ANEXO I e tão somente nestes. Exceto em situações em que a unidade escolar esteja inapta a executar tais serviços, mediante a autorização da coordenação da nutrição escolar. Neste caso, as refeições poderão ser substituídas por lanches após aprovação da composição do mesmo pelo corpo técnico de nutricionistas da SEDUCT.
- n. A distribuição das refeições deverá ser feita diretamente nas unidades, obedecendo ao calendário determinado pela Prefeitura. Em caso de suspensão das atividades (não prevista no calendário), sábado letivo ou mudança no local de distribuição, a CONTRATADA será comunicada, sempre que possível, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.
- o. A prestação dos serviços deve seguir às Especificações Técnicas contidas neste TERMO DE REFERÊNCIA.
- p. Para fins de apontamento, faturamento e pagamento dos serviços prestados, os alunos receberão o tipo de alimentação conforme seu tempo de permanência na unidade escolar e de acordo com os parâmetros estabelecidos pelas legislações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação: Resolução nº 06/2020 e Resolução nº 20/2020.
- q. Na medição dos serviços prestados, serão considerados os apontamentos diários da gestora de cada unidade escolar, referentes à comprovação do consumo realizado pelo aluno, cujo acompanhamento e controle será de responsabilidade da direção das unidades escolares e/ou representante designado pela mesma. A gestora da Unidade Escolar e a responsável pela merenda deverão controlar diariamente o número de refeições efetivamente fornecidos, por meio de fichas padronizadas pela CONTRATADA. Esse controle deverá ser anotado para gerar um documento emitido após cada refeição, denominado Mapa de Controle por Refeição, o qual deverá estar datado e assinado pelo diretor ou responsável pela merenda escolar, constando o número de refeições efetivamente fornecidas,

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 209
	Rubrica: <i>[assinatura]</i>

inclusive as repetições (a composição deverá ser igual a refeição distribuída no referido horário), o atendimento (ou não) qualitativo e quantitativo do previsto no contrato e no cardápio do dia, assim como, eventuais observações ou intercorrências.

Estes mapas deverão ser encaminhados, MENSALMENTE, à Coordenação de Nutrição Escolar da SEDUCT. A CONTRATADA deverá informar mensalmente à CONTRATANTE as informações condensadas no RESUMO MENSAL DE QUANTIDADE DE MERENDA SERVIDA,, conforme modelo em ANEXO IX, constando o número de refeições efetivamente fornecidas e as intercorrências, respectivamente, e que deverão conter o atesto do Gestor de Contrato e dos Fiscais.

- r. Cabe à gestora da Unidade Escolar (UE) ou responsável por ela designada realizar a distribuição das fichas citadas acima, bem como providenciar um recipiente para o depósito das mesmas pelos alunos, logo após a efetiva disposição da refeição no prato entregue aos mesmos. A contabilização das fichas será realizada pela gestora (UE) ou pela responsável pela merenda escolar, podendo ser acompanhada por representante da CONTRATADA.
- s. As fichas deverão ser distribuídas aos alunos que optarem por se alimentar no dia. Essa distribuição deverá ser feita preferencialmente na fila do refeitório, através de um responsável que deverá estar localizado estrategicamente para entrega.
- t. A CONTRATADA deverá instalar em todas as unidades em que estiver atuando telas milimétricas para impedir a entrada de insetos e demais vetores em todos os espaços que dão acesso à área da cozinha, refeitório e estoque (janelas, vãos de ventilação, portas, janela de distribuição dos alimentos, ralos, saída de coifa etc.), sem nenhum custo adicional ao Município. Deverá também instalar rodos de proteção/vedação em todas as portas que dão acesso à cozinha e ao estoque de todas as unidades.
- u. A CONTRATADA deverá fazer a manutenção preventiva e corretiva dos rodos de proteção/vedação de portas e telas milimétricas citados no item anterior, que deverão ser mantidos em bom estado, constantemente limpos, sem a presença de sujidades, gordura, poeira ou outros contaminantes.
- v. A CONTRATADA deverá efetuar análise de potabilidade da água de cada Unidade sempre que necessário e o laudo deverá ser encaminhado à Coordenação de Merenda Escolar. Nos casos em que forem verificados problemas com a potabilidade da água a CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo fornecimento de água potável (própria para consumo humano) para o preparo da alimentação

escolar e refeições e limpeza de utensílios e equipamentos durante o período em que for necessário, até que o problema seja resolvido.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

- 4.1 Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto nas legislações pertinentes a alimentos, em especial à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA).
- 4.1.1. A CONTRATADA deverá implantar e manter implementadas as Boas Práticas de Fabricação (BPF), além dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). As exigências citadas anteriormente deverão estar descritas no Manual de Boas Práticas (MBP), que deverá ser apresentado à SEDUCT para apreciação.
- 4.1.2. O MBP e o POP a que se refere o item anterior deverão serem entregues à SEDUCT em no máximo 30 (trinta) dias, contados a partir do início da execução do contrato. Neste, devem constar, pelo menos, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):
- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - c) Higienização do reservatório;
 - d) Higiene e saúde dos manipuladores.
- 4.1.3. Corpo técnico da CONTRATADA deve obedecer à RESOLUÇÃO Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 DO CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO (CFN) que dispõe sobre as atribuições do Nutricionista e estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência, de acordo com o ANEXO X.
- 4.2. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por FORNECER:

No que diz respeito aos alimentos:

- 4.2.1. Os alimentos (matéria-prima) utilizados na confecção das refeições devem obedecer a rígidos padrões higiênico-sanitários, estarem em ampla consonância com a especificação do TERMO DE REFERÊNCIA e as legislações pertinentes a alimentos, além de atenderem às especificações técnicas contidas no ANEXO IV deste instrumento.
- 4.2.2. Manual Orientativo contendo "Ficha Técnica", foto ilustrativa contendo os per capita, valor nutricional, padronização de utensílios e porções e que deverá ser entregue em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, devidamente assinado pelo responsável técnico (RT) da CONTRATADA, sendo que:



Comissão Permanente de Licitação	HISTÓRIA
	Rubrica: <i>[assinatura]</i>
Processo Nº	

- 4.2.2.1. Produtos que eventualmente não estejam relacionados nas especificações técnicas, somente poderão ser fornecidos mediante autorização da CONTRATANTE, o que deverá ser solicitado, por escrito, pela CONTRATADA no prazo mínimo de 30 (trinta) dias anteriores ao fornecimento, sob pena de incorrer, nas penalidades constantes deste instrumento.
- 4.2.2.2. Refeições preparadas com gêneros alimentícios que não constem ou não atendam às especificações técnicas, não serão contabilizadas para fim de pagamento, ficando a CONTRATADA, ainda, sujeita às sanções.
- 4.2.2.3. Produtos relacionados na Ficha Técnica que, eventualmente, apresentem-se em desacordo com as especificações técnicas de qualidade deste instrumento e/ou algum resultado insatisfatório em qualquer tipo de análise de sua qualidade, abaixo apontada, terão seu fornecimento suspenso pela CONTRATANTE, e a CONTRATADA sujeita às penalidades constantes deste Termo de Referência. Caso seja necessário deverá ser realizado:
- a) Análise Agronômica (para grãos e hortícolas): realizada por órgão oficial indicado pela CONTRATANTE.
 - b) Análise Técnica (culinária, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem e distribuição, composição): realizada pela Equipe Técnica da SEDUCT.
 - c) Análise Sensorial: realizada pela Equipe Técnica da SEDUCT.
 - d) Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial indicado pela CONTRATANTE.
 - e) Avaliação da Aceitabilidade do cardápio: Deve ser realizada pela CONTRATADA todos os meses em todas as unidades escolares, junto à população escolar atendida, de acordo com os parâmetros estabelecidos pelo PNAE/FNDE, Resolução nº06/2020. Podendo ser acompanhadas pela Equipe Técnica da Coordenação de Nutrição da SEDUCT, mediante entrega de um cronograma de aplicação dos testes de aceitabilidade. Os resultados deverão ser apresentados mensalmente a CONTRATANTE através de planilhas e relatórios.
- 4.2.3. As quantidades "per capita" informadas no ANEXO III, o porcionamento das preparações dos cardápios, bem como a composição padrão dos cardápios os quais constam em ANEXO II poderão ser alterados a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-los às diretrizes e objetivos básicos do PNAE, desde que observada a compatibilidade entre seu custo e o respectivo preço contratado.
- 4.2.4. As Fichas técnicas de preparação deverão ser utilizadas pela equipe de merendeiras das unidades escolares após serem treinadas pela CONTRATADA.
- 4.2.5. Para a garantia de um atendimento sem falhas e considerando que o cardápio previamente estabelecido pode sofrer alterações, a CONTRATADA deverá manter um estoque mínimo de gêneros alimentícios básicos, nas unidades, que pode ser útil nos casos de atrasos no fornecimento, aumento não programado do número de refeições ou eventos de última hora.

Comissão Permanente Licitação	Fls.: 212
Processo Nº	

Estima-se que para o "estoque de segurança", tenha-se de equivalente para a produção das refeições de cinco (05) dias.

- 4.2.6. Durante a fiscalização da CONTRATANTE pela equipe técnica da SEDUCT será conferido o estoque das unidades escolares a fim de detectar possíveis falhas no atendimento a unidade escolar. O instrumento utilizado pela CONTRATANTE será o *check list* (lista de verificação), onde uma cópia será deixada na unidade para que a equipe da CONTRATADA possa diagnosticar os problemas detectados.

No que diz respeito a insumos diversos:

- 4.2.7. São entendidos como Insumos diversos: gás de cozinha, sacos de lixo e outros descartáveis, recipiente para coleta de lixo com pedal, materiais de limpeza e higiene para as unidades que não possuem água potável para o consumo e preparo da distribuição da merenda escolar e, ainda:
- 4.2.8. Uniformes e equipamentos completos de proteção individual (EPI) para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da unidade escolar, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados e antiderrapantes; touca para proteção dos cabelos; máscara descartável ou de tecido que devem ser trocadas a cada 4 horas, luvas descartáveis; crachá identificando o nome da(o) funcionária(o). A contratada deverá disponibilizar de armário para a guarda dos objetos pessoais dos empregados. O uniforme deverá ter o logotipo da CONTRATADA.
- 4.2.9. Uniforme parcial reserva, referente a avental com mangas (descartáveis), touca descartável para proteção dos cabelos, máscara descartável, álcool 70°, a qualquer funcionário da unidade escolar, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, o qual será descartado após o uso eventual.
- 4.2.10. Balança Eletrônica de precisão, com capacidade mínima de 10 kg e escala de 1 grama, em perfeito estado de conservação e funcionamento, para cada unidade escolar em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias, e poderá ser retirada pela CONTRATADA no final do contrato.
- 4.2.11. Termômetro de superfície, para cada Unidade Escolar, para aferição da temperatura dos alimentos servidos. As mesmas deverão ser inseridas em planilhas de Controle de Temperatura e disponibilizadas em local visível.
- 4.2.12. Sacos de amostras para coleta diária de toda preparação servida por turno, sendo estas armazenadas em freezer (alimentos sólidos) e geladeira (alimentos líquidos) por 72h. Não havendo problemas podem ser descartadas após este tempo. As amostras deverão ser colocadas em caixas plásticas identificadas com a data e hora da coleta.

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 213
	Rubrica:
Processo Nº	

No que diz respeito aos utensílios e equipamentos:

- 4.2.13. Utensílios e mobiliários da cozinha, refeitório e despensa, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, deverão ser reparados, repostos ou adquiridos, mediante necessidade e solicitação da unidade escolar e autorização da CONTRATANTE, que poderão ao final do contrato, ser retirados pela CONTRATADA, ou oficialmente doados pela mesma à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio mobiliário municipal.
- 4.2.14. No caso da UE não possuir algum equipamento ou utensílio contido no ANEXO VII – a CONTRATADA deverá adquirir imediatamente, que poderão ao final do contrato, ser retirados pela CONTRATADA, ou oficialmente doados pela mesma à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio mobiliário municipal.
- 4.2.15. Equipamentos de cozinha, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, deverão ser reparados, repostos ou adquiridos, mediante solicitação da unidade escolar e autorização da CONTRATANTE, que poderão ao final do contrato, ser retirados pela CONTRATADA, ou oficialmente doados pela mesma à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio mobiliário municipal.
- 4.2.16. Todos os utensílios de mesa (talheres, pratos, copos e canecas) deverão ser substituídos por poliestileno de cor clara, no caso de pratos e canecas, de aço inox para talheres e de vidro para copos (caso a unidade escolar tenha EJA). Já os utensílios de cozinha deverão ser repostos ou adquiridos, no caso de a unidade não possuir.
- 4.2.17. O inventário, ora referido, deverá ser realizado nas seguintes ocasiões:
- a) na data inicial da implantação do serviço;
 - b) sempre que houver suprimento/ reposição dos mesmos pela CONTRATADA;
 - c) 30 (trinta) dias antes do término do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessário.
- 4.2.18. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os utensílios e equipamentos, pertencentes à unidade escolar, e utilizados durante a vigência do contrato, nas mesmas quantidades e boas condições de uso apontadas no último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade.
- 4.2.19. Os equipamentos deverão ser devolvidos em adequada condição de funcionamento e, se for o caso, ficará a cargo da CONTRATADA providenciar possíveis reparos, procedimento este que também deverá ser controlado pela direção da unidade.

- 4.2.20. Ao final do contrato, a CONTRATADA deverá garantir os mobiliários da cozinha e despensa, pertencentes à unidade escolar, e utilizados durante a vigência do contrato, em adequadas condições de uso e, se for o caso, providenciar possíveis reparos ou reposições, procedimento este que também deverá ser controlado pela direção da unidade.

No que diz respeito a serviços e suporte logístico:

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 214
Processo Nº	100

- 4.2.21. Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, ~~caso haja necessidades~~ e conforme vistoria técnica realizada nas unidades;
- 4.2.22. Serviços de reparos e adequações na cozinha, refeitório e despensa da unidade escolar, que se façam necessários à adequada prestação dos serviços que serão realizados às suas expensas e por sua conta e risco e autorizado pela CONTRATANTE.
- 4.2.23. A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deve ser substituído enquanto estiver em manutenção.
- 4.2.24. Os reparos e adequações acima referidas incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.
- 4.2.25. Serviços de manutenção das instalações elétricas, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos e fossas) e instalações do gás de cozinha, vinculadas à prestação dos serviços, que serão realizados às suas expensas e por sua conta e risco;

No que diz respeito à mão de obra operacional e profissional técnico:

- 4.2.26. Com relação à mão de obra, a CONTRATADA se obriga a disponibilizar funcionários em número suficiente (parâmetro numérico para merendeiras) para garantir a perfeita execução do contrato (ANEXO IX).
- 4.2.27. A CONTRATADA deverá dispor de merendeiras e funcionários para eventuais substituições nas unidades escolares, a fim de não ocorrer insuficiência de profissionais para a execução do serviço prestado.
- 4.2.28. A empresa contratada deverá disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, operacional e técnico, em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:
- 4.2.28.1. Empregados (mão de obra) especializados em manipulação de alimentos, em número suficiente para a adequada execução dos serviços (parâmetros numéricos) e desenvolver todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar.

PREFEITURA DE CAMPOS	
Comissão Permanente de Licitação	Processo Nº
Fls.: 215	Rubrica: [assinatura]

- 4.2.28.2. Para a contratação da mão de obra responsável pela execução da alimentação escolar e refeições (merendeiras) deverá ser exigida formação mínima de Ensino Fundamental Incompleto (5º ano), considerando que para o desenvolvimento das atividades inerentes a função é requerida o conhecimento de medidas, cálculos, leitura, interpretação e execução de cardápios e receitas, dentre outras atribuições.
- 4.2.28.3. A empresa contratada deverá disponibilizar e manter quadro de profissional nutricionistas (de acordo com Resolução do CFN nº 600/2018) e Responsável Técnico, com registros no CRN 4 (Rio de Janeiro e Espírito Santo).
- 4.2.28.3.1. A empresa ganhadora do certame deverá ter um Responsável Técnico (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade escolar. O RT é o profissional que responde integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados. Para tanto, deverá realizar visitas técnicas habituais em cada unidade escolar, conforme a demanda vigente para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado. Entre suas atividades estão, também, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações.
- 4.2.28.4. Manter corpo técnico (nutricionistas) conforme RESOLUÇÃO CFN Nº 600/2018 DO CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO que dispõe sobre as atribuições do Nutricionista e estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência. A equipe de nutricionistas da CONTRATADA deverá realizar no mínimo duas (02) visitas por semana em cada unidade, para acompanhamento dos serviços prestados. Tais visitas deverão abranger todos os turnos. Em cada visita o nutricionista deverá fazer um relatório sobre todos os pontos que foram trabalhados ao longo daquele período. Neste relatório deverá constar um espaço para observações e assinatura do gestor da unidade em que a visita foi realizada. MENSALMENTE estes relatórios deverão ser encaminhados à Coordenação de Merenda Escolar.
- 4.2.28.5. A CONTRATADA deverá providenciar ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 204/98, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.
- 4.2.29. Manter em dia os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os envolvidos na manipulação de alimentos. A CONTRATADA deverá manter controle de saúde de seu pessoal, inclusive respeitar o esquema vacinal contra o Covid-19 em dia, conforme legislação pertinente e fornecer ao CONTRATANTE atestado médico de todos os seus

empregados, nos primeiros 15 dias após o início da prestação dos serviços e a seguir a cada 12 meses.

- 4.2.30. Nas situações em que haja contato direto das mãos do manipulador com os alimentos, como no caso de pães, biscoitos e frutas será obrigatório o uso de luvas e máscaras descartáveis.
- 4.2.31. A CONTRATADA ficará responsável pela desinfecção e sanitização da cozinha, refeitório, banheiro a serem utilizados, estoque e área de descarte de resíduos alimentares, assim como de todos os utensílios, equipamentos e mobiliários que lá se encontram, de todas as unidades em que estiver atuando.
- 4.2.31.1. A higienização deverá ser feita de acordo com os preceitos de segurança alimentar e nutricional, com a frequência necessária para que os mesmos se encontrem constantemente limpos, sem a presença de sujidades, restos de alimentos, poeira, gordura ou qualquer tipo de resíduo.
- 4.2.31.2. Deverão ser mantidos constantemente limpos e higienizados: piso, paredes, janelas, vidros, teto, utensílios, equipamentos, móveis, telas milimétricas, exaustores, coifas, prateleiras, mesas, cadeiras, bancadas, luminárias, refrigeradores, freezer, balcões térmicos, etc. que se encontrem dentro destas dependências. A contratada deverá deixar exposto em local visível o cronograma de limpeza.
- 4.2.31.3. A limpeza deverá ser feita com água, sabão, álcool 70° ou produtos adequados para a completa assepsia, desinfecção e remoção das sujidades ou manchas encontradas nestes locais, inclusive mais de uma vez ao dia quando necessário. É proibido o uso de pano de chão, panos de prato ou quaisquer outros desta natureza. Além da limpeza completa dessas áreas e tudo que se encontra em seu interior, a CONTRATADA também deverá realizar a desinfecção destes locais e de tudo que se encontra em seu interior com a utilização de produtos específicos para este fim, que garantam a eliminação dos microrganismos sem o comprometimento da saúde da população atendida. A CONTRATADA deverá utilizar procedimentos e produtos reconhecidos e aprovados pela Vigilância Sanitária que deverá estar descrito no MBP e POP. As fichas técnicas dos produtos (FISPQ – Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos) utilizados deverão ser disponibilizados em uma pasta para consulta.
- 4.2.32. Todos os utensílios deverão ser higienizados e sanitizados após cada uso (quantas vezes forem necessárias), principalmente se os mesmos forem de uso direto por parte dos escolares atendidos. Em virtude disso a CONTRATADA deverá disponibilizar quantidade suficiente de pratos, talheres e copos para o número de comensais atendidos em cada local permitindo que a correta desinfecção seja feita para todas as turmas.
- 4.3. Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, apontados neste Termo, devem estar de acordo com o ANEXO IV:

- 4.3.1. Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto à embalagem, rotulagem e peso líquido), tais como:
- a) Legislação da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS);
 - b) Legislação do Ministério da Agricultura (MAPA);
 - c) Normas pertinentes do INMETRO;
 - d) Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90);
 - e) Outras normas e dispositivos legais pertinentes à prestação dos serviços.
- 4.3.2. Ser elaborados com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e o atendimento ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias.
- 4.3.3. Ter cumprido, pelo seu fabricante, a legislação de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.
- 4.3.4. Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
- 4.3.5. Ter comprovado, através de exames, microscópicos, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade:
- a) Suas características e a presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem;
 - b) Seu atendimento à legislação vigente;
 - c) A ausência de:
 - Substâncias prejudiciais à saúde humana,
 - Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos),
 - Indicadores de processamento defeituoso,
 - Elementos estranhos à sua composição, não constantes de seu rótulo e/ou não permitidos neste instrumento e/ou na legislação.
 - d) Cumprimento da especificação técnica.
- 4.3.6. Quando envasados sê-lo através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente fechado, que não permita a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.

- 4.3.7. Quando congelados, serem transportados em condições adequadas e seguras que preservem tanto sua qualidade quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.
- 4.3.8. Quando "*in natura*", serem íntegros e frescos.
- 4.3.9. Ser fornecidos e utilizados SEMPRE dentro do prazo de validade.

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1 A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

5.1.1. Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica ou certidão, expedido por pessoa jurídica de Direito Público ou privado, apresentado em papel timbrado do emitente, que comprove ter o licitante prestado serviço ou estar prestando serviço de maneira satisfatória e a contento, serviços com mesma natureza e características técnicas, compatíveis com o objeto licitado, com no mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo de refeições/ano estabelecidas no item 3 deste Termo, conforme o lote de interesse da licitante.

5.1.1.1 No caso do atestado de capacidade Técnica ou certidão expedido por pessoa jurídica de direito privado deverá ter firma reconhecida

5.1.2. A Licitante deverá apresentar registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição expedida referente a sede da pessoa jurídica da empresa licitante, devidamente validado.

6. CONDIÇÕES LOCAIS PARA O CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES

6.1. A EMPRESA LICITANTE, antes da apresentação da sua proposta comercial deverá tomar conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações que assumirá se contratada, pois não lhe será admitido alegar; posteriormente, o desconhecimento de informações ou condições legais para justificar atrasos ou inexecução de obrigações contratuais.

6.2. A empresa que realizar a vistoria deverá apresentar Declaração emitida pela Seduct, juntamente com a documentação de habilitação, conforme modelo disponível no **Anexo XI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**, de que a empresa vistoriou, por intermédio de seu Representante Legal, os locais e instalações da prestação dos serviços, tendo então pleno conhecimento das condições e eventuais dificuldades para a execução dos mesmos, bem como de todas as informações necessárias à formulação da sua proposta de preços.

7

6.3. A vistoria deverá ser agendada e realizada por meios próprios da **LICITANTE** em dias úteis, das 08:30 às 11:30h e das 14:30 às 17:30h, junto ao responsável designado pela **CONTRATANTE**, devendo tal vistoria ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a sessão pública;

6.4. A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na licitação. Neste caso, as Licitantes deverão apresentar, juntamente com os documentos da habilitação, declaração, conforme modelo disponível no Anexo XII, de que, após apresentação das propostas e dos demais documentos, não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores para se falar em inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

7. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Além das condições estabelecidas no item 4 deste Termo de Referência, a contratada deverá:

7.1 Possuir em seu quadro profissional de nível superior – profissional nutricionista – devidamente registrado pela entidade competente (CRN Conselho Regional de Nutrição). A comprovação do profissional supracitado deverá ser feita com a apresentação da cópia do registro na CTPS (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou contrato de prestação de serviços ou pela cópia do contrato social, caso seja o profissional sócio da empresa ou ainda através do Certificado de Registro do CRN.

7.2 A **CONTRATADA** deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por **EXECUTAR** todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

7.2.1 Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina da unidade escolar;

7.2.2 Substituir todos os pratos, canecas e talheres por produtos de polietileno de cores azul ou verde claros. Nas unidades que possuem EJA, os pratos e copos deverão ser substituídos por utensílios de vidro. Deverá também adquirir garfos de aço inoxidável para essas unidades com EJA.

7.3 A **CONTRATANTE** poderá solicitar, a qualquer tempo, conforme demanda da Coordenação de Merenda Escolar da SEDUCT, informações quanto ao quantitativo de sobras sujas de alimentos de todos os cardápios servidos em determinado período por unidade educacional.

7.4 No caso de constatação pela **CONTRATANTE** de que a quantidade de sobras esteja acima da média esperada, a **CONTRATADA** deverá investigar e solucionar o problema e apresentar à

✓

Coordenação de Merenda Escolar um relatório sobre a resolução da questão evidenciada.

- 7.4.1 Considera-se como média aceitável de sobras o percentual de 2% a 5% da quantidade servida segundo VAZ, 2006. (VAZ, C. S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. LGE Editora Ltda: Brasília, 2006, 196 p.).
- 7.5 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas informações prestadas referentes ao quantitativo de sobras. Os funcionários da empresa que ficarem responsáveis por esta atividade devem receber treinamento adequado. Todas as unidades devem dispor de balanças calibradas com visor digital para facilitar o uso.
- 7.6 Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados e desde que o mesmo esteja em condições adequadas de controle de tempo e temperatura e monitorados através de planilhas de controle, esta deverá estar disponível afixada na unidade escolar com data, horário e responsável pelo monitoramento; O profissional nutricionista da contratada, responsável pela unidade escolar, em visita deverá atestar e validar as informações pertinentes a este monitoramento.
- 7.7 Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, nas unidades educacionais, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo; manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), e demais normas técnicas e sanitárias vigentes. No estoque os gêneros alimentícios, material descartável e de limpeza, deverão estar identificados nas prateleiras, nos pallets, armários, com as suas respectivas datas de validade e nome dos produtos. Os produtos deverão obedecer às normas de estocagem e os produtos deverão utilizar o sistema do PVPS (primeiro a vencer, primeiro a sair).
- 7.7.1 O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, deverá ser mantido numa quantidade compatível com a necessidade dos serviços, sob pena de notificação e advertência.
- 7.7.2 O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.
- 7.7.3 Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade escolar, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;
- 7.8 Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida na unidade escolar e manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, na temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.

7.9 Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as orientações constantes neste Termo.

7.10 Proceder a aferição da temperatura dos alimentos compostos em todas as refeições e dos equipamentos diariamente. Manter a planilha de controle de temperatura em local visível e preenchida diariamente com a assinatura do responsável pela aferição.

7.11 Distribuir, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade, a alimentação escolar, devendo a sua qualidade, apresentação e temperatura estarem adequadas, e o utensílio em que foi acondicionado, assim como os talheres a serem utilizados para o seu consumo, estarem em boas condições de uso e higiene;

7.11.1 Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição;

7.12 Proporcionar de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento, a alimentação fornecida na unidade, utilizando-se de utensílios de cozinha padronizados e apropriados, tendo as mãos protegidas com luvas descartáveis (inclusive para manipulação dos alimentos prontos), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos. Deve-se utilizar máscara em todo o processo.

7.13 Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida;

7.14 Observar as normas e critérios de higienização, especialmente às referentes à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA);

7.15 Higienizar as dependências da unidade escolar utilizadas no serviço diário (cozinha, refeitório e despensa), higienizando e desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes, equipamentos e básculas.

7.16 Recolher e higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos alunos. O cronograma de limpeza dos equipamentos, utensílios e etc. deverá estar disponibilizado visivelmente nas unidades escolares.

7.17 Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

7.18 Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos.

7.19 Proceder a higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde sob pena de notificação de advertência da CONTRATANTE.

7.20 Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade escolar, observando a legislação ambiental.

- 7.21 Elaborar o "Manual de Boas Práticas Fabricação" e serviços contratados, e entregar uma cópia em cada unidade escolar atendida e registrar entrega, para subsídio técnico de sua direção, e uma cópia à CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta dias) úteis após a assinatura do contrato.
- 7.22 Desenvolver, juntamente com a CONTRATANTE, o "Manual Orientativo para Unidades Educacionais com Serviço de Alimentação Terceirizado", adequado à execução de suas atividades, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.
- 7.22.1 O manual a que se refere o item anterior deverá conter fotos ilustrativas das refeições prontas a serem servidas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos, a fim de subsidiar a unidade escolar sobre o assunto. Deverá constar os porcionamentos e utensílios inerentes a estas atividades.
- 7.22.2 Distribuir o "Manual Orientativo", após este ter sido avaliado e autorizado pela CONTRATANTE, em cada unidade escolar em que prestar serviço, no prazo de até 30 (trinta) dias.
- 7.22.3 Até o quinto dia útil após distribuí-lo, entregar à CONTRATADA relação contendo cada unidade que o recebeu e a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).
- 7.22.4 Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço. Em caso de ausência de quantitativo adequado de mão de obra, a contratante deverá ter mão de obra substituta para não incorrer em ausência de mão de obra que comprometeria a produção e distribuição da merenda escolar.
- 7.22.5 As porções ofertadas nas unidades escolares deverão ser porcionadas de acordo com um padrão de porcionamento. Respeitando os per capita indicados neste termo de referência. O padrão de porcionamento deverá respeitar inclusive o Manual Orientativo e as merendeiras deverão ser treinadas pela CONTRATADA sobre esta padronização.
- 7.22.6 As merendeiras deverão ser treinadas pela CONTRATADA a respeito da quantidade de alimentos que deverão serem preparados diariamente nas unidades escolares, de acordo com os pratos a serem servidos aos escolares.
- 7.22.7 A CONTRATADA deverá treinar a equipe de merendeiras para permitir a repetição das refeições ao aluno de cada unidade escolar. Esta repetição deverá ser igual ao cardápio ofertado diariamente respeitando todos os gêneros ofertados no dia, inclusive a sobremesa e bebida, caso constem no cardápio do dia.
- 7.22.8 A repetição deverá ser anotada em planilha para ser inserida no mapa de Resumo Mensal de Refeições Servidas, ANEXO IX.

- 7.23 Coletar, obrigatoriamente, ao final de cada período, e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, devidamente identificada (data, horário e período em que foi servido) que deverá ser armazenada em caixa plástica identificada com a data:
- a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob congelamento a -18°C;
 - b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C.
- 7.24 A CONTRATADA deverá realizar o controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos, que deverá estar devidamente registrado em planilha de controle de temperatura diariamente, dispostos visivelmente na unidade escolar.
- 7.25 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados.
- 7.26 A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se também por:
- Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:
- a) trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médicos-laboratoriais admissional e periódico anual, em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;
 - b) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites ou infectados por COVID;
 - c) adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização, e exames médicos-laboratoriais.
 - d) uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção e crachá de identificação, específicos ao desempenho de suas funções, consoante com instruções deste Anexo do Termo de Referência, e sem ônus para os mesmos;
 - e) treinada periodicamente para o exercício de suas funções, visando a adequada prestação dos serviços, por meio de programa de treinamento, com aulas teóricas e práticas abordando, inclusive, ações de prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 7.26.1 Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra, com horário de trabalho e escala de serviço, e seus nutricionistas (RT) e respectivo CRN, contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.

- 7.27 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 7.28 Manter o cardápio afixado na cozinha e no refeitório, onde deverá conter a identificação dos nutricionistas, da CONTRATADA e CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, CRN, local de trabalho), mas que pode ser apresentado em formulário padronizado com logotipo da empresa. O cardápio deverá ser disponibilizado com os referidos cálculos nutricionais que devem atender as resoluções do PNAE (Resolução nº6/2020 e Resolução nº 20/2020).
- 7.29 Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE, e providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição destes profissionais, por outros com experiência equivalente ou superior.
- 7.30 Encaminhar, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha em cada período de cada unidade escolar em que prestar serviço.
- 7.31 Encaminhar mensalmente e de acordo com suas instruções, relatório totalizando, por unidade escolar atendida, o número de cada tipo de alimentação fornecida no período de medição do serviço. O presente relatório deverá obedecer ao padrão estabelecido pela CONTRATANTE em arquivo digital e impresso, de acordo com o ANEXO IX.
- 7.32 A CONTRATADA deverá solicitar providências para a limpeza e desinfecção de seu reservatório de água a cada seis meses, ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.
- 7.33 Ser a única e exclusivamente responsável por assumir quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assumir qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- 7.34 Atender a Resolução CFN nº 662, de 28 de agosto de 2020, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) e dá outras providências.
- 7.35 Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agrônômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES.



- 7.36 Confirmar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data da implantação do serviço, em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, conforme instruções da ordem de serviço.
- 7.37 Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.
- 7.38 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.
- 7.39 Fornecer alimentação escolar somente aos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais nas quais prestarem serviço.
- 7.40 Servir a cada aluno o "per capita" constante no ANEXO III do Termo de Referência.
- 7.41 Solicitar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, autorização para a implantação de sistema *self-service* em escolas municipais de educação infantil e creches, a qual será acompanhada de projeto de educação nutricional, previamente aprovado pela CONTRATANTE.
- 7.42 Elaborar, juntamente com a CONTRATANTE, projetos de educação nutricional a serem implantados nas unidades com *self-service*. Atividade que pode ser acompanhada pelos nutricionistas da coordenação da merenda escolar da SEDUCT. Nas Unidades que não tiverem o sistema *self-service*, também deverão receber Projetos de educação nutricional de acordo com a temática indicada pela Contratante ou sugerido pela contratada. O projeto de educação nutricional deverá ser realizado com periodicidade de no mínimo duas vezes ao ano em cada unidade escolar.
- 7.43 Os Projetos de educação nutricional deverão contemplar os alunos, professores, pais, merendeiras e demais atores envolvidos no PNAE na unidade escolar da rede municipal de ensino da Prefeitura de Campos dos Goytacazes.
- 7.44 A comprovação e a cópia do material utilizado no Projeto de educação nutricional deverão ser encaminhadas para a coordenação de nutrição da SEDUCT.
- 7.45 Elaborar e realizar projetos de Avaliação Nutricional em todas as unidades escolares e os relatórios deverão ser encaminhados a Contratante, no prazo de 6 meses, e a cada ano de vigência de contrato. Atividade que pode ser acompanhada pelos nutricionistas da coordenação da merenda escolar da SEDUCT. Para Avaliação deverá ser utilizado somente equipamentos validados cientificamente. Os dados antropométricos deverão ser encaminhados para a Coordenação de Nutrição da SEDUCT.
- 7.46 Elaborar e executar projetos de resto ingesta e os relatórios deverão ser encaminhados a CONTRATANTE. Atividade que pode ser acompanhada pelos nutricionistas da coordenação da merenda escolar da SEDUCT.

- 7.47 Elaborar teste de aceitabilidade de acordo com o preconizado pela Resolução nº 06/2020 do PNAE/FNDE, os relatórios deverão ser encaminhados a CONTRATANTE. Atividade que pode ser acompanhada pelos nutricionistas da coordenação da merenda escolar da SEDUCT.
- 7.48 Programar o calendário para o controle de pragas em geral, de desratização, dedetização e descupinização junto com a unidade escolar a fim de não comprometer a produção e o fornecimento de refeições no local.
- 7.49 A responsabilidade pelos procedimentos de desinsetização e desratização não ficará a cargo da CONTRATANTE e sim da CONTRATADA.
- 7.50 Os serviços descritos neste Termo de Referência deverão ser realizados em toda a cozinha, despensa e refeitório, por empresa devidamente habilitada, e seu certificado com data de execução e validade deverá ser fixado em local visível.
- 7.51 Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.
- 7.52 Sob nenhuma hipótese serão disponibilizadas salas extras para escritórios ou depósito suplementar dentro das unidades escolares.
- 7.53 Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras guardadas para análises laboratoriais.
- 7.54 A CONTRATADA deve responder imediatamente, judicialmente e penalmente, qualquer notificação emitida por autarquias de controle sanitário, supervisão, Ministérios, Bombeiros ou quaisquer outros fiscalizadores, por meio de ofício encaminhado à Secretaria constando os dados do processo ou citação, para embasar defesa oficial.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1 Efetuar o pagamento na forma e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 8.2 Promover, por meio da Comissão de Fiscalização, o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela.
- 8.3 Notificar por escrito a CONTRATADA da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.
- 8.4 Acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

- 8.5 A Comissão de Fiscalização deverá encaminhar cópia do Relatório de Ocorrências para a Coordenação de Nutrição Escolar da SEDUCT.
- 8.6 Realizar, mensalmente, reuniões com as nutricionistas RT das empresas CONTRATADAS, com a equipe técnica de nutricionista e RT da CONTRATANTE para informar sobre os achados detectados nas unidades escolares através das visitas de fiscalização. Estas não conformidades deverão ser sanadas pela CONTRATADA de acordo com o prazo estabelecido.
- 8.7 Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da contratada e providências a cargo da SEDUCT.
- 8.8 Acompanhar diretamente ou por meio dos fiscais designados em cada unidade, a quantidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

9. GESTOR DO CONTRATO

- 9.1 A gestão e fiscalização do contrato serão exercidas por uma comissão nomeada por Portaria, denominada Comissão Gestora do Contrato. Essa será composta por servidores técnicos da SEDUCT ou nutricionistas ou supervisoras da merenda escolar.
- 9.2 A Comissão Gestora do Contrato ficará responsável pela gestão do contrato, bem como o acompanhamento da execução orçamentária e financeira do contrato, fiscalização junto a empresa contratada, dentre outras atividades.
- 9.3 A Comissão Gestora de Contrato deverá conferir o pagamento dos valores equivalentes aos gastos com os benefícios funcionais previstos nas propostas das empresas contratadas aos seus empregados no momento da entrega de cada nota fiscal.
- 9.4 Ficará a cargo da Comissão, emitir o Relatório de Ocorrências, a partir do RESUMO DE CONTROLE POR REFEIÇÃO (ANEXO X) e utilizado para o registro de eventuais intercorrências relacionadas à prestação de serviços da CONTRATADA, bem como aos demais procedimentos referentes à alimentação escolar. Esse relatório deverá ser entregue à Coordenação de Nutrição Escolar, em até 07 (sete) dias úteis após o recebimento do Resumo.
- 9.5 O atesto da Nota Fiscal, será feito pela Comissão Gestora do Contrato. Assumindo integralmente a sua quota-parte nos ônus pactuados quando da celebração do contrato.

10 FISCALIZAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

- 10.1 Os fiscais das unidades escolares serão responsáveis pela fiscalização da execução dos procedimentos relativos ao fornecimento da merenda escolar e alimentação e será formalmente instituída em cada unidade devendo ser composta por nutricionistas e supervisoras.

- 10.2 A fiscalização das unidades escolares poderá ser realizada a qualquer momento a fim de verificar o cumprimento dos dispositivos legais constantes neste Termo de referência.
- 10.3 As unidades escolares poderão ser submetidas à inspeção e fiscalização da equipe técnica de fiscalização e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e outros órgãos fiscalizadores.
- 10.4 Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas.
- 10.5 Caberá aos fiscais:
- 10.5.1 Verificar se o cardápio está sendo executado conforme a aprovação prévia da RT e equipe técnica.
- 10.5.2 Verificar o porcionamento da refeição ofertada se está de acordo com o termo de referência.
- 10.5.3 Conferir a quantidade de alimentos em estoque na unidade se está de acordo com o estoque de segurança.
- 10.5.4 Averiguar as condições e higiene das instalações das cozinhas, despensas, refeitório e área quando houver na unidade.
- 10.5.5 Verificar quantidade e a higiene dos manipuladores de alimentos.
- 10.5.5.1 Se houver ausência de manipuladores adequados deverá ser informado, imediatamente, à CONTRATADA para repor prontamente o profissional na unidade.
- 10.5.6 Os fiscais utilizarão um mecanismo de controle *check list* (lista de verificação) para detectar falhas de serviços, dentre outros.
- 10.5.7 Verificar se está sendo executado o controle de temperatura, controle de resto ingesta, coleta de amostras. Estes deverão ser atestados pelo nutricionista da CONTRATADA em visita na unidade escolar.
- 10.5.8 Verificar se o Manual Orientativo está sendo aplicado, bem como o MBP e POP.
- 10.5.9 Verificar se a unidade está em dia com a prevenção de pragas e vetores e potabilidade da água.
- 11 DOS GENEROS ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO PNAE Nº06/2020 e RESOLUÇÃO PNAE Nº 21/2021.**
- 11.1 Visando o cumprimento das Resoluções Nº 06/2020 E Nº 21/2021 do PNAE, 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros repassados por meio do PNAE-FNDE à SEDUCT, serão destinados para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

- 11.2 O percentual citado no item anterior será dividido proporcionalmente para cada lote.
- 11.3 A responsabilidade pela logística dos itens **3, 4, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 e 20** ficarão a cargo dos Agricultores ou Cooperativas (selecionados em Chamada Pública específica) sendo entregues em cada unidade escolar. Os itens **1, 2, 5, 6 e 8** deverão ser entregues em locais indicados pelas empresas detentoras dos lotes. Sendo as mesmas responsáveis pelas entregas nas unidades escolares. A Contratada ficará responsável por todo o processo de produção e distribuição da refeição.
- 11.4 A CONTRATADA informará à CONTRATANTE os itens adquiridos pela Chamada Pública da Agricultura Familiar, com quinze (15) dias de antecedência do consumo semanal e mensal de acordo com o cardápio proposto, para que a CONTRATANTE possa solicitar os gêneros alimentícios aos agricultores e cooperativas.
- 11.5 No momento do recebimento dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, o funcionário responsável da empresa CONTRATADA deverá atestar a qualidade dos mesmos juntamente com o funcionário responsável da CONTRATANTE, podendo em caso de quaisquer problemas e/ou anomalias com a qualidade, não receber o produto.
- 11.6 No caso de não haver a aquisição de qualquer gênero previsto para compra da AF, a CONTRATANTE avisará à CONTRATADA para que a mesma providencie a compra do gênero em falta.
- 11.7 O Quadro abaixo apresenta os produtos e quantitativos que poderão ser adquiridos na AF (para 6 meses):

ITEM	PRODUTOS	QUANTIDADE	UNIDADE
1	LEITE EM PÓ	389.563	Pct 400g
2	ARROZ BRANCO	225.723	Kg
3	REQUEIJÃO CREMOSO	13.680	Pote 400g
4	MACARRÃO ESPAGUETE	65.878	Kg
5	MACARRÃO PARAFUSO	22.200	Kg
6	IOGURTE	231.720	Unid 170g
7	SUCO INTEGRAL DE UVA	170.571	Gf 1,5L
8	ABACAXI	13.680	Kg
9	BANANA PRATA	103.072	Dz
10	LARANJA LIMA	74.842	Dz
11	LARANJA SELETA	47.500	Kg
12	LIMÃO THAITI	1.095	Kg
13	MAMÃO FORMOSA	18.962	Kg
14	MELANCIA	73.209	Kg
15	ABÓBORA	23.351	Kg
16	AIPIM	31.983	Kg

17	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI	4624	Kg
18	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	4624	Kg
19	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA	4624	Kg
20	OVO CAIPIRA	76.102	DZ

12 DO REGIME DE EXECUÇÃO, MEDIÇÃO E PAGAMENTO DO SERVIÇO CONTRATADO

- 12.1 O regime de execução será de empreitada **por preço unitário** por merenda do cardápio solicitado especificado no ANEXO II, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos. É certo que o valor da contratação, bem como a estimativa aqui apontada, tem por base de cálculo o valor das merendas dos cardápios, conforme proposta comercial ANEXO V.
- 12.2 Fica a critério da CONTRATANTE a escolha das merendas dos cardápios solicitados, dentro dos estabelecidos no ANEXO II.
- 12.3 Os quantitativos estimados de alunos estão relacionados no ANEXO I do Termo de Referência.
- 12.4 Os Resumos de distribuições de merendas servidas deverão ser emitidos mensalmente de acordo com o número de refeições servidas por período.
- 12.5 Para pagamento das merendas escolares, a empresa vencedora deverá emitir 02 (duas) notas fiscais, onde uma 1 (um) deverá conter gêneros alimentícios e a outra de serviços, devendo o valor total da fatura ser idêntico a aquele resultante da soma da quantidade de merenda atendidos no mês, multiplicados pelos seus respectivos preços unitários contratados.
- 12.5.1 Em relação aos gêneros adquiridos pela Agricultura Familiar, em CHAMADA PÚBLICA realizada pela SEDUCT, os valores e os produtos não poderão estar incluídos na nota fiscal referente a gêneros alimentícios, em função de terem sido repassados pela SEDUCT à CONTRATANTE.
- 12.6 Os Resumos Mensais reprovados pela SEDUCT serão devolvidos à Empresa Contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.
- 12.7 A devolução dos Resumos Mensais não aprovados pela SEDUCT, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Empresa Contratada suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato.
- 12.8 Após a conferencia dos Resumos Mensais a CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal para que a CONTRATANTE providencie o pagamento.

13 DA CONTRATAÇÃO

- 13.1 A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir os serviços objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sendo permitida apenas a subcontratação em relação aos serviços de mão de obra indireta de merendeira, manutenção dos equipamentos, distribuição e fornecimento de pães e bolos além do transporte de merenda até as escolas (decisão conjunta).
- 13.2 A CONTRATADA responderá por todo e qualquer dano que venha a ser causado à Administração ou a terceiros durante a prestação dos serviços, podendo, o valor referente ao prejuízo apurado, ser descontado do pagamento de que for credora.
- 13.3 A CONTRATADA obriga-se a manter, durante o prazo de execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na coleta de preços, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.
- 13.4 A empresa vencedora deverá, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação pelo Diário Oficial do Município, comparecer à SEDUCT para assinar o contrato e retirar as notas de empenho e serviço, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência.
- 13.5 O contrato vigorará pelo prazo de 12 meses, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.
- 13.6 O prazo de vigência estabelecido no item anterior será contado a partir da data de assinatura do contrato para execução dos serviços pela CONTRATADA.
- 13.7 No ato da assinatura ocorrerá a primeira reunião de ajuste de conduta onde a CONTRATADA deverá indicar o preposto que a representará durante a execução dos serviços e deixará em impressos, nomes, telefones, endereços e CPF de todos os profissionais citados neste Termo de Referência.

14 DA GARANTIA CONTRATUAL

- 14.1 Será exigida prestação de garantia em qualquer das modalidades previstas no §1º, do artigo 56, da Lei nº 8.666/93, no valor de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.
- 14.2 As garantias e seus reforços responderão por todas as multas que forem impostas à CONTRATADA e por todas as importâncias que, a qualquer título, forem devidas pela CONTRATADA à Prefeitura do Campos dos Goytacazes.
- 14.3 Em caso de insuficiência, a CONTRATADA será notificada para, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, completar o valor das multas, sob pena de rescisão do Contrato.

- 14.4 A garantia prestada deverá ser substituída automaticamente pela CONTRATADA quando da ocorrência de seu vencimento, independentemente de comunicado da CONTRATANTE, de modo a manter ininterruptamente garantido o Contrato celebrado, sob pena de incorrer a CONTRATADA nas penalidades nele previstas.

15. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 15.1 Os pagamentos serão efetuados mensalmente em conformidade com as somas das medições semanais, mediante a apresentação dos originais da fatura, da nota de empenho, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão-de-obra alocada para esse fim.
- 15.2 As comprovações dos encargos sociais serão feitas mediante cópias autenticadas das guias de recolhimento, devidamente quitadas.
- 15.3 Por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente, caso não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.
- 15.4 A não apresentação dessas comprovações assegura à CONTRATANTE o direito de não realizar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.
- 15.5 A CONTRATADA deverá apresentar ainda, a cada pagamento realizado, os documentos a seguir discriminados, para verificação pela CONTRATANTE do cumprimento dos deveres trabalhistas pela CONTRATADA:
- a) Certidão Negativa de Débito da Fazenda Nacional;
 - b) Protocolo de envio de arquivo de conectividade social;
 - c) Folha de pagamento dos empregados entregue pela CONTRATADA identificando os empregados que prestam serviços relativos ao contrato.
- 15.6 O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, contados da emissão da Nota Fiscal, que deverá estar acompanhada dos documentos descritos no item 16.5. A Contratada não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverá tolerar possíveis atrasos de pagamento nos termos previstos no artigo 78 inciso XV da Lei Federal 8666/93 e alterações posteriores.
- 15.7 Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços.

PREFEITURA DE CAMPOS	
Comissão Permanente de Licitação	Processo Nº: 233 Rubrica:

16 DAS OBRIGAÇÕES DA UNIDADE ESCOLAR QUE RECEBE O SERVIÇO

- 16.1 Caberá à Gestão escolar, acolher a chegada de novos colaboradores e inseri-los ao ambiente escolar e à cultura organizacional da unidade, temática pedagógica, com a formalidade que se fizer necessária, para as devidas apresentações e reuniões.
- 16.2 Manter atualizado contato direto com representante da CONTRATADA para quem devem ser reportadas as diretrizes e direcionadas as solicitações de gerenciamento da alimentação escolar, com lista de nomes, telefone, e-mail, etc.
- 16.3 Caberá à Gestão escolar, identificar os primeiros sinais de inconformidade (seja no serviço, qualidade da alimentação, absenteísmo, relações interpessoais, índice de rejeição da alimentação, falta ou desperdício de alimentos, etc.) e apontá-los para a CONTRATANTE por meio de representante direto desta secretaria para acompanhar o programa.
- 16.4 Realizar o controle das refeições servidas, devendo ser anotado para gerar um documento emitido após cada refeição, denominado MAPA DE CONTROLE POR REFEIÇÃO, o qual deverá estar datado e assinado pelo diretor ou responsável pela merenda escolar, constando o número de refeições efetivamente fornecidas, inclusive as repetições (onde, a composição deverá ser igual a refeição distribuída no referido horário), o atendimento (ou não) qualitativo e quantitativo do previsto no contrato e no cardápio do dia, assim como, eventuais observações ou intercorrências. Estes mapas deverão ser encaminhados MENSALMENTE a Coordenação de Nutrição Escolar localizado na SEDUCT.
- 16.5 A empresa CONTRATADA será remunerada pela repetição, no mesmo valor que a primeira refeição, entretanto deverá garantir que essa seja igual quantitativamente e qualitativamente ao cardápio do dia.
- 16.6 Informar à CONTRATADA (empresa) e à CONTRATANTE (SEDUCT), sobre:
- a) Dispensa das aulas, que represente significativa redução na alimentação preparada, com antecedência de no mínimo 48 horas.
 - b) Cronograma anual, mensal e quinzenal contendo feriados e atividades escolares diversas (passeios, jogos, torneios, ou outras realizadas fora da unidade escolar) durante cada ano letivo.
- 16.7 Alteração no tipo de alimentação fornecida diariamente. Exemplo: de refeição para lanche ou vice-versa.

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 234
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

17 DOS CARDÁPIOS

- 17.1 Os cardápios serão elaborados pela CONTRATADA e deverá ter, pelo menos, um nutricionista como responsável técnico, atendendo à Resolução FNDE/CD nº 06/2020 e 20/2020 conforme cardápios em ANEXO II e deverão ser aprovados pela CONTRATANTE. Estes deverão ser entregues com 02 (dois) meses de antecedência, com os cálculos de Macro e Micronutrientes e com as respectivas fichas técnicas. Serão 04 (quatro) diferentes cardápios mensais para cada modalidade de ensino.
- 17.2 Os cardápios poderão sofrer alterações a qualquer tempo por decisão da CONTRATANTE, elaborado por seu corpo técnico, que informará e justificará previamente a sua decisão à CONTRATADA para que sejam tomadas todas as providencias para a produção.
- 17.3 A CONTRATANTE e seu corpo técnico têm o direito de solicitar mudanças no cardápio, na composição alimentar, nas misturas e composição dos KIT's desde que justificadas tecnicamente vantagem nutricional ou lógica para o público e para a CONTRATANTE, e esta justificativa deverá ser realizada por escrito e com base nas legislações vigentes.
- 17.4 Em caso de ocorrência de atividades especiais nas unidades, tal como comemoração da Páscoa, Dia da Criança, Festa Junina, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo atendimento dos eventos com a utilização dos gêneros alimentícios constantes no Cardápio Festivo, que deverá ser aprovado e assinado pelo corpo técnico de nutricionista da SEDUCT, de acordo com o ANEXO II.
- 17.5 Os cardápios deverão ser adaptados aos alunos matriculados no ensino regular público que tiverem matrícula concomitante em instituição de Atendimento Educacional Especializado (AEE).
- 17.5.1 Os cardápios elaborados deverão considerar os seguintes fatores:
- Diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).
 - Objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, de assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macronutrientes e micronutrientes e fibras, preconizados por faixa etária, e de acordo com o período de permanência da unidade escolar, e com o número e tipo de alimentação fornecida.
 - Aceitabilidade dos alimentos, de acordo com o parâmetro preconizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), correspondente a 90%, ou por parâmetros determinados pela CONTRATANTE, desde que não sejam inferiores ao valor ora citado.

- d) Adequação das características sensoriais dos alimentos que irão compor as refeições: aparência, cor harmoniosa no prato, odor e sabor agradáveis, textura adequada à mastigação da faixa etária atendida.
- e) Fornecimento de alimentos que contenham uma composição nutricional adequada para contribuir no combate aos principais distúrbios nutricionais prevalentes no país.
- f) Respeito aos hábitos alimentares regionais, à sazonalidade e à interação e biodisponibilidade entre os nutrientes.
- g) Adequação entre horário e tipo de alimentação servida, e entre clima regional e estação do ano, para evitar desperdícios.
- h) Características e peculiaridades do atendimento por tipo e condição estrutural da unidade escolar, faixa etária atendida, período de permanência na unidade e tipo de alimentação.
- i) Necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais de parte da população atendida, (tais como: alergia alimentar; diabetes, etc.), que devem ser atendidas de acordo com o padrão do cardápio normal, ajustadas às necessidades requeridas.
- j) Recomendações da SEDUCT a qual, entre outras, recomenda que seja restrito o consumo de açúcares livres; aumentado o consumo de frutas, frutas secas, hortaliças e cereais integrais; limitado o consumo de gorduras e substituídas as gorduras saturadas por insaturadas, segundo as resoluções do FNDE/PNAE. Resolução 6/2020 e 20/2020.
- k) Recomendações do "Guia Alimentar Para a População Brasileira", instrumento oficial do Ministério da Saúde, de 2014, que define as diretrizes alimentares para orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira, a partir de 2 anos de idade.
- l) Recomendações do "Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos", instrumento oficial do Ministério da Saúde, de 2019, que define as diretrizes alimentares para orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos para crianças brasileiras menores de 2 anos.
- m) Elaborar cardápio de acordo com as patologias apresentadas que requerem dietas especiais, que deve ser encaminhado ao corpo técnico de nutricionistas da SEDUCT para avaliação e aprovação.
- n) Elaborar cardápios de acordo com a modalidade da unidade escolar (Escolas integrais, Quilombolas/indígenas, lanches especiais para unidades em obra ou sem condições de produzir refeições, escolas, creches, berçários, dentre outros).
- o) Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas (de educação Infantil, fundamental e nível médio), em âmbito nacional, instituídas pela Portaria interministerial (Ministérios da Saúde e Educação), nº 1010 de 8 de maio de 2006.
- p) Portaria nº 687 do Ministério da Saúde, de 30/03/06, referente à Política Nacional de Promoção à Saúde a qual, entre outras disposições, aprova o desenvolvimento de ações

que promovam a alimentação saudável no ambiente escolar e estimulem escolhas alimentares saudáveis pelos alunos.

- q) Decretos e Normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Alimentação e Nutrição.
- r) Relação de alimentos e respectivos "per capita" e frequências de utilização, estabelecidos em ANEXO III.
- s) Compatibilidade entre o custo de cada tipo de alimentação e seu respectivo preço contratado.
- t) Previsão das eventuais dificuldades de toda a logística de abastecimento.
- u) Outros fatores poderão ser considerados na elaboração dos cardápios, que venham propiciar racionalidade e uniformidade de tratamento às unidades educacionais, quanto ao:
 - Atendimento alimentar;
 - Controle, supervisão e avaliação do PNAE;
 - Avaliação dos serviços prestados pela(s) CONTRATADA(s);
 - Uniformização dos valores monetários dispendidos.

17.6 Os cardápios publicados deverão conter a identificação dos nutricionistas, da CONTRATADA e CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, CRN, local de trabalho), de acordo com o proposto pelo FNDE/PNAE.

17.7 Os cardápios poderão ainda ser divulgados pela CONTRATADA, junto às unidades escolares em que presta serviço, em formulário padronizado com seu logotipo, desde que identificando todos os nutricionistas responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, CRN e local de trabalho).

17.8 Os cardápios, após publicação, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA, e seguir os parâmetros indicados no ANEXO II, especialmente no que se refere à quantidade "per capita" e as frequências dos alimentos e/ou preparações, ANEXO III.

17.9 A composição dos cardápios, as quantidades "per capita" e as frequências dos alimentos e/ou preparações poderão ser alteradas a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do Programa de Alimentação Escolar (PNAE), desde que observada a compatibilidade entre seu custo e respectivo preço contratado.

17.10 Os cardápios elaborados e publicados, deverão ter o cálculo do seu valor nutricional, quanto ao valor energético total e de micro e macro nutrientes, entregue pela CONTRATADA à CONTRATANTE, no momento da entrega para análise e aprovação pelo corpo técnico das nutricionistas do SEDUCT.

17.11 Caso os cardápios apresentem-se em desconformidade com o objetivo nutricional do PNAE, poderão ser readequados, a fim de atender as resoluções do FNDE.

PREFEITURA DE CAMPOS UMA NOVA HISTÓRIA	
Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 234 Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

17.12 Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, poderão ser propostos pela CONTRATADA e CONTRATANTE, mas que somente serão adotados caso sejam acordados entre as partes.

17.13 O cardápio poderá ser alterado em casos excepcionais e encaminhado com antecedência mínima de dois dias úteis ao seu cumprimento e justificado por escrito o motivo do não cumprimento.

18. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta dos recursos consignados nas seguintes dotações orçamentárias para o atual exercício financeiro:

- Programa de trabalho: 12.361.0046.2478.000 - MERENDA ESCOLAR ESCOLAS MUNICIPAIS - Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00.00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica Fonte: 100.
- .Programa de trabalho: 12.365.0046.2139.000 - MERENDA ESCOLAR CRECHES ESCOLAS MUNICIPAIS - Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00.00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica Fonte: 100.

19. DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 O presente Termo de Referência e seus Anexos, bem como a proposta da empresa vencedora, integrarão o contrato, independentemente de transcrição.

19.2 A simples apresentação da proposta implicará na aceitação pela empresa de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

19.3 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

19.4 Fica assegurado à PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES o direito de, a qualquer tempo e no interesse da Administração, anular ou revogar a presente coleta de preços, no todo ou em parte, dando ciência aos participantes na forma da legislação vigente.

19.5 As empresas assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES não será, em caso algum, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

19.6 As empresas são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da coleta de preços.

↗

PREFEITURA DE CAMPOS UMA NOVA HISTÓRIA	
Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 238 Rubrica: <i>[assinatura]</i>
Processo Nº	



19.7 Considerando a natureza contínua dos serviços objeto desta coleta de preços, e a possibilidade de surgimento de produtos com maior valor nutricional ou que melhor atendam às necessidades das unidades escolares, o Padrão de Qualidade de que trata este Termo de Referência poderá sofrer alterações mediante Portaria da Secretaria Municipal de Educação a qual passará a ser de observância obrigatória a partir de sua publicação e independentemente de aditamento do contrato celebrado.

19.8 É facultado à administração da SEDUCT o entendimento, mediante estudo prévio de amplo conhecimento, a não efetividade ou eficácia dos riscos assumidos e o interesse em continuar como contratante deste serviço, cabendo à SEDUCT, proceder parecer que justifique a rescisão do contrato.

19.9 Fica compreendido e aceito que logo após o início da vigência do contrato a SEDUCT deixará imediatamente de enviar gêneros alimentícios, insumos, materiais de apoio, implementos de cozinha, materiais de limpeza e todos os demais referentes ao fornecimento de alimentação escolar.

Campos dos Goytacazes, 21 janeiro de 2022.

Suellen Baldino da Silva
Suellen Baldino da Silva
Coordenadora de nutrição escolar
Matrícula 40.853

Suellen Baldino da Silva
Coordenadora de
Nutrição Escolar
Mat.: 40.853

ANEXO I

LOTES, ENDEREÇOS E NÚMERO DE ALUNOS

LOTE 1

ESCOLA	ENDEREÇO	TOTAL DE ALUNOS
ALAYR BERNARDES PEREIRA	Estrada de Brejo Grande s/nº - Brejo Grande	56
ALBERTINA AZEREDO VENANCIO	Av. Antônio Luiz da Silveira, 204 – Travessão	987
ANLEIFER LEITE FERNANDES	Rua 9, Jardim Boa Vista - Km 05, BR 101	318
ANNA FERNANDES PAES	Rua Mário Rocha, s/nº - Murundu	15
ATAÍDE DIAS	Rua Califórnia, 110 Pq Santa Rosa	207
AUGUSTO MACHADO VIANA	Rua G, 54 e 57 - Codin	476
BARTHOLOMEU LYSANDRO	Estrada de Balança Rangel, s/nº - Travessão	236
BRANCA PEÇANHA FERREIRA	Rua José Jorge Teixeira, 144 - Parque Eldorado	1025
CALIFÓRNIA	Rua California, S/N - Santa Maria	29
CARLOS CHAGAS	Rua Principal, s/nº - Jacarandá – Travessão	405
CARLOS JARDIM DA CRUZ	Rua Teotônio Ferreira de Araújo - Espírito Santinho - Santo Eduardo	143
CIEP CUSTÓDIO SIQUEIRA	Av. Senador José Carlos Pereira Pinto, 500 - Calabouço	688
CIEP LUÍS CARLOS LACERDA	BR 101 Rodovia Campos Vitória Km 16 s/nº Travessão de Campos	256
CIEP PEDRO ÁLVARES CABRAL	Estrada Taquaraçu - CODIM - Terra Prometida	114
CIEP PROFª CARMEN S CARNEIRO	Rua Edgard Monteiro, s/nº - Pq. Eldorado	898
CIEP WILSON BATISTA	Av. Campista, s/nº Pq Guarus	1452
CONSELHEIRO JOSINO	Rua Porfírio Mothé, s/nº - Conselheiro Josino	464
CUSTÓDIO GENEROSO VIEIRA	Rua Djalma Lima, 286 - Parque Prazeres	602
ELOY ORNELAS	Rua do Alto, 87 - Vila Nova	399

ETELVIRA MARTINS MEDEIROS	Rod. Campos-Vitória - Km - 13 – Travessão	353
FELICIO SARLO	Parque Ipiranga - Morro do Coco	66
FRANCISCO RICARDO - MUNDÉUS	Av. Principal 215 - Mundéus – Travessão	26
FRANCISCO RICARDO – TRAVESSÃO	Rua 1, s/nº - Km 15 – Travessão	159
FREDERICO PAES BARBOSA	Rua Jonh Jonh Duncan, 48 - Parque Novo Mundo	958
GENÉSIO VIANA	Rodovia Murundu - Palmares, s/nº	42
GUICMAR RAMOS PAES	Balança Santa Maria- Travessão	116
IGNÁCIO CORREA DOS SANTOS	Rua Principal, s/nº - Guandú – Travessão	232
ISABEL MARIA P TAVARES	Rua das Flores, s/nº - Murundu	26
JOÃO BATISTA DE AZEREDO	Praça Nossa Senhora da Conceição s/nº Travessão	344
JOÃO CARLOS DE CASTRO	Morro do Côco – Peão de Baixo	24
JOSÉ GIRO FAÍSCA	Rua D nº 19 - BR 101 - Nova Travessão Km 14	269
LIONS GOITACÁ	Avenida José Carlos Pereira Pinto, nº 360, Calabouço	294
LIONS I	Av. Santa Rosa, s/nº - Parque Santa Rosa	921
LIONS II	Rua Dom Aquino Corrêa, s/nº - Parque São Jorge	317
LUIZ MONTEIRO BARBOSA	Estrada São Luis de Mutuca - Morro do Coco	33
LULO FERREIRA DE ARAÚJO	Rua Nossa Senhora da Penha, s/nº - Morro do Côco	702
MARECHAL ARTUR C E SILVA	Av. Zuza Mota, s/nº - Pq. Presidente Vargas	829
MARLENE HENRIQUE ALVES	R. Luiz Baldan, s/n - Pq. Jardim Aeroporto	556
NOSSA SENHORA CONCEIÇÃO	Praça N. S. da Conceição - Arraial – Travessão	492
NOSSA SENHORA APARECIDA	Rua Santo Augusto de Melo, 29 - Santo Eduardo	247
OLÍMPIO PEIXOTO SAMPAIO	Rua Marte, s/nº - Santa Maria	90
POSSE DO MEIO	Posse do Meio - Santa Maria	37

PRISCO DE ALMEIDA	Av. Senador José Carlos Pereira Pinto, 471 - Calabouço	364
PROF CARLOS BRUNO	Rua Principal, s/nº, Ribeiro do Amaro - Travessão	83
PROF ELEONORA SILVA V PINTO	Estrada do Fio nº 49 Km 13 - Travessão de Campos	239
PROF EUNÍCIA F DA SILVA	Rua Vinte de Março, nº 18 - Santa Rosa	925
PROF OLGA LINHARES CORREA	Av. Senador José Carlos Pereira Pinto, 751 - Calabouço	251
SANTA BÁRBARA	Santo Eduardo – Fazenda Santa Barbara	28
SANTA MARIA	Rua Marte, s/nº - Santa Maria	268
SANTA RITA DE CÁSSIA	Rua Manoel Ribeiro de Souza s/nº - Chave do Paraíso	33
SANTA ROSA	Morro do Côco – Fazenda Santa Rosa	10
SÃO JOÃO	Km 6, RJ 230 - São Roque – Santo Eduardo	12
SESMARIA	Sesmaria - Morro do Côco	19
TOTAL:		18135

CRECHE	ENDEREÇO	Total de alunos
ANÍSIO SPÍNOLA TEIXEIRA	Av. Antonio Luiz da Silveira s/n - Km 13. Travessão de Campos	142
ANTONINO VENÂNCIO	Av. Antônio Luiz da Silveira – 176 - Travessão	88
BRUNO DA SILVA MACABÚ	Rua 1, 55 - Jardim Boa Vista	95
DR FÉLIX MIRANDA	Av. Petrópolis, s/n - Pq. Guarús	67
EMIDIO TEIXEIRA DE OLIVEIRA	Rua 02,s/nº Km 8, Rod. Campos-Vitória - Lagoa das Pedras	109
ENÉAS T TRINDADE	Rua do Alto, s/n - Vila Nova	55
FRANCISCO ALVES DIAS	Rua José Luiz de Freitas, 108 (casa 1) 124/132 (casa 2) - Pq Santa Clara	143
GANDUR ASSED	Rua Principal S/nº - Terra Prometida	73

GETÚLIO VARGAS	R. Auta de Souza, s/n - Pq Alvorada	88
GILBERTO DO ESPÍRITO S AMARAL	Rua B, 24 / Rua G, 32 Codin	90
GLICÉRIO CARLOS NETO	Rua Municipal, 100 - Pq Lebrete	103
GREVI SIQUEIRA	Rua Carlos Bruno, 86/98 - Custodópolis	127
HELOISA MONTEIRO DA PAIXÃO	Av. Hélio Montezano de Oliveira, s/nº - Pq. Guarus	48
HENRIQUE JARDIM DA CRUZ	Rua Mercúrio, 53 - Centro - Santa Maria	81
IRMÃ ZILDA	Rua Theotônio Ferreira de Araújo - 115 - Conselheiro Josino	75
CRÉCHE ESCOLA MUNICIPAL HERMENY COUTINHO (Jardim Aeroporto)	Rua Dorila Pessanha s/n - Jardim Aeroporto	103
JARDIM CEASA	Rua Nova Aurora, 348 - Jardim Ceasa	47
JOÃO BATISTA VEIGA	Rua Patrocínio Menezes, 37 Custodópolis	140
JOÃO GOULART	Rua Profª Ruth Ribeiro do Rosário - S/nº - Eldorado	158
JOSÉ SILVEIRA LUBANCO	Rua Teotônio Ferreira de Araújo s/nº - Espírito Santinho	64
JÚLIA GOMES CARDOSO	Rua Operário Valdir Manhães, 142 - Custodópolis	41
MADRE TEREZA DE CALCUTÁ	R. Manoel Vieira da Silva, 33 - Travessão	110
MARTIN LUTHER KING	Rua Nove s/n - Novo Eldorado	122
OLÍMPIO PAULO DA SILVA	R. Nossa Senhora da Penha, s/n - Morro do Coco	236
PARQUE GUARUS	Av. Petrópolis, 170 - Parque Guarús	102
PARQUE PRAZERES	R. Djalma Lima, 100 - Parque Prazeres	101
PARQUE SANTOS DUMONT	Rua Álvaro Batista, 28 - Parque Santos Dumont	49
PROF PAULO FREIRE	Rua Santo Augusto de Melo, 29 - Centro - Santo Eduardo	84
SÃO MATHEUS	Rua Marquês de Valença - S/N - Parque São Mateus	74
ZUMBI DOS PALMARES	Rua Juiz Antônio Braga, 11 - Santa Rosa	143

TOTAL:	3027
--------	------

LOTE 2

ESCOLA	ENDEREÇO	TOTAL DE ALUNOS
ALCEBÍADES CANDIANO	Estrada Dores de Macabu, s/nº - Ponta da Lama	498
ALFREDO V MACHADO	Serrinha - BR 101, Km 129	75
ALVA DORALICE R DE CASTRO	Av. Central - s/nº - Santa Cruz	141
AMARO PRATA TAVARES	Rua Tenente Coronel Cardoso, 647 - Centro	400
AMBRÓSIO SOUZA	Estrada do Leite, s/n - Serrinha	26
ANTÔNIA LOPES	Rua do Colégio, Pernambuco-Ibitioca	166
ANTONIO JOAQUIM CODEÇO	Est. Lagoa de Cima - Morro Grande	76
ARY BATISTA RANGEL (NOVA CANAA)	Rua Principal, s/nº - KM 10 - Nova Canaã	416
BARRETO	Rodovia Amaral Peixoto - Km 91, Caxeta - Ibitioca	108
CE 29 DE MAIO	Rua Visconde de Alvarenga, s/nº - Pecuária	892
CEMSTIAC	Rua Lacerda Sobrinho, 114 - Centro	484
CIEP CLÓVIS TAVARES	Rua Allan Kardec, s/nº Pq Nova Brasília	637
CIEP MAESTRO VILA LOBOS	Rua Nazário Pereira Gomes, 464 - Pq. São José	671
CONCEIÇÃO DO IMBÉ	Fazenda Conceição do Imbé - Morangaba	22
DR FRANCISCO M P CRESPO	Rodovia Campos -Vitória, KM 8, Jardim Aeroporto	320
DR LUIZ SOBRAL	Rua Araújo Silva, 20 - Jardim Carioca	741
FAZENDA ALELUIA	Fazenda Aleluia - Imbé - Morangaba	45
FAZENDA CHALITA	Fazenda da Penha - Morangaba	35
FERROVIÁRIO JACY S BARRETO	Rua Bruno de Azevedo nº 55 Pq. Tamandaré	224

FRANCISCO FARIA BARBOSA	Rodovia Campos-Itaperuna - KM 3 – Parque Aldeia	378
HELENA M DE OLIVEIRA	Rodovia Campos-São Fidélis - Itereré - Santa Cruz	98
INSTITUTO P SÃO JOSÉ	Av. Rui Barbosa, 533 - Lapa	142
JOÃO BORGES BARRETO	Rua Haroldo Machado, s/nº, Conjunto João Paulo II - Rua A, s/nº - Ururáí	345
LEANDRO DE SOUZA GOMES	Estrada Pedra Negra, s/nº - Ibitioca	123
LÍDIA L DE ALBERNAZ	Rua Rio Grande do Sul, s/nº - Parque Cidade Luz – Guarus	1041
MANOEL C GONÇALVES	Estrada de Macacos- Dolores de Macabú	25
MANOEL P GONÇALVES	Estrada da Figueira - Fazenda Felicidade - Caixeta	39
MANOEL R DO NASCIMENTO	Rua E, s/nº, Loteamento Novo - Tapera	560
MARIA ANTONIA P TRINDADE	Av. Mário de Abreu, s/nº - Quilombo - Dolores de Macabú	274
MÁRIO BARROSO	Rua da Farmácia nº 202 - Ururáí	439
MORANGABA	Rua Principal, s/nº, Rio Preto - Morangaba	342
PADRE JOÃO NORERTO C LIMA	Estrada de Lagoa de Cima, s/nº - Fazenda Olinda - Morangaba	68
PEQUENO FREDERICO	Rua Vicente de Vasconcelos, s/n - Ururáí	295
PEQUENO JORNALEIRO	Rua Antonio Ribeiro Moço, 11 – Centro	378
PONTA DA PALHA	Estrada Lagoa de Cima, s/nº - São Benedito - Morangaba	71
PRESIDENTE CASTELO BRANCO	Rua Prefeito Edigar Nunes Machado s/nº – Pecúária	454
PROF AUREA SIMÃO	Rua Santo Eduardo, 41 - Parque Lebre	212
PROF Mª ANGELA M PINTO	Km 94 BR 101 - Caxeta- Distrito de Ibitioca	57
PROF PAULO FREIRE	R. Pq. Souza Valle, s/n - Dolores de Macabú	274
PROF WALTER SIQUEIRA	Rua Wilson Amaro de Freitas - Parque Julião Nogueira	656
RAYMUNDO S FILHO	Estrada Cerejeira, s/nº, Cerejeira - Dolores de Macabú	28



PROGRAMA DE
APRENDIZAGEM EFICIENTE

SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA
E TECNOLOGIA

EDUCAÇÃO ILUMINA VIDAS

Comissão de
Licitação
Fis.: 2215
DE UMA NOVA HISTÓRIA
Processo Nº



SALVADOR BENZI	Fazenda Opinião – Imbé Morangaba	55
SANTO AMARO	Av. Principal, s/nº, Água Fria – Morangaba	48
SANTO ANTONIO	Rua Santo Antonio, 129 – Jardim Carioca	323
SEBASTIÃO V VASCONCELOS	Estrada de Dolores de Macabu, s/n - Guriri - Dolores de Macabu	79
SENADOR JOSE C PEREIRA PINTO	Rua Eudócio de Brito Falcão, s/n - Pq. Nova Brasília	316
PROF DARCY RIBEIRO	Rua Principal, s/nº - Três Vendas	228
	TOTAL:	13303

CRECHE	ENDEREÇO	Total de alunos
ALDEIA	Av. Bartholomeu Lysandro, s/nº - Rod. Campos x Itaperuna – Aldeia	89
ALVARO RIBEIRO DAS NEVES (Nova Canna)	Rua Principal, s/nº, L 42 (Km 1) Rod. Campos-Vitória - Nova Canaã	77
BENEDITO ALVES BARRETO	Rua Pache Faria s/nº - Nova Brasília	126
CONCEIÇÃO DO IMBÉ	Fazenda Conceição do Imbé - Lote 55 – Morangaba	50
CRECHE ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA RITA DE CÁSSIA ROCHA SOARES CHARDELLI (DÓ RÉ MI)	Rua Marechal Floriano, 28 – Centro	231
DOM ANTONIO DE C MAYER	Rua Domingos Viana, nº 224 - Pq. California	98
DOM HELDER CAMARA	Av. Visconde de Alvarenga – S/n – Pecuária	55
IRMÃ ZILDA DE CASTRO	Rua Ramiro Braga S/n - Cajú	54
JOÃO PERDECENE NETO	Av. Rui Barbosa, 553 - Lapa	123
JOÃO SIQUEIRA DOS SANTOS	Quadra C - Lote 23 - Tapera	130

JOSÉ DE SOUZA SODRÉ	Rua São Francisco, 75 - Dorcas de Macabu	98
JOSÉ EDUARDO S P ZANDONAIDE	Rua Aldenor Alves dos Santos, 150 - Pq. Santa Helena	125
LUIZ GONZAGA DA SILVA	R. José Maria da Cruz Campista, s/n - Ururai	158
NADIR PEREIRA GOMES	Av. Principal s/n - Rio Preto-Morangaba	85
CRECHE ESCOLA MUNICIPAL PROFª DIVA MARINA SUPRA GOULART (Orla I)	Av. Bartholomeu Lisandro, 1116 - Jardim Carioca	151
CRECHE ESCOLA MUNICIPAL SALVADOR LOPES RANGEL (Parque Esplanada)	Rua Walter Sales, s/n - Pq. Esplanada	141
PROF ANGELA MARIA A CARVALHO	Estrada Principal, s/nº - Lagoa de Cima	45
PROF JOELMA F DE SOUZA	Rua Lindolfo Fraga, 71 - Fundão	43
PROF OLGA LINHARES CORREA	Rua Araújo Silva, 87 - Jd. Carioca	50
PROF RUTH CHAGAS MANHÃES	Rua Wilson Amaro de Freitas - s/nº - Parque Julião Nogueira	121
SERGIO LUIZ L PAES DA SILVA	Rua Minas Gerais, 13 - Pq Cidade Luz	230
SILVINA MANHÃES TERRA	Estrada Ribeiro Comprido, s/n - Ibitioca	80
SOUZA MOTA	Av. Souza Mota nº 123 - Fundão	26
VERA PRETYMAN	Rua do Colégio, 39 - Santa Cruz	62
WILSON AMARO DE FREITAS	Rua Antonio Callado, s/n - Jockey II	94
ANTÔNIO NUNES VIEIRA	Rua Principal, s/nº - Três Vendas	54
ATALIBA CARVALHO DE BRITO	Rua da Praça - S/nº - Sapucaia	69
TOTAL:		2665

LOTE 03

ESCOLA	ENDEREÇO	TOTAL DE ALUNOS
Alberto Lamego I (Poço Gordo)	Rua Principal, s/nº - Poço Gordo - São Sebastião	318
Alberto Lamego II (Campos)	Rodovia José Lysandro de Albernaz Gomes - Martins Lage	62
Alicério Ribeiro da Silva	Rua Miguel Rinald, 685- Canto do Rio – Tocos	57
Amaro Antônio da Silva	Est.do Açúcar, s/nº - Km 23 - RJ-216 - Ponto do Coqueiro	66
Antonio Caetano Peixoto	Estrada Alto do Elizeu - Alto do Elizeu - São Sebastião	122
Antonio de Souza Rodrigues	R. Viúva Areias, s/n - Coqueiro de Tócos	46
APIC	Terminal Pesqueiro - Farol de São Tomé	17
CIEP Brizolão 269 Francisco Portela	Rua Guilherme de Morisson, s/nº - Tócos	477
CIEP Brizolão 481 Arnaldo Rosa Viana	Rua Mário Manhães de Andrade, s/nº - Pq. Aurora	428
Claudia Almeida Pinto de Oliveira	Rua Dom Augustinho, s/nº - Vila do Sol - Farol de São Tomé	313
Coronel Antônio Batista	Praça de Santo Amaro, s/n - Santo Amaro	203
Donana	Rua Francisco Sabino, s/nº - Donana – Goytacazes	350
Dr Getúlio Vargas	Rua Maria Isabel Gomes dos Santos, 791 - Tócos	639
Dr Luiz Guaraná	Estrada de Cambaiba, s/nº - Cambaiba	37
Dr. Alcidor de Moraes Bessa	Rua Manoel Landim, 208 - Turf Club	360
Farol de São Thomé	Av. Pinheiro Machado, s/nº - Farol de São Tomé - Santo Amaro	652
Francisco de Assis	Rua Dr. Adão Manoel Pereira Nunes Matadouro	342
Francisco Ribeiro Siqueira	Estrada da Babosa, s/nº, Babosa	152
Gervásio Vasconcelos Cordeiro	Estrada do Açúcar, s/nº - Ponto do Carmo - Goitacazes	187
Gonçalo Francisco Nunes	Estrada do Carvão, s/n - Carvão	131
Heitor Alves Barreto	Estrada Largo do Garcia - São Sebastião	90

Iniciação Agrícola José Francisco M. Vasconcelos	Estrada do Açúcar, s/nº - Donana	356
Jacques Richer	Estrada de Campo Novo - Campo Novo - São Sebastião	126
João Goulart	Rua Principal, s/n - Venda Nova	164
José Carneiro Terra	Av. Newton Guaraná, s/nº - Fazendinha	123
José das Chagas Pinto	Praça de Marrecas - Mussurepe	29
José de Anchieta	Rua Xingu, s/nº - Xexé - Farol de São Tomé	76
José de Azevedo	Rua Nossa Senhora da Conceição, s/nº - Ponta Grossa dos Fidalgos - Tócos	162
José do Patrocínio	Rua Henrique Guitton, s/nº - Conj. Santa Maria - Penha	1176
José Manoel da Silva	Rua Principal s/nº - Retiro - Canal das Flechas	18
Leôncio Pereira Gomes	Rua Rodrigues Peixoto nº 01 São Sebastião	286
Leopoldino Maria	Rua Campo Alegre, s/nº - Nova Goytacazes	487
Lúcia Caldas	Estrada do Açúcar - Campo Limpo	92
Manoel Coelho	Rodovia Raul Souto Maior, s/nº - Ponto da Cruz - Goitacazes	874
Manoel Simões de Rezende	Rua 02, Estrada do Carvão - Cantagalo	79
Maria Arlete Azevedo Araújo	Estrada do Açúcar, Km 22 - Saturnino Braga	286
Maria Lúcia	Praça Antonio Viana, s/nº - Turf Club	602
Maria Queiroz de Oliveira	Rua Maria Candido Pessanha, s/n - Mineiros	174
Miguel Henrique Gomes	Rua Principal, s/n - São Martinho - Santo Amaro	90
Nação Goitacá	Estrada de Poço Gordo, s/nº Goytacazes	208
Olavo Alves Saldanha Filho	Rua Olavo A. Saldanha Filho, s/nº - Boa Vista - Santo Amaro	251
Olimpio Honório de Almeida	Rua Pinheiro Machado, s/nº - Farol de São Tomé	105
Pedro Barbosa	Rua Principal Campo de Areia - Rio do Colégio - Mussurepe	25
Profª. Sebastiana Machado da Silva	Rua Dr. Beda, s/nº - IPS	917

Prof. Wilmar Cava Barros	Av. Arthur Cardoso Filho, s/nº - Jockey Club	750
Rotary I	Rua das Hortências s/nº - Parque Bela Vista	364
Sagrada Família	Av. Santo Afonso, nº 208 (antiga Visconde do Itaborai) Pq João Seixas	534
Santa Terezinha	Rua Dom Bonifácio Plum, s/nº - Baixa Grande	486
Sebastião Ribeiro de Deus	Rua 16, s/nº - Novo Jockey	612
Senador Tarsicio Miranda	Av. Tarcisio Miranda, Av. Pres. Kennedy, nº 47 - Jockey	261
Sérgio Viana Barroso	Estrada de São Martinho - Caboio - Santo Amaro	73
Tarcílio Siqueira Cordeiro	Rua Principal s/nº - Beira do Taí - São Sebastião	92
Thierry Homero R Gomes	Estrada de São Martinho, s/n - Alto da Areia	50
TOTAL:		14977

CRECHE	ENDEREÇO	Total de alunos
ANA BEATRIZ RANGEL DA SILVA	R. Ariosto Lanes Rabelo, 167 - Joquey Clube	91
BEIRA DO TAÍ	Av. Júlio de Souza Rangel, s/n - Beira do Taí	163
CARLOS ROBERTO NUNES DE CARVALHO	Rua Amaro Machado, 67 - Parque Angélica	59
DESEMBARGADOR SEBASTIÃO AMARO DA S. MACHADO	Av. Guilherme Morisson, 619 - Tócos	79
DONANA	Rua Antônio Moacir Batista, 39 - Donana	72
ERIVELTON JUNIOR	Praça São Sebastião, 7 - São Sebastião	75
FAROL DE SÃO THOMÉ	Rua Olavo Saldanha - S/nº - Farol de São Thomé	108
FELISMINDO MARQUES	Rua Boa Ventura, s/nº - Vila dos Pescadores	83
FRANCISCO CORDEIRO PEREIRA	Rua Projetada 3, s/n Conjunto Habitacional da Penha	75
FRANCISCO DE ASSIS	Rua Dr. Adão Manoel Pereira Nunes s/n - Matadouro	74

IRMÃ DULCE	Rua Manoel Ribeiro, 97 – São Benedito	112
JOCINÉIA BORGES (PREDIO I)	Rua 15, s/n - Novo Jockey	133
MRIAN DOS SANTOS MELO (JOCINÉIA BORGES (PREDIO II))	Rua Henrique Oliveira, s/n - Novo Jockey	69
JOSÉ CÂNDIDO DE CARVALHO	Rodovia do Açucar, s/n, Saturnino Braga	72
JOSÉ MOREIRA	Rua Manoel Gomes da Silva, 23 - Penha (Pq. Fazendinha)	55
MARIA DA CONCEIÇÃO SANTOS TAVARES	Rodovia Alair Ferreira, RJ 216 - Baixa Grande	58
CRECHE ESCOLA MUNICIPAL SUBTENENTE CLÁUDIO HENRIQUE LAURINDO DE CARVALHO (Monsenhor Olivácio Nogueira Martins)	Rua Monsenhor Capeline, 30 - Parque Saraiva	106
MONTEIRO LOBATO	Av. Principal, s/nº - Campo Novo	60
NOBERTO SIQUEIRA BARRETO	R. Sebastião Silvano, 132 - Goytacazes	152
PARQUE AURORA	Travessa Martins, s/n - Pq. Aurora	148
PARQUE IMPERIAL	R. Lourival Martins Beda, 02 - Pq. Imperial	88
PENHA	R. Rossine Quintanilha Chagas, S/nº - CSU - Penha	84
SADI RIBEIRO GOMES (MÃE FLOR)	R. Principal, S/n - Poço Gordo	77
SEBASTIÃO TAVARES CAMPISTA	Rua Cardoso Moreira, 361 - Turf Club	87
TOTAL		2180

ANEXO II
CARDÁPIOS

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 251
Processo Nº	Rubrica: [assinatura]

CARDÁPIO: CRECHE (BERÇÁRIO)

Refeição	Segunda-feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Suplementar	Leite materno / Fórmula Infantil 1ou 2 de acordo com a idade	Leite materno / Fórmula Infantil 1ou 2 de acordo com a idade	Leite materno / Fórmula Infantil 1ou 2 de acordo com a idade	Leite materno / Fórmula Infantil 1ou 2 de acordo com a idade	Leite materno / Fórmula Infantil 1ou 2 de acordo com a idade
Almoço	Arroz papa, caldo de feijão, carne moída, purê de aipim Sobremesa: Suco de laranja lima	Arroz papa, caldo de feijão, frango desfiado, abóbora cozida amassada Sobremesa: Banana amassada	Macarrão espaguete picado, caldo de feijão, carne desfiada e purê de cenoura Sobremesa: Mamão amassado	Arroz papa, caldo de feijão, frango desfiado, purê de batata inglesa Sobremesa: Goiaba raspada	Arroz papa, caldo de feijão, carne assada desfiada, inhame cozido amassado Sobremesa: Maçã raspada
Lanche da Tarde	Leite materno / Fórmula Infantil 1ou 2 de acordo com a idade	Leite materno / Fórmula Infantil 1ou 2 de acordo com a idade	Leite materno / Fórmula Infantil 1ou 2 de acordo com a idade	Leite materno / Fórmula Infantil 1ou 2 de acordo com a idade	Leite materno / Fórmula Infantil 1ou 2 de acordo com a idade
Jantar	Sopa de legumes amassados (cenoura, repolho e inhame) com macarrão parafuso e frango desfiado	Canjiquinha com carne desfiada, espinafre e caldo de feijão	Canja de galinha (frango desfiado, arroz papa, batata inglesa e cenoura)	Sopa de legumes amassados (aipim, abóbora e couve) com carne desfiada e macarrão tipo Ave maria.	Angu com frango desfiado e caldo de feijão
<p>Obs.: Berçário: Válido para todos Cardápios do Berçário</p> <p>Público alvo: Bebês, preferencialmente Leite Materno. Se a mãe puder deixar na U.E. devidamente ordenhado e puder ir amamentar em horário disponível, o que é sempre incentivado por palestra nutricionais. Caso não seja possível a oferta do leite materno, fica indicado Fórmula Infantil I para bebês até 5 meses e Fórmula Infantil II a partir dos 6 meses até 12 meses.</p>					

CARDÁPIO CRECHE

Refeição	Segunda-feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Suplementar	Suco de uva Biscoito água e sal com requeijão	Vitamina de mamão com maçã Biscoito água e sal	Suco de goiaba Pão fatiado com requeijão	Vitamina de banana prata Biscoito água e sal	Vitamina de mamão com maçã e farinha de aveia
Almoço	Arroz, feijão, carne moída e aipim cozido Sobremesa: Laranja lima	Arroz, feijão, filé de frango em tirinhas e purê de abóbora Sobremesa: Banana prata	Macarrão espaguete, feijão, isca de carne e salada de alface Sobremesa: Melão	Arroz, feijão, frango refogado com batata inglesa cozida e salada de tomate Sobremesa: Suco de goiaba vermelha	Arroz, feijão, carne assada desfiada e purê de inhame Sobremesa: Banana prata
Lanche da Tarde	Suco de manga	Suco de melancia	Suco de abacaxi	Suco de laranja lima	Suco de uva
Jantar	Sopa de legumes (repolho, cenoura e inhame) com macarrão parafuso e frango desfiado	Canjiquinha com carne desfiada, espinafre e caldo de feijão	Canja de galinha (frango, arroz, batata inglesa e cenoura)	Sopa de legumes (aipim, abóbora e couve) com carne desfiada com macarrão tipo Ave Maria	Angu com frango desfiado e caldo de feijão

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 253
Processo Nº	Rubrica: [assinatura]

CARDÁPIO ESCOLA

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA-FEIRA
SUPLEMENTAR	Café com leite Biscoito maisena	Suco de laranja integral Pão de milho com Manteiga	Café com leite Pão fatiado com requeijão	Suco de caju Bolo de Banana com Aveia	Vitamina de Frutas (maçã e banana prata) Biscoito Cream Cracker
ESCOLAS (ALMOÇO + SOBREMESA)	Macarronada, Feijão, Ovos Mexidos e Cenoura Cozida c/ Cheiro Verde Sobremesa: Suco Uva Integral	Arroz, Feijão, Frango Ensopado com Aipim, Farofa de Couve Sobremesa: Laranja Lima	Arroz, Feijão, Carne Assada c/ com Tomate, Purê de Batata Doce Sobremesa: Banana Prata	Arroz, Feijão, Frango Assado com Molho de Ervas (salsinha, orégano, cebolinha), Duque de Legumes (cenoura e batata) Sobremesa: Melancia	Arroz, Feijão, Carne Ensopada e Quibebe de Abóbora Sobremesa: Laranja Seleta

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 254
Rubrica:	
Processo Nº	

CARDÁPIO ESCOLA INTEGRAL

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SUPLEMENTAR	Café com leite Biscoito Maisena	Suco de laranja integral Pão de milho com Manteiga	Café com leite Pão fatiado com requeijão	Suco de caju Bolo de Banana com Aveia	Vitamina de Frutas (maçã e banana prata) Biscoito Cream Cracker
ALMOÇO + SOBREMESA	Macarronada, Feijão, Ovos mexidos e Cenoura Cozida c/ Cheiro Verde Sobremesa: Suco Uva Integral	Arroz, Feijão, Frango Ensopado c/ Aipim, Farofa de Couve Sobremesa: Laranja Lima	Arroz, feijão, Carne Assada c/ Tomate, Purê de Batata Doce Sobremesa: Banana Prata	Arroz, Feijão, Frango Assado c/ Molho de Ervas (salsinha, óregano, cebolinha), Duque de Legumes (cenoura e batata) Sobremesa: Melancia	Arroz, Feijão, Carne Ensopada Quibebe de Abóbora Sobremesa: Laranja Seleta
LANCHE TARDE	Suco de Maçã integral Biscoito Tipo Club Social	Café com leite Biscoito Maisena	Suco de Frutas (laranja seleta e mamão) Biscoito tipo club social	Suco de Abacaxi com Hortelã Biscoito Cream Cracker	Suco de Uva integral Biscoito de Maisena
JANTAR	Arroz, Feijão, Carne Moída, Salada Arco Íris (beterraba e batata) Sobremesa: Maçã	Arroz, Feijão, Iscas de Carne c/ Tomates e Cebolas, Chuchu Refogado c/ Cheiro Verde. Sobremesa: melancia	Sopa de Legumes com Frango Desfiado (macarrão parafuso, batata, abóbora e abobrinha) Sobremesa: Laranja Lima	Arroz, Feijão, Peixe Ensopado, Pirão, Salada de Alface c/ Tomate Sobremesa: Suco de laranja integral	Arroz Colorido (cenoura e brócolis), Strogonoff de Frango e Batata Sauté c/ Cheiro Verde Sobremesa: Banana Prata

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 255
	Rubrica:
Processo Nº	

CARDÁPIO ESCOLA EM OBRA

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Suco de Uva (Caixa 200 ml) Biscoito Tipo Club Social	Suco de Laranja (Caixa 200 ml) Mini Bolo de Chocolate Maçã	Suco de Goiaba (Caixa 200 ml) Biscoito de Maisena (Individual) Banana prata	Suco de Caju (Caixa 200 ml) Torrada (Individual)	logurte de Morango (200 ml) Biscoito Tipo Club Social
Bebida láctea de Chocolate (Caixa 200 ml) Biscoito de Maisena (Individual) Banana prata	Bebida láctea de Chocolate (Caixa 200 ml) Torrada (Individual)	Bebida láctea de Chocolate (Caixa 200 ml) Biscoito Tipo Club Social	Bebida láctea de Chocolate (Caixa 200 ml) Mini Bolo de Chocolate Maçã	Bebida láctea de Chocolate (Caixa 200 ml) Biscoito de Maisena Banana prata

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 256
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

CARDÁPIO ESPECIAL APLV – BERÇÁRIO

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SUPLEMENTAR <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	SUPLEMENTAR <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	SUPLEMENTAR <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	SUPLEMENTAR <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	SUPLEMENTAR <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade
ALMOÇO: Arroz papa Caido de feijão Frango desfiado Purê de batata (leite de soja) Sobremesa: Maçã raspada	ALMOÇO: Arroz papa Caido de feijão Carne moída Purê abóbora Sobremesa: Banana amassada	ALMOÇO: Macarrão picadinho Caldo de feijão Carne desfiada Sobremesa: Mamão amassado	ALMOÇO: Arroz papa Caido de feijão Frango desfiado Creme de batata doce Sobremesa: Goiaba raspada	ALMOÇO: Arroz papa Caldo de feijão Carne desfiada Sobremesa: Maçã raspada
LANCHE <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	LANCHE <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	LANCHE <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	LANCHE <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	LANCHE <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade
JANTAR Sopa de legumes com macarrão e carne (Repolho, cenoura e inhame)	JANTAR Canjiquinha com frango e caldo de feijão	JANTAR Canja de galinha	JANTAR Sopa de legumes com carne (Aipim, abóbora, couve)	JANTAR Angu com frango desfiado e caldo de feijão

OBSERVAÇÃO: Os legumes deverão ser amassados.

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 257
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

CARDÁPIO ESPECIAL APLV – CRECHE

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SUPLEMENTAR Leite de soja com farinha de aveia Biscoito tipo club social	SUPLEMENTAR Vitamina de mamão e maçã com leite de soja Biscoito água e sal*	SUPLEMENTAR Leite de soja com farinha de aveia Biscoito tipo club social	SUPLEMENTAR Vitamina de banana prata com leite de soja Biscoito água e sal*	SUPLEMENTAR Vitamina de mamão e maçã com leite de soja Biscoito tipo club social
ALMOÇO: Arroz, feijão, carne moída e aipim cozido Sobremesa: Laranja lima	ALMOÇO: Arroz, feijão, filé de frango em tirinhas, purê de abóbora Sobremesa: Banana prata	ALMOÇO: Macarrão espaguete, feijão, isca de carne e salada de alface Sobremesa: Melão	ALMOÇO: Arroz, feijão, frango com batata, salada de tomate Sobremesa: Suco de goiaba vermelha	ALMOÇO: Arroz, feijão, carne assada e purê de inhame Sobremesa: Banana prata
LANCHE Suco de manga	LANCHE Suco de melancia	LANCHE Suco de abacaxi	LANCHE Suco de laranja lima	LANCHE Suco de uva
JANTAR Sopa de legumes (repolho, cenoura e inhame) com macarrão parafuso e frango desfiado	JANTAR Canjiquinha com carne desfiada, espinafre e caldo de feijão	JANTAR Canja de galinha (frango, arroz, batata inglesa e cenoura)	JANTAR Sopa de legumes (aipim, abóbora, couve) com carne desfiada e macarrão tipo ave maria	JANTAR Angu com frango desfiado e caldo de feijão

***Os biscoitos deverão ser isentos de leite**

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 258 Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

CARDÁPIO ESPECIAL APLV – ESCOLA

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SUPLEMENTAR Leite de soja com farinha de aveia Biscoito tipo club social	SUPLEMENTAR Vitamina de mamão e maçã com leite de soja Biscoito água e sal*	SUPLEMENTAR Leite de soja com farinha de aveia Biscoito tipo club social	SUPLEMENTAR Vitamina de banana prata com leite de soja Biscoito água e sal*	SUPLEMENTAR Vitamina de mamão e maçã com leite de soja Bolo de banana com aveia (leite de soja)
REFEIÇÃO: Macarronada, Feijão, Ovos Mexidos e Cenoura Cozida c/ Cheiro Verde Sobremesa: Suco Uva Integral	REFEIÇÃO: Arroz, Feijão, Frango Ensopado com Aipim, Farofa de Couve Sobremesa: Laranja Lima	REFEIÇÃO: Arroz, Feijão, Carne Assada c/ com Tomate, Purê de Batata Doce (leite de soja) Sobremesa: Banana Prata	REFEIÇÃO: Arroz, Feijão, Frango Assado com Molho de Ervas (salsinha, orégano, cebolinha), Duque de Legumes (cenoura e batata) Sobremesa: Melancia	REFEIÇÃO: Arroz, Feijão, Carne Ensopada e Quibebe de Abóbora Sobremesa: Laranja Seleta

*Os biscoitos deverão ser isentos de leite

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 259
Processo Nº	Rubrica: [assinatura]

CARDÁPIO ESPECIAL APLV – ESCOLA INTEGRAL

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SUPLEMENTAR Leite de soja com farinha de aveia Biscoito tipo club social	SUPLEMENTAR Vitamina de mamão e maçã com leite de soja Biscoito água e sal	SUPLEMENTAR Leite de soja com farinha de aveia Biscoito tipo club social	SUPLEMENTAR Vitamina de banana prata com leite de soja Biscoito água e sal	SUPLEMENTAR Vitamina de mamão e maçã com leite de soja Bolo de banana com aveia (leite de soja)
REFEIÇÃO Macarronada, Feijão, Ovos Mexidos e Cenoura Cozida c/ Cheiro Verde Sobremesa: Suco Uva Integral	REFEIÇÃO Arroz, Feijão, Frango Ensopado com Aipim, Farofa de Couve Sobremesa: Laranja Lima	REFEIÇÃO Arroz, Feijão, Carne Assada c/ com Tomate, Purê de Batata Doce (leite de soja) Sobremesa: Banana Prata	REFEIÇÃO Arroz, Feijão, Frango Assado com Molho de Ervas (salsinha, orégano, cebolinha), Duque de Legumes (cenoura e batata) Sobremesa: Melancia	REFEIÇÃO Arroz, Feijão, Carne Ensopada e Quibebe de Abóbora Sobremesa: Laranja Seleta
LANCHE Suco de Maçã integral Biscoito água e sal	LANCHE Leite de soja com café Biscoito maisena*	LANCHE Suco de Frutas (laranja seleta e mamão)	LANCHE Suco de Abacaxi com Hortelã Biscoito tipo club social	LANCHE Suco de Uva integral Biscoito água e sal
JANTAR Arroz, Feijão, Carne Moída, Salada Arco Íris (beterraba e batata) Sobremesa: Maçã	JANTAR Arroz, Feijão, Iscas de Carne c/ Tomates e Cebolas, Chuchu Refogado c/ Cheiro Verde. Sobremesa: melancia	JANTAR Sopa de Legumes com Frango Desfiado (macarrão parafuso, batata, abóbora e abobrinha) Sobremesa: Laranja Lima	JANTAR Arroz, Feijão, Peixe Ensopado, Pirão, Salada de Alface c/ Tomate Sobremesa: Suco de laranja integral	JANTAR Arroz Colorido (cenoura e brócolis), Frango desfiado e Batatas Sauté c/ Cheiro Verde Sobremesa: Banana Prata

*Os biscoitos deverão ser isentos de leite

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 260
Processo Nº	Rubrica: [assinatura]

CARDÁPIO ESPECIAL DIABETES – BERÇÁRIO

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SUPLEMENTAR <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	SUPLEMENTAR <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	SUPLEMENTAR <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	SUPLEMENTAR <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	SUPLEMENTAR <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade
ALMOÇO: Arroz papa Caldo de feijão Frango desfiado Purê de batata Sobremesa: Maçã raspada	ALMOÇO: Arroz papa Caldo de feijão Carne moída Purê abóbora Sobremesa: Banana amassada	ALMOÇO: Macarrão picadinho Caldo de feijão Carne desfiada Sobremesa: Mamão amassado	ALMOÇO: Arroz papa Caldo de feijão Frango desfiado Creme de batata doce Sobremesa: Goiaba raspada	ALMOÇO: Arroz papa Caldo de feijão Carne desfiada Sobremesa: Maçã raspada
LANCHE <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	LANCHE <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	LANCHE <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	LANCHE <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade	LANCHE <u>Mamadeira:</u> Leite materno / Fórmula Infantil 1 ou 2 de acordo com a idade
JANTAR Sopa de legumes com macarrão e carne (Repolho, cenoura e inhame)	JANTAR Canjiquinha com frango e caldo de feijão	JANTAR Canja de galinha	JANTAR Sopa de legumes com carne (Aipim, abóbora, couve)	JANTAR Angu com frango desfiado e caldo de feijão

OBSERVAÇÃO: Os legumes deverão ser amassados e as fórmulas utilizadas deverão ser compatíveis com a patologia.

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 261
Processo Nº	Rubrica: [assinatura]

CARDÁPIO ESPECIAL DIABETES – CRECHE

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SUPLEMENTAR Leite com farinha de aveia Biscoito água e sal	SUPLEMENTAR Vitamina de mamão e maçã Pão fatiado com requeijão	SUPLEMENTAR Leite com farinha de aveia Biscoito água e sal	SUPLEMENTAR Vitamina de banana prata Pão fatiado com requeijão	SUPLEMENTAR Vitamina de mamão e maçã Biscoito água e sal
ALMOÇO: Arroz, feijão, carne moída e aipim cozido Sobremesa: Laranja lima	ALMOÇO: Arroz, feijão, filé de frango em tirinhas, purê de abóbora Sobremesa: Banana prata	ALMOÇO: Macarrão espaguete, feijão, isca de carne e salada de alface Sobremesa: Melão	ALMOÇO: Arroz, feijão, frango com batata, salada de tomate Sobremesa: Suco de goiaba vermelha	ALMOÇO: Arroz, feijão, carne assada e purê de inhame Sobremesa: Banana prata
LANCHE Suco de manga	LANCHE Suco de melancia	LANCHE Suco de abacaxi	LANCHE Suco de laranja lima	LANCHE Suco de uva
JANTAR Sopa de legumes (repolho, cenoura e inhame) com macarrão parafuso e frango desfiado	JANTAR Canjiquinha com carne desfiada, espinafre e caldo de feijão	JANTAR Canja de galinha (frango, arroz, batata inglesa e cenoura)	JANTAR Sopa de legumes (aipim, abóbora, couve) com carne desfiada e macarrão tipo ave maria	JANTAR Angu com frango desfiado e caldo de feijão

OBSERVAÇÃO: As preparações deverão ser compatíveis com a patologia.

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 262
Processo Nº	Rubrica:

CARDÁPIO ESPECIAL DIABETES – ESCOLA

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SUPLEMENTAR Café com leite Biscoito Cream Cracker	SUPLEMENTAR Suco de laranja integral Pão fatiado com requeijão	SUPLEMENTAR Leite c/ Café Biscoito Cream cracker	SUPLEMENTAR Leite c/ Cacau 50% Bolo de Banana com Aveia	SUPLEMENTAR Vitamina de Frutas (maçã e banana prata) Biscoito água e sal
REFEIÇÃO: Macarronada, Feijão, Ovos Mexidos e Cenoura Cozida c/ Cheiro Verde Sobremesa: Suco Uva Integral	REFEIÇÃO: Arroz, Feijão, Frango Ensopado com Aipim, Farofa de Couve Sobremesa: Laranja Lima	REFEIÇÃO: Arroz, Feijão, Carne Assada c/ com Tomate, Purê de Batata Doce Sobremesa: Banana Prata	REFEIÇÃO: Arroz, Feijão, Frango Assado com Molho de Ervas (salsinha, orégano, cebolinha), Duque de Legumes (cenoura e batata) Sobremesa: Melancia	REFEIÇÃO: Arroz, Feijão, Carne Ensopada e Quibebe de Abóbora Sobremesa: Laranja Seleta

OBSERVAÇÃO: As preparações deverão ser compatíveis com a patologia.

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 263
Processo Nº	Rubrica: [Assinatura]

CARDÁPIO ESPECIAL DIABETES – ESCOLA INTEGRAL

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SUPLEMENTAR Café com leite Biscoito Cream Cracker	SUPLEMENTAR Suco de laranja integral Pão fatiado com requeijão	SUPLEMENTAR Leite c/ Café Biscoito Cream cracker	SUPLEMENTAR Leite c/ Cacau 50% Bolo de Banana com Aveia	SUPLEMENTAR Vitamina de Frutas (maçã e banana prato) Biscoito água e sal
REFEIÇÃO Macarronada, Feijão, Ovos Mexidos e Cenoura Cozida c/ Cheiro Verde Sobremesa: Suco Uva Integral	REFEIÇÃO Arroz, Feijão, Frango Ensopado com Aipim, Farofa de Couve Sobremesa: Laranja Lima	REFEIÇÃO Arroz, Feijão, Carne Assada c/ com Tomate, Purê de Batata Doce Sobremesa: Banana Prata	REFEIÇÃO Arroz, Feijão, Frango Assado com Molho de Ervas (salsinha, orégano, cebolinha), Duque de Legumes (cenoura e batata) Sobremesa: Melancia	REFEIÇÃO Arroz, Feijão, Carne Ensopada e Quibebe de Abóbora Sobremesa: Laranja Seleta
LANCHE Suco de Maçã integral Biscoito Tipo Club Social	LANCHE Café com leite e Biscoito água e sal	LANCHE Suco de Frutas (laranja seleta e mamão) Biscoito Cream Cracker	LANCHE Suco de Abacaxi com Hortelã e Biscoito tipo club social	LANCHE Suco de Uva integral com Biscoito Cream Cracker
JANTAR Arroz, Feijão, Carne Moida, Salada Arco Íris (beterraba e batata) Sobremesa: Maçã	JANTAR Arroz, Feijão, Iscas de Carne c/ Tomates e Cebolas, Chuchu Refogado c/ Cheiro Verde. Sobremesa: melancia	JANTAR Sopa de Legumes com Frango Desfiado (macarrão parafuso, batata, abóbora e abobrinha) Sobremesa: Laranja Lima	JANTAR Arroz, Feijão, Peixe Ensopado, Pirão, Salada de Alface c/ Tomate Sobremesa: Suco de laranja integral	JANTAR Arroz Colorido (cenou e brócolis), Frango desfiado e Batatas Sauté c/ Cheiro Verd Sobremesa: Banana Prata

OBSERVAÇÃO: As preparações deverão ser compatíveis com a patologia.

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 264
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

LISTA DE SUBSTITUIÇÃO DE ALIMENTOS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	SUBSTITUIÇÃO
CARNE BOVINA	MÚSCULO DE 1ª e PATINHO
FILÉ DE FRANGO	SASSAME
SOBRECOXA DE FRANGO	FILÉ DE COXA
FILÉ DE MERLUZA	FILÉ DE PESCADA BRANCA
BOLO DE BANANA	BOLO DE CENOURA
FARINHA DE AVEIA	FARINHA DE ARROZ
PÃO CARECA	PÃO FORMA, PÃO FRANCÊS, PÃO DE MILHO
REQUEIJÃO	MANTEIGA
LEITE INTEGRAL EM PÓ	IOGURTE
BISCOITO ÁGUA E SAL	CREAM CRACKER, BISCOITO MAISENA, TORRADA
SUCO NATURAL	SUCO DE FRUTAS NATURAIS E FRUTAS EM GERAL, POLPA DE FRUTAS
SUCO CONCENTRADO	SUCO DE FRUTAS NATURAIS E FRUTAS EM GERAL, POLPA DE FRUTAS.
LEGUMES	LEGUMES DO MESMO GRUPO ALIMENTAR
FRUTAS	FRUTAS VARIADAS
ARROZ BRANCO	MACARRÃO, POLENTA, CANJIQUINHA
FEIJÃO PRETO	LENTILHA, ERVILHA

A

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 265
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

ANEXO III

TABELA DE PERCAPITA

CRECHE / BERÇÁRIO

ITEM	GÊNERO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA	UNIDADE
01	Abóbora	Purê	30	g
		Sopa	15	g
02	Abobrinha	Refogada	25	g
03	Alface lisa	Salada	10	g
04	Aipim	Sopa, ensopado	20	g
		Cozido	30	g
05	Alho extra	Tempero	0,5	g
06	Arroz branco tipo 1	Arroz branco	40	g
		Canja	25	g
		Papa	30	g
07	Azeite de oliva	Salada	3	ml
08	Banana Prata	Vitamina	0,5	u
		Sobremesa	1	u (75 g)
9	Batata doce	Cubos	25	g
10	Batata inglesa	Cozida, ensopada	25	g
		Canja	15	g
11	Biscoito de polvilho	Desjejum	30	g
12	Biscoito de sal	Desjejum	20	g
13	Canjiquinha	Canjiquinha	40	g
14	Carne bovina	Assada / isca / moída	60	g
		Canjiquinha / sopa	50	g
15	Cebola branca extra	Tempero	2	g
16	Cenoura extra	Canja	10	g
		Sopa / cozida	20	g
		Salada	15	g
17	Chuchu	Salada	15	g
18	Couve manteiga	Sopa	10	g
19	Espinafre	Sopa	10	g
20	Farinha de aveia	Leite	10	g
21	Farinha de tapioca	Desjejum	25	g
22	Feijão preto	Feijão	20	g
23	Filé de peito de frango	Sopa / tirinhas / canja	60	g
24	Filé de peixe merluza	Ensopado	100	g
25	Fórmula infantil	Para cada 30 ml de água	4,4	g
26	Frango (sobrecoca)	Refogado	80	g
27	Fubá	Angu	20	g
28	Goiaba vermelha	Vitamina	20	g

29	Inhame	Purê	50	g
		Sopa	20	g
30	Laranja lima	Sobremesa	1	u (90 g)
		Suco	2	u
31	Leite integral em pó	Purê	5	g
		Vitamina	26	g
32	Maçã fugi	Vitamina com mamão	22,5	g
		Vitamina	0,5	u (90 g)
33	Macarrão espaguete	Macarronada	40	g
34	Macarrão parafuso	Sopa	20	g
35	Macarrão Ave Maria	Sopa	20	g
36	Mamão formosa	Vitamina	40	g
37	Melancia	Suco	100	g
38	Melão	Sobremesa	100	g
39	Óleo de soja	Preparação	2	ml
40	Ovo de galinha	Omelete	1	u
41	Pão tipo brioche sal	Desjejum	30	g
42	Repolho verde	Sopa	10	g
43	Sal refinado	Tempero	0,5	g
44	Suco de abacaxi (polpa)	Suco	50	g
45	Suco de goiaba (polpa)	Suco	50	g
46	Suco de manga (polpa)	Suco	50	g
47	Suco de uva (polpa)	Suco	60	g
48	Tempero verde	Tempero	0,5	g
49	Tomate extra	Molho	3	g
		Omelete	10	g
		Salada	15	g
50	Torrada	Desjejum	20	g
51	Vinagre de álcool	Tempero	2	ml

TABELA DE PERCAPITA

ESCOLAS E ESCOLAS INTEGRAIS

ITEM	GÊNERO	PREPARAÇÃO	PERCAPTA	UNIDADE
1	Abacaxi	Suco	50	g
2	Abobora	Quibebe	60	g
		Sopa	20	g
3	Abobrinha	Sopa	20	g
		Refogada	50	g
4	Açúcar cristal	Café com leite	10	g
5	Aipim	Escondidinho	50	g
		Ensopado	50	g
6	Alface lisa	Salada	10	g
7	Alho extra	Tempero	5	g
	Arroz branco tipo 1	Branco / com brócolis	50	g
		Canja	40	g
8		Risoto / colorido	40	g
9	Aveia (farinha)	Vitamina	10	g
10	Azeite de oliva	Tempero / Sauté	2	ml
11	Banana prata	Sobremesa (1 unidade)	80	g/unid
		Vitamina (1/2 unidade)	40	g
12	Banana terra	Cozida no lanche (1 unidade)	150	g
13	Batata doce	Purê	50	g
14	Batata inglesa	Sauté	50	g
		Sopa / Canja	20	g
		Salada	20	g
		Duque	25	g
15	Beterraba	Duque	20	g
16	Biscoito Club social	Lanche tarde	26 (1 unid)	g / unid
17	Biscoito Cream cracker	Suplementar / lanche da tarde	20 (4 unid)	g / unid
18	Biscoito Maisena	Suplementar / lanche da tarde	20 (4 unid)	g
19	Bolo de Banana c/aveia	Suplementar	100	g
20	Brócolis	Arroz	20	g
21	Café em pó	Suplementar / lanche da tarde	5	g
22	Canela em pó	Lanche tarde	2	g
23	Canjiquinha	Canjiquinha	20	g
24	Carne assar (coxão duro)	Carne assada / ao molho	120	g
25	Carne moída (patinho moído)	Moída / bolonhesa / Escondidinho / Canjiquinha	80	g

26	Carne picada (patinho picado)	Churrasquinho / ensopada	100	g
27	Cebola branca extra	Tempero	2	g
		Com Carne e tomate	5	g
28	Cenoura extra	Canja	20	g
		Arroz colorido / risoto / farofa	20	g
		Duque	25	g
		Refogada	50	g
29	Cheiro verde	Tempero	5	g
30	Chuchu	Refogado	40	g
31	Colorau	Tempero	5	g
32	Couve manteiga	Refogada	80	g
		Farofa	10	g
33	Espinafre	Refogado	140	g
34	Farinha de mandioca	Farofa	30	g
		Pirão	15	g
35	Feijão preto	Almoço / jantar	20	g
36	Frango	Filé / isca	100	g
		sopa / canja / strogonoff	80	g
		Assado / ensopado	100	g
37	Filé de peixe merluza	Ensopado	120	g
38	Hortelã	Suco	5	g
39	Inhame	Sautê (guarnição)	50	g
40	Laranja lima	Sobremesa (1 Unidade)	110	g
41	Laranja seleta	Suco (1 unidade)	250	g
42	Leite integral em pó	Suplementar / lanche da tarde	26	g
		Purê	10	g
		Strogonoff	26	g
43	Limão taiti	Peixe	2	g
44	Maçã fugi	Sobremesa (1 Unidade)	200	g
		Vitamina (1/2 unidade)	100	g
45	Macarrão espaguete	Macarronada (almoço)	40	g
46	Macarrão parafuso	Sopa	30	g
		Guarnição	50	g
47	Maisena	Strogonoff	5	g
48	Mamão formosa	Sobremesa	100	g
		Vitamina / suco	40	g
49	Manteiga extra	Suplementar (pão)	10	g
		Purê	5	g
50	Melancia	Sobremesa	100	g
51	Óleo de soja	Pipoca / preparações salgadas	2	ml
52	Orégano	Molho de ervas	5	g
53	Ovo de galinha	Mexido (1 unidade)	50	g
		Suplementar (1 unidade)	50	g
54	Pão careca	Suplementar (1 unidade)	50	g

55	Pão de milho	Suplementar (1 unidade)	50	g
56	Pão fatiado	Suplementar (2 fatias)	50	g
57	Repolho verde	Refogado	40	g
58	Requeijão cremoso	Suplementar	20	g
59	Sal refinado	Preparações salgadas	0,5	g
60	Suco de uva integral	Suplementar / lanche da tarde / Sobremesa	200	ml
61	Suco laranja integral	Suplementar / lanche da tarde / Sobremesa	200	ml
62	Suco maçã integral	Lanche da tarde / Sobremesa	200	ml
63	Tomate extra	Refogados	5	g
		Salada / carne ao molho	25	g
64	Vinagre de álcool	Frango	2	ml

Comissão Permanente de Licitação Processo Nº	Fis.: 240
	Rubrica: [assinatura]

TABELA DE PERCAPITA

EJA

ITEM	GÊNERO	PREPARAÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	Abacaxi	Suco	75	g
2	Abobora	Quibebe	60	g
		Sopa	25	g
3	Abobrinha	Sopa	25	g
		Refogada	60	g
		Café com leite	10	g
4	Açúcar cristal			
5	Aipim	Escondidinho	110	g
		Ensopado	60	g
6	Alface lisa	Salada	20	g
7	Alho extra	Tempero	5	g
8	Arroz branco tipo 1	Branco / com brócolis	70	g
		Canja	50	g
		Risoto / colorido	50	g
9	Aveia (farinha)	Vitamina	10	g
10	Azeite de oliva	Tempero / Sauté	2	ml
11	Banana prata	Sobremesa (1 unidade)	100	g/unid
		Vitamina (1/2 unidade)	40	g
12	Banana terra	Cozida no lanche (1 unidade)	150	g
13	Batata doce	Purê	60	g
14	Batata inglesa	Sauté	80	g
		Sopa /Canja	25	g
		Salada	35	g
		Duque	35	g
15	Beterraba	Duque	35	g
16	Biscoito Club social	Lanche tarde	26 (1 unid)	g / unid
17	Biscoito Cream cracker	Suplementar / lanche da tarde	20 (4 unid)	g/unid
		Suplementar / lanche da tarde	20 (4 unid)	g
18	Biscoito Maisena			
19	Bolo de Banana c/aveia	Suplementar	120	g
20	Brócolis	Arroz	30	g
21	Café em pó	Suplementar / lanche da tarde	5	g
22	Canela em pó	Lanche tarde	2	g
23	Canjiquinha	Canjiquinha	25	g
24	Carne assar (coxão duro)	Carne assada / ao molho	140	g
25	Carne moida (patinho moido)	Moída / bolonhesa / Escondidinho / Canjiquinha	100	g

26	Carne picada (patinho picado)	Churrasquinho / ensopada	140	g
27	Cebola branca extra	Tempero	2	g
		Com Carne e tomate	10	g
29	Cenoura extra	Canja	25	g
		Arroz colorido / risoto / farofa	30	g
		Duque	35	g
		Refogada	60	g
30	Cheiro verde	Tempero	5	g
31	Chuchu	Refogado	50	g
32	Colorau	Tempero	5	g
33	Couve manteiga	Refogada	100	g
		Farofa	20	g
34	Espinafre	Refogado	160	g
35	Farinha de mandioca	Farofa	40	g
		Pirão	25	g
36	Feijão preto	Almoço / jantar	40	g
37	Frango	Filé / isca	100	g
		Sopa / canja / strogonoff	80	
		Assado / ensopado	100	g
38	Filé de peixe merluza	Ensopado	130	g
39	Hortelã	Suco	5	g
40	Inhame	Sautê (guarnição)	50	g
41	Laranja lima	Sobremesa (1 Unidade)	180	g
42	Laranja seleta	Suco (1 unidade)	250	g
43	Leite integral em pó	Suplementar / lanche da tarde	26	g
		Purê	10	g
		Strogonoff	26	g
44	Limão thaiti	Peixe	2	g
45	Maçã fuji	Sobremesa (1 Unidade)	200	g
		Vitamina (1/2 unidade)	100	g
46	Macarrão espaguete	Macarronada (almoço)	60	g
47	Macarrão parafuso	Sopa	35	g
		Guarnição	60	g
48	Maisena	Strogonoff	5	g
49	Mamão formosa	Sobremesa	120	g
		Vitamina / suco	60	g
50	Manteiga extra	Suplementar (pão)	10	g
		Purê	5	g
51	Melancia	Sobremesa	120	g
52	Óleo de soja	Pipoca / preparações salgadas	2	ml
53	Orégano	Molho de ervas	5	g
54	Ovo de galinha	Mexido (1 unidade)	50	g
		Suplementar (1 unidade)	50	g
55	Pão careca	Suplementar (1 unidade)	50	g
56	Pão de milho	Suplementar (1 unidade)	50	g

57	Pão fatiado	Suplementar (2 fatias)	50	g
59	Repolho verde	Refogado	60	g
60	Requeijão cremoso	Suplementar	25	g
61	Sal refinado	Preparações salgadas	0,5	g
62	Suco de uva integral	Suplementar / lanche da tarde / Sobremesa	200	ml
63	Suco laranja integral	Suplementar / lanche da tarde / Sobremesa	200	ml
64	Suco maçã integral	Lanche da tarde / Sobremesa	200	ml
65	Tomate extra	Refogados	10	g
		Salada / carne ao molho	35	g
66	Vinagre de álcool	Frango	2	ml

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 243
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

ANEXO IV

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. ARROZ AGULHINHA TIPO 1

1.1. Descrição do Objeto

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz; trigo, centeio, aveia. O produto será designado pelo nome do cereal seguido de sua classificação como **Arroz extra longo fino tipo I**.

1.2. Classificação

Cereal laminado, cilindrado ou rolado quando obtido de grãos com ou sem tegumentos e laminados por processo adequado.

1.3. Características do Produto

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0.5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.

Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33), não poderão ter mais de 15% de umidade.

1.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 33, CVS-6/99 e RDC 216/2004.

2. FARINHA DE MANDIOCA

2.1. Descrição do Objeto

Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

O produto é designado "farinha", seguido do nome do vegetal de origem: Ex: "farinha de mandioca", "farinha de arroz", "farinha de banana".

2.2. Classificação

As farinhas são classificadas de acordo com as suas características, em:

a) farinha simples - produto obtido da moagem ou raladura - dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal.

b) farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

2.3. Características do Produto

As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada".

2.4. Características Físicas e Químicas

Umidade Acidez em ml Amido Protídios Lípidios Resíduo:

Mandioca 14,0 2,0 mínimo 70,0 1,3 - - 2,0

As farinhas devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5x10⁵/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10³/g.

Staphylococcus aureus: Ausência em 0,1 g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 10³/g.

Bacilos cereus: máximo 10³/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

3. BISCOITO SALGADO

3.1. Descrição do Objeto

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

O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.

3.2. Classificação

Biscoitos ou bolachas salgadas são produtos contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto.

3.3. Características do Produto

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal refinado, fermentos químicos, estabilizantes.

3.4. **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas** deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48, CVS-6/99 e Resolução 216/2004.

4. BISCOITO DOCE MAISENA

4.1. Descrição do Objeto

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

O produto será designado "biscoito" ou "bolacha" seguida da substância que o caracteriza.

4.2. Classificação

Biscoitos ou bolachas doces são produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais do produto.

4.3. Características do Produto

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, malto dextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corante natural.

4.4. **Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas** deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, NTA 48, CVS-6/99 e RDC 216/2004.

5. CARNE BOVINA

5.1. Descrição do Objeto

Denomina-se carne, parte muscular comestível dos mamíferos, manipulados em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 246
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

5.2. Classificação

Carne de bovino de 1ª qualidade - compreendendo a de novilho, a de touro, a de vaca com denominação genérica carne de vaca.

5.3. Características do Produto

As carnes deverão se apresentar livres de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino, quando moída, deve conter no máximo 15% (quinze por cento) de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponevroses.

5.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, NTA 3, CVS-6/99 e RDC 216/2004.

6. AÇÚCAR CRISTAL

6.1. Descrição do Objeto

O açúcar cristal é a sacarose obtida da cana, purificado por processo tecnológico adequado, classificado como açúcar amorfo de primeira.

6.2. Características Gerais

O açúcar deve ser fabricado a partir da cana, sendo livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 82 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega. Embalagem: Sacos de polietileno atóxico, reembalados em fardos de papel multifolhado com no máximo 30 kg.

7. CACAU EM PÓ 80%

7.1. Descrição do Objeto

O Cacau em pó solúvel, contendo 80% de Cacau é o produto obtido por processo tecnológico adequado, denominado cacau em pó 80% seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial.

7.2. O produto terá como ingredientes: Cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes. Além disso, as Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 82 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

Comissão Permanente de Licitação	Pis.: 244
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

8. MANTEIGA COM SAL

8.1. Descrição do Objeto

Entende - se por manteiga o produto contendo creme de leite, sal e corante natural de urucum. O produto deverá estar em embalagem de 500g, ser derivado do leite e não conter glúten.

8.2. O produto deverá ter as suas características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 82 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

9. SAL REFINADO

9.1. Descrição do Objeto

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. O produto será designado "sal" seguido de sua classificação.

9.2. Classificação do Produto

Sal refinado é o produto submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira n.º 20 (0,841 mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira n.º 60 (0,25 mm de abertura).

9.3. Características do Produto

O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.

9.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 71 e o CVS-6/99.

10. VINAGRE

10.1. Descrição do Objeto

Vinagre é o produto resultante da fermentação acética do vinho ou outros substratos. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos. Quando proveniente da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, o produto será designado "vinagre" seguido do nome do vegetal de origem.

7

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 248
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	



10.2. Características do Produto

O vinagre deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (NTA 72). Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para a nutrição dos microrganismos acidificantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos - minerais livres.

10.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 72 e o CVS-6/99.

11. ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

11.1. Descrição do Objeto

Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação obedecidos as seguintes restrições:

11.1.1 O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.

- O uso do vocábulo "azeite", exclusivamente para óleos provenientes de frutos.

11.2. Classificação do Produto

Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados.

11.3. Características do Produto

Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvando o disposto no Anexo I da presente resolução (NTA 50).

Os óleos obedecerão aos seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis:

11.3.1. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

11.3.2. Serão obtidas de matérias - primas, de origem vegetal em bom estado sanitário,

11.3.3. Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

11.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 50 e o CVS-6/99.

12. FEIJÃO PRETO

12.1. Descrição do Objeto

É o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas. O produto será designado como nome da leguminosa, seguido de sua classificação.

12.2. Características do Produto

As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

12.3. Classificação do Produto

Classe cores anão FEIJÃO PRETO tipo I

12.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 27 e o CVS-6/99.

13. MACARRÃO ESPAGUETE

13.1. Descrição do Objeto

Macarrão, tipo espagete, poderá conter os seguintes ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum. Número 8. Embalagem: pacote de 1 kg.

13.2. As características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

14. MACARRÃO PARAFUSO

14.1. Descrição do Objeto

Macarrão, tipo parafuso, contendo os seguintes ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corante natural urucum. Embalagem: pacote de 500g.



14.2. As características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

15. AMIDO DE MILHO

15.1. Descrição do Produto

Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). O produto será designado “amido”, seguido do nome do vegetal de origem.

15.2. Classificação do Produto

Amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (*Zea mays*, L.)

15.3. Características do Produto

Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos desde que declarado em rotulagem.

15.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 37 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

16. CARNE DE FRANGO – SOBRECOXA SEM PELE, FILÉ DE PEITO SEM PELE.

16.1. Descrição do Objeto

Sobrecoxa de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: amarelo-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento.

16.2. Características do Produto

As carnes de aves deverão apresentar livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa altera-las ou encobrir alguma alteração.



16.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas
deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a
NTA 3 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

17. PÃO DE HOT DOG

Produto à base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, gordura (hidrogenada ou banha) contendo reforçador, açúcar, sal e anti-mofo.

O pão deverá estar embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, de maneira higiênica e ordenada, sem amassá-los, contendo 50 unidades. Será desclassificado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03. Peso de 50g a unidade.

18. RAÍZES E TUBÉRCULOS

18.1. Definição

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

18.2. Características Gerais

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos.
- b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie,
- c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência,
- d) estar livre de enfermidades,
- e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca,
- f) estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos,
- g) estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa,
- h) não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem.



18.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 15 e o CVS-6/99.

19. LEGUMES

19.1. Definição

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos.

19.2. Características Gerais

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- b) estar livre de enfermidades;
- c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- d) não estar sujos de terra;
- e) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) estar livre de resíduos de fertilizantes

19.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 14 e o CVS-6/99.

20. VERDURAS

20.1. Definição

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns.

20.2. Características Gerais

As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições:

- a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;



UMA NOVA Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 283 Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

- b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade;
- c) estar livre de enfermidades e insetos;
- d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;
- e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente;
- f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) estar livre de resíduos fertilizantes.

20.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 13 e o CVS-6/99.

21. OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA

21.1. Definição

Ovo tipo extra, de galinha, classe A, branco. Embalagem contendo 12 unidades. Deverá conter dados de identificação do produto e prazo de validade de no máximo 30 dias. OBS: A cotação do preço deverá ser em dúzia.

21.2. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 3 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

22. FRUTAS

22.1. Definição

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo "In natura".

22.2. Características Gerais

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) ser frescas;
- b) ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato;



d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;

e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;

f) Estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos;

g) estar livres de resíduos de fertilizantes.

22.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 17 e o CVS-6/99.

23. CANJIQUINHA

23.1. Descrição do Objeto

Canjiquinha de milho amarelo tipo 1 embalados em pacotes plásticos transparentes. Embalagem de 500g, com prazo mínimo de validade de 6 meses da entrega.

23.2. Classificação do Produto

Mistura para o preparo de canjica é um produto constituído de amido ou féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias. Os pós de preparo instantâneo poderão ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes.

23.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 79 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

24. BOLO DE BANANA

24.1. Descrição do Objeto

Bolo de banana integral com aveia e canela. Confeccionado artesanalmente com os seguintes ingredientes: farinha de aveia fina, fermento em pó, ovos de galinha, banana caturra, óleo de soja e canela em pó. Será desclassificado o bolo queimado ou mal cozido. O bolo deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. O Peso da fatia do bolo deverá ter 100 g. Deve ser embalado em saco plástico resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, e prazo de validade constando na embalagem.

24.2. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 79 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.



Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 285
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

25 – PEIXE

25.1. Descrição do Objeto

Filé de Merluza de primeira qualidade, congelado, em temperatura de -18°C com tolerância de até -15°C. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: branco-rosado; carne: firme e elástica; cheiro: próprio de peixe, e em estado de congelamento.

25.2. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

26. COLORAU

Alimento a base de farinha de milho, urucum, sal e óleo vegetal. Extra forte. Embalagem: pacote com 100 g. O produto deverá obedecer à resolução RDC nº 259, 20/09/02.

27. FARINHA DE AVEIA

Farinha integral de aveia. Pode conter cevada, trigo, centeio, triticale e soja. Embalagem contendo no mínimo 165g. Contém GLÚTEN. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

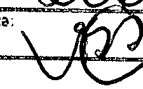
28. MILHO PARA PIPOCA

Milho para pipoca - tipo 1, classe amarelo, grupo duro, embalados em pacotes transparentes de 500g (quinhentos gramas) cada. Prazo mínimo de validade: 06 (seis) meses. a embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

29. ORÉGANO

Puro, não contendo GLÚTEN, contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de vencimento. Embalagem com 10g. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03. Obs: A cotação é referente ao preço do kg.



Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 286
	Rubrica: 
Processo Nº	

30. PÓ DE CAFÉ

Pó de café, torrado e moído, FORTE. Embalagem aluminada contendo 250g. Devendo apresentar na embalagem o peso líquido, as informações nutricionais, data de fabricação e o prazo de validade. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

31. SUCOS DE FRUTAS INTEGRAIS (LARANJA, MAÇÃ, UVA)

Suco de Fruta Integral, Sabor de MAÇÃ, Sem Adição de Água, Açúcar e Conservantes; Composta de 100% Suco de maçã, embalagem contendo no mínimo 01 Litro. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03. OBS: A cotação é referente ao preço da garrafa de 1 Litro.

32. BISCOITO TIPO CLUB SOCIAL

Biscoito salgado, tipo "club social". Apresentação: embalagem com no mínimo 138 g contendo 6 embalagens individuais. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

33. BISCOITO DE POLVILHO

Biscoito de polvilho tradicional, embalagem contendo no mínimo 100g; Características: salgado, assado, crocante. Composição: a base de polvilho, ovo, gordura vegetal, sal refinado, isento de glúten. Produzidos a partir de matéria prima de qualidade, material atóxico e rotulagem de acordo com a legislação da ANVISA, constando data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega o produto deverá ter validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de fabricação. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

34. BISCOITO DOCE (MARIA)

Biscoito doce tipo leite, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite, extrato de malte, sal. Isento de gordura trans. Dupla embalagem plástica contendo 400g. No ato da entrega o produto deverá ter validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de fabricação. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

35. TORRADA INTEGRAL

Alimento integral a base de cereais (aveia, arroz, trigo e milho), zero lactose e baixo em gorduras totais, tipo "torrada". Apresentação: embalagem 150g com 6 embalagens individuais contendo 25g. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

36. REQUEIJÃO

Leite, creme de leite, concentrado proteico do soro de leite, caseinato de cálcio, fermentos lácteos, estabilizantes, cloreto de cálcio, sal, conservante. Isento de gorduras TR trans, e glúten. O

produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03. Embalagem plástica transparente, atóxico, contendo no mínimo 410g.

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 284
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

37. QUEIJO TIPO MINAS

Leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, acidulante ácido láctico, coagulante e fermento lácteo. Contém leite, lactose. Não contém GLÚTEN. As características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas **deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.**

38. AZEITE DE OLIVA

Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 500 ml. Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo. As características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas **deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99 e às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.**

39. POLPA DE FRUTAS (MANGA, GOIABA E ABACAXI).

Polpa de fruta, natural, sabores (MANGA, GOIABA, ABACAXI), embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C.

40. PÃO DE QUEIJO

Pão de queijo para assar, formato arredondado, congelado em embalagem plástica atóxica resistente. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03. Embalagem de 1kg.

41. ROSCA DE SAL

Biscoito tipo rosquinha, salgada, sabor amanteigada, produzida com farinha de trigo, margarina vegetal, óleo de soja, sal refinado, fermento biológico, açúcar e melhorador de farinha. Peso líquido no mínimo 180g, validade 90 dias. O produto deverá obedecer à resolução RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

42. FÓRMULA INFANTIL (1 a 6 meses)

Soro de leite desmineralizado *, leite desnatado *, maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, cloreto de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato

de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL- α -tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteril-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, coлекаliferol, cianocobalamina), taurina, mio-inositol, L-carnitina e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLUTEN. *Fonte proteica.

Comissão Permanente de Licitação	Rubrica: 288
Processo Nº	

43. FÓRMULA INFANTIL (6 meses a 1 ano)

Soro de leite desmineralizado*, leite desnatado*, maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, galacto-oligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúico, minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, selenato de sódio), óleo de milho, fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L- ascorbato de sódio, acetato de DL- α -tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteril-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, coлекаliferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico.

44. CANELA

Especiaria obtida da parte interna da casca do tronco da caneleira na forma de pó. Embalagem de 30g. O produto deverá obedecer à resolução RDC nº 259, 20/09/02.

45. FUBÁ

FUBÁ DE MILHO REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Umidade máxima de 15% p/p; e no mínimo de 7% p/p de protídeos. Embalagem plástica atóxica, de 01 kg, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. O produto deverá obedecer à resolução RDC nº 259, 20/09/02. Validade de 06 meses após data de fabricação.

46. LEITE EM PÓ

Leite, em pó, integral, instantâneo, enriquecido com vitamina A, C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: lata ou pacote de 400 g. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

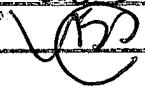
47. PÃO TIPO BRIOCHE SAL

Tipo hot dog. Pesa de 30g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matérias terrosas e parasitas e em perfeito estado de conservação. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, contendo 50 unidades. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável,

amassados, com presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto deverá obedecer às resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360, 23/12/03.

48. TEMPERO VERDE

Tempero verde. Molho contendo salsa e cebolinha verde, lisa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, larvas e parasitas. Pesando no mínimo 200 g cada.

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 289
	Rubrica: 
Processo Nº	

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 290
Processo Nº	Rubrica: [assinatura]

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Todos os modelos apresentados neste termo de referência, deverão ser preenchidos em papel timbrado das empresas, destacando ao final a metodologia utilizada para formação da proposta, bem como o valor total de cada lote e o valor global.

Informar também, em modelo próprio, o custo per capita por aluno em 200 (duzentos dias letivos).

PREÇO UNITÁRIO DAS MERENDAS DOS CARDÁPIOS:

LOTE 1:

.RD.	TIPO DE CARDÁPIO	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE ALUNOS	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	TOTAL ESTIMADO MERENDA DIA	DIAS LETIVOS	TOTAL ESTIMADO MERENDA ANO	VALOR DA MERENDA	VALOR ANUAL
1	BERÇÁRIO (SUPLEMENTAR)	237	1	237	200	47.400		
1.1	BERÇÁRIO (ALMOÇO)	237	1	237	200	47.400		
1.2	BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE)	237	1	237	200	47.400		
1.3	BERÇÁRIO (JANTAR)	237	1	237	200	47.400		
2	CRECHE (SUPLEMENTAR)	2790	1	2790	200	558.000		
2.1	CRECHE (ALMOÇO)	2790	1	2790	200	558.000		
2.2	CRECHE (LANCHE DA TARDE)	2790	1	2790	200	558.000		
2.3	CRECHE (JANTAR)	2790	1	2790	200	558.000		
3	REFEIÇÃO SUPLEMENTAR	17.166	1	17.166	200	3.433.200		
4	ESCOLAS	17.166	1	17.166	200	3.433.200		
5	ESCOLAS INTEGRAIS	0	0	0	0	0		
6	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	1.656	1	1.656	200	331.200		
6.1	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	1.656	1	1.656	200	331.200		
7	EJA	969	1	969	200	193.800		
8	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	102	1	102	200	20.400		
8.1	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	102	1	102	200	20.400		
9	LANCHES	5000	1	5000	200	1.000.000		
TOTAL ANO						11.185.000		

LOTE 2:

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE ALUNOS	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	TOTAL ESTIMADO MERENDA DIA	DIAS LETIVOS	TOTAL ESTIMADO MERENDA ANO	VALOR DA MERENDA	VALOR ANUAL
1	BERÇÁRIO (SUPLEMENTAR)	199	1	199	200	39.800		
1.1	BERÇÁRIO (ALMOÇO)	199	1	199	200	39.800		
1.2	BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE)	199	1	199	200	39.800		
1.3	BERÇÁRIO (JANTAR)	199	1	199	200	39.800		
2	CRECHE (SUPLEMENTAR)	2466	1	2466	200	493.200		
2.1	CRECHE (ALMOÇO)	2466	1	2466	200	493.200		
2.2	CRECHE (LANCHE DA TARDE)	2466	1	2466	200	493.200		
2.3	CRECHE (JANTAR)	2466	1	2466	200	493.200		
3	REFEIÇÃO SUPLEMENTAR	12.056	1	12.056	200	2.411.200		
4	ESCOLAS	12.056	1	12.056	200	2.411.200		
5	ESCOLAS INTEGRAIS	0	0	0	0	0		
6	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	407	1	407	200	81.400		
6.1	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	407	1	407	200	81.400		
7	EJA	1247	1	1247	200	249.400		
8	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	105	1	105	200	21.000		
3.1	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	105	1	105	200	21.000		
TOTAL ANO						7.408.600		

LOTE 3:

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE ALUNOS	ESTIMATIVA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	TOTAL ESTIMADO MERENDA DIA	DIAS LETIVOS	TOTAL ESTIMADO MERENDA ANO	VALOR DA MERENDA	VALOR ANUAL
1	BERÇÁRIO (SUPLEMENTAR)	165	1	165	200	33.000		
1.1	BERÇÁRIO (ALMOÇO)	165	1	165	200	33.000		
1.2	BERÇÁRIO (LANCHE DA TARDE)	165	1	165	200	33.000		
1.3	BERÇÁRIO (JANTAR)	165	1	165	200	33.000		
2	CRECHE (SUPLEMENTAR)	2.015	1	2.015	200	403.000		
2.1	CRECHE (ALMOÇO)	2.015	1	2.015	200	403.000		
2.2	CRECHE (LANCHE DA TARDE)	2.015	1	2.015	200	403.000		
2.3	CRECHE (JANTAR)	2.015	1	2.015	200	403.000		
3	REFEIÇÃO SUPLEMENTAR	13.247	1	13.247	200	2.649.400		
4	ESCOLAS	13.247	1	13.247	200	2.649.400		
5	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000		
5.1	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000		
5.2	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000		
5.3	ESCOLAS INTEGRAIS	905	1	905	200	181.000		
6	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	625	1	625	200	125.000		
6.1	PROJETO MAIS EDUCAÇÃO	625	1	625	200	125.000		
7	EJA	830	1	830	200	166.000		
8	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	196	1	196	200	39.200		
8.1	ALIMENTAÇÃO ESPECIAL	196	1	196	200	39.200		
TOTAL ANO						8.261.200		

2

LOTES	VALOR GLOBAL
LOTE 1	
LOTE 2	
LOTE 3	

Os valores ofertados acima, em forma de um quadro resumo deverão considerar os seguintes itens abaixo:

- ABASTECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONFORME DETERMINADO NOS CARDÁPIOS DO ANEXO V E NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR;
- GÁS GLP;
- MATERIAL DE LIMPEZA;
- TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO NAS UNIDADES EDUCACIONAIS / LOGÍSTICA;
- ARMAZENAMENTO;
- TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS;
- FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA, EM CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA;
- O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA DE SUPERVISÃO POR NUTRICIONISTAS NO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES;
- RESPONSABILIDADE TÉCNICA E ACOMPANHAMENTO DOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO, PORCIONAMENTO E CONTROLE DE SEGURANÇA ALIMENTAR;
- AQUISIÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, RELATIVOS ÀS UNIDADES ESCOLARES, CASO NECESSÁRIO;

OBS: Os valores dos itens acima, poderão ser exigidos em forma de planilha aberta, contendo os valores unitários, caso seja deflagrado procedimento licitatório.



REFERÊNCIA PARA MÃO DE OBRA

LOTE 1

PROFISSIONAL	QUANTIDADE MÍNIMA
Nutricionistas - Quadro Técnico (QT)+ Responsável Técnico (RT)	14 QT + 1 RT
Merendeiras	228

LOTE 2

PROFISSIONAL	QUANTIDADE MÍNIMA
Nutricionistas - Quadro Técnico (QT)+ Responsável Técnico (RT)	11QT + 1 RT
Merendeiras	189

LOTE 3

PROFISSIONAL	QUANTIDADE MÍNIMA
Nutricionistas - Quadro Técnico (QT)+ Responsável Técnico (RT)	11QT + 1 RT
Merendeiras	203

Obs.1: Todas as Planilhas deverão considerar o valor mínimo base, estabelecida por cada Conselho/Sindicato que tenha legitimidade para representar a classe, estabelecido em suas últimas convenções.

Obs.2: As Planilhas abaixo são meramente explicativas para referencial, não necessariamente todos os benefícios deverão se relacionados, pois depende de cada função, bem como sua carga horária e apenas serão exigidas no momento da apresentação da proposta, caso haja o procedimento licitatório.

- NUTRICIONISTA Responsável Técnica (RT)

Salário Base	
Encargos Sociais	
Vale Transporte	
Vale Compras	
Cesta Básica	
Auxílio Creche	
Cesta Natalina	
Assistência Médica	
Seguro de Vida	
Uniformes e EPI's	
CUSTO TOTAL MENSAL:	

• NUTRICIONISTA SUPERVISORA

Salário Base	
Encargos Sociais	
Vale Transporte	
Vale Compras	
Cesta Básica	
Auxílio Creche	
Cesta Natalina	
Assistência Médica	
Seguro de Vida	
Uniformes e EPI's	
CUSTO TOTAL MENSAL:	

• MERENDEIRA

Salário Base	
Encargos Sociais	
Vale Transporte	
Vale Compras	
Cesta Básica	
Auxílio Creche	
Cesta Natalina	
Assistência Médica	
Seguro de Vida	
Uniformes e EPI's	
CUSTO TOTAL MENSAL:	

• APOIO LOGÍSTICO

Salário Base	
Encargos Sociais	
Vale Transporte	
Vale Compras	
Cesta Básica	
Auxílio Creche	
Cesta Natalina	
Assistência Médica	
Seguro de Vida	
Uniformes e EPI's	
CUSTO TOTAL MENSAL:	

• MOTORISTA

Salário Base	
Encargos Sociais	
Vale Transporte	
Vale Compras	
Cesta Básica	
Auxílio Creche	
Cesta Natalina	
Assistência Médica	
Seguro de Vida	
Uniformes e EPI's	
CUSTO TOTAL MENSAL:	

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 296
	Rubrica: [assinatura]
Processo Nº	

ANEXO VI

FICHA DE INVENTÁRIO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Unidade Escolar: _____

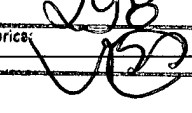
Lote/ Empresa: _____

Endereço: _____

Nº	UTENSÍLIO OU EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	ESTADO PARA USO
01	BACIA ALUMINIO – P		
02	BACIA ALUMINIO – M		
03	BACIA ALUMINIO – G		
04	BACIA PLÁSTICA – P		
05	BACIA PLÁSTICA – M		
06	BACIA PLÁSTICA – G		
07	BALANÇA DIGITAL		
08	BALANÇA MECÂNICA – 300 KG		
09	BALDE ALUMÍNIO		
10	BALDE PLÁSTICO		
11	BANDEJA REDONDA DE ALUMINIO		
12	BEBEDOURO SIMPLES		
13	BEBEDOURO CONJUGADO		
14	BOMBA HIDRÁULICA		
15	BOTIJÃO P/ GÁS P13 Kg		
16	CAÇAROLA – P		
17	CAÇAROLA – M		
18	CAÇAROLA – G		
19	CAIXA PLÁSTICA		

20	CALDEIRÃO – P		
21	CALDEIRÃO – M		
22	CALDEIRÃO – G		
23	CANECAS ALUMÍNIO		
24	CANECAS PLASTICAS		
25	CANECÃO – M		
26	CANECÃO – G		
27	CHALEIRA – M		
28	CHALEIRA – G		
29	CILINDRO P/ GÁS 45Kg		
30	COLHERES SOPA		
31	COLHERES SOBREMESA		
32	COLHER p/ arroz INOX		
33	COLHER p/arroz ALUMÍNIO		
34	COLHER PLÁSTICO – G		
35	COLHER POLIETILENO		
36	CONCHA – P		
37	CONCHA – M		
38	CONCHA – G		
39	CORTADOR DE FEIJÃO		
40	CORTADOR DE LEGUMES		
41	DESCASCADOR DE LARANJA		
42	ESCORREDOR MACARRÃO – P		
43	ESCORREDOR MACARRÃO – M		
44	ESCORREDOR MACARRÃO – G		
45	ESCUMADEIRA – P		
46	ESCUMADEIRA – M		

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 297
	Rubrica: 162
Processo Nº	

47	ESCUMADEIRA – G			<div> <div>Comissão Permanente de Licitação</div> <div>Processo Nº</div> </div> <div> <div>Fis.: 298</div> <div>Rubrica: </div> </div>
48	ESPRESSOR DE BATATAS – G			
49	EXTRATOR SUCO DE LARANJAS			
50	FACA – P			
51	FACA – M			
52	FACÃO			
53	FILTRO – BARRO			
54	FILTRO DE TORNEIRA			
55	FOGÃO IND 2 BOCAS C/ FORNO			
56	FOGÃO IND. 2 BOCAS S/ FORNO			
57	FOGÃO IND. 4 BOCAS C/ FORNO			
58	FOGÃO IND. 4 BOCAS S/ FORNO			
59	FOGÃO INDUST. 6 BOCAS C/ FORNO			
60	FOGÃO INDUST. 6 BOCAS S/ FORNO			
61	FREEZER VERTICAL – _____ LITROS			
62	FREEZER HORIZ. ____LITROS / ____TAMPAS			
63	FREEZER HORIZ. ____LITROS / ____TAMPAS			
64	FRIGIDEIRA – P			
65	FRIGIDEIRA – M			
66	GARFO			
67	GARFO GRANDE			
68	GELADEIRA – _____ LITROS			
69	GELADEIRA – _____ LITROS			
70	GELADEIRA – _____ LITROS			

71	JARRA PLÁSTICA		
72	JARRA DE INÓX		
73	LIQUIDIFICADOR DOMESTICO		
74	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL		
75	MAQUINA DE MOER CARNE		
76	MEDIDOR PLÁSTICO		
77	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS		
78	PANELA DE PRESSÃO – 10 LITROS		
79	PANELA DE PRESSÃO – 12 LITROS		
80	PANELA DE PRESSÃO – 20 LITROS		
81	PENEIRA		
82	POTE PLÁSTICO – RETÂN.		
83	POTE PLÁSTICO – RED.		
84	PRATO ALUMÍNIO		
85	PRATO PLÁSTICO		
86	PRATO LOUÇA		
87	RALADOR		
88	SOCADOR DE ALHO		
89	TÁBUA DE CARNE		
90	TABULEIRO – M		
91	TABULEIRO – G		
92	TORNEIRA BICA MÓVEL		
93	PEGADOR DE MACARRÃO		

Comissão Permanente de Licitação Processo Nº	Fls.: 299
	Rubrica: V163

CAMPOS DOS GOYTACAZES, _____ DE _____ DE _____.

SUPERVISORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SEDUCT

DIRETORA DA UNIDADE
ESCOLAR

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 300
	Rubrica. <i>[assinatura]</i>
Processo Nº	

ANEXO VII

RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA AS UNIDADES EDUCACIONAIS

1. RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÍNIMOS
 - 1.1. FOGÃO COM FORNO
 - 1.2. GELADEIRA
 - 1.3. FREEZER
 - 1.4. LIQUIDIFICADOR
 - 1.5. EXTRATOR DE SUCO (CRECHE)
2. RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS MÍNIMOS
 - 2.1. CONCHA
 - 2.2. ESCUMADEIRA
 - 2.3. COLHER DE SOPA
 - 2.4. GARFO
 - 2.5. COLHER DE SOBREMESA
 - 2.6. COPO
 - 2.7. PRATO
 - 2.8. CANECA
 - 2.9. PANELAS (DIVERSOS TAMANHOS)
 - 2.10. PANELA DE PRESSÃO
 - 2.11. ASSADEIRAS (DIVERSOS TAMANHOS)
 - 2.12. FACAS DE CORTE
 - 2.13. UTENSÍLIOS PARA SERVIR (COLHER, GARFO DE 2 DENTES)
 - 2.14. BACIAS PLÁSTICAS (TAMANHOS DIVERSOS)
 - 2.15. BALANÇA ELETÔNICA
 - 2.16. CAIXA PLÁSTICA (DIVERSOS TAMANHOS)
 - 2.17. CANECÃO

ANEXO VIII

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS UTENSÍLIOS

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 301
	Rubrica:

ASSADEIRA TAMANHO PEQUENO	ASSADEIRA TAMANHO PEQUENO Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Design retangular, sem alças nas laterais, espessura mínima de 3 mm. Para uso em fornos a gás e elétrico. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, sem emendas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões aproximadas: Comprimento: 38 cm; Largura: 26 cm; Altura: 5 cm; Tolerância: $\pm 5\%$.
ASSADEIRA TAMANHO MÉDIO	ASSADEIRA TAMANHO MÉDIO Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Design retangular, sem alças nas laterais, espessura mínima de 3 mm. Para uso em fornos a gás e elétrico. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, sem emendas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões aproximadas: Comprimento: 45 cm; Largura: 32 cm; Altura: 6 cm; Tolerância: $\pm 5\%$.
ASSADEIRA TAMANHO GRANDE	ASSADEIRA TAMANHO GRANDE Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Design retangular, sem alças nas laterais, espessura mínima de 3 mm. Para uso em fornos a gás e elétrico. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, sem emendas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões aproximadas: Comprimento: 50 cm; Largura: 35 cm; Altura: 7 cm; Tolerância: $\pm 5\%$.
BACIA PLÁSTICA 35 L	BACIA PLÁSTICA 35 L Bacia plástica reforçada fabricada em polipropileno de alta densidade com capacidade de 35 litros na cor branca, com pegadores laterais. Dimensões aproximadas: Altura: 22 cm; Diâmetro: 53 cm.
BACIA PLÁSTICA 8 L	BACIA PLÁSTICA 8 L Bacia plástica reforçada fabricada em polipropileno de alta densidade com capacidade de 8 litros na cor branca, com pegadores laterais. Dimensões aproximadas: Altura: 13,5 cm; Diâmetro: 35 cm.
BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL Balança eletrônica digital com capacidade de 40 kg e escala de 2 g. Bateria recarregável, painel de peso de 5 dígitos, painel frontal, bivolt (110/220V). Dimensões aproximadas: Altura: 10,5 cm; Largura: 34,5 cm; Profundidade: 23 cm.
BANDEJA	BANDEJA Fabricada em polipropileno virgem, atóxico, inodoro e incolor. Dimensões aproximadas: Comprimento: 48 cm; Largura: 32 cm; Altura: 2,5 cm.

BEBEDOURO CONJUGADO	<p>BEBEDOURO CONJUGADO</p> <p>Bebedouro conjugado adulto e infantil, de coluna, de pressão, fabricado em aço inoxidável. Compressor de água gelada. Voltagem: 110v. Torneira (copo e jato) em latão cromado, com regulagem de jato de água. Ralo sifonado para evitar mau cheiro. Tampo em aço inox polido e base em material injetado. Controle manual da temperatura da água, com regulagem externa. Filtro de água com carvão ativado impregnado com prata. O produto deve possuir certificação do Inmetro.</p> <p>Capacidade interna: 1,3 l</p> <p>Dimensões: Largura: 35cm; Altura: 108 cm; Profundidade: 68 cm.</p>
BEBEDOURO SIMPLES	<p>BEBEDOURO SIMPLES</p> <p>Bebedouro simples, de coluna, de pressão, fabricado em aço inoxidável. Compressor de água gelada. Voltagem: 110v. Torneira (copo e jato) em latão cromado, com regulagem de jato de água. Ralo sifonado para evitar mau cheiro. Tampo em aço inox polido e base em material injetado. Controle manual da temperatura da água, com regulagem externa. Filtro de água com carvão ativado impregnado com prata. O produto deve possuir certificação do Inmetro.</p> <p>Capacidade interna: 1,3 l</p> <p>Dimensões: Largura: 35cm; Altura: 108 cm; Profundidade: 37 cm.</p>
BORRACHA PANELA PRESSÃO	<p>BORRACHA DE PANELA DE PRESSÃO</p> <p>Borracha ou anel de silicone para panela de pressão de 7 l, 10 l ou 20 l, linha industrial ou profissional conforme o modelo da panela.</p>
CAÇAROLA TAMANHO PEQUENO	<p>CAÇAROLA PEQUENA</p> <p>Capacidade de aproximadamente 9,5 litros. Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material e alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Espessura mínima de 3,0mm. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões aproximadas - diâmetro: 28 cm, altura: 14,5 cm.</p>
CAÇAROLA TAMANHO MÉDIO	<p>CAÇAROLA MÉDIA</p> <p>Capacidade de aproximadamente 12 litros. Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material e alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Espessura mínima de 3,0mm. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões aproximadas - diâmetro: 32 cm, altura: 15 cm.</p>
CAÇAROLA TAMANHO GRANDE	<p>CAÇAROLA GRANDE</p> <p>Capacidade de aproximadamente 17 litros. Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material e alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Espessura mínima de 3,0mm. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões aproximadas - diâmetro: 36 cm, altura: 17 cm.</p>

CAÇAROLA TAMANHO SUPER GRANDE	CAÇAROLA SUPER GRANDE Capacidade de aproximadamente 31 litros. Fabricada em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material e alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Espessura mínima de 3,0mm. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões aproximadas - diâmetro: 45 cm, altura: 20 cm.
CAIXA PLÁSTICA TAMANHO PEQUENO	CAIXA PLÁSTICA TAMANHO PEQUENO Fabricada em polipropileno virgem, atóxico, inodoro e incolor. Formato retangular, empilhável, com tampa do mesmo material e trava. Deve possuir resistência térmica a 100° Celsius por no mínimo 20 minutos. Com acabamento perfeito, isenta de rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclado ao fim de sua vida útil. Dimensões mínimas aproximadas: Capacidade: 13 l; Altura: 121 mm; Largura: 270 mm; Comprimento: 400 mm; Espessura: 2 mm.
CAIXA PLÁSTICA TAMANHO MÉDIO	CAIXA PLÁSTICA TAMANHO MÉDIO Fabricada em polipropileno virgem, atóxico, inodoro e incolor. Formato retangular, empilhável, com tampa do mesmo material e trava. Deve possuir resistência térmica a 100° Celsius por no mínimo 20 minutos. Com acabamento perfeito, isenta de rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclado ao fim de sua vida útil. Dimensões mínimas aproximadas: Capacidade: 24 l; Altura: 150 mm; Largura: 270 mm; Comprimento: 400 mm; Espessura: 2 mm.
CAIXA PLÁSTICA TAMANHO GRANDE	CAIXA PLÁSTICA TAMANHO GRANDE Fabricada em polipropileno virgem, atóxico, inodoro e incolor. Formato retangular, empilhável, com tampa do mesmo material e trava. Deve possuir resistência térmica a 100° Celsius por no mínimo 20 minutos. Com acabamento perfeito, isenta de rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclado ao fim de sua vida útil. Dimensões mínimas aproximadas: Capacidade: 40 l; Altura: 200 mm; Largura: 350 mm; Comprimento: 550 mm; Espessura: 2,5 mm.
CAIXA PLÁSTICA VAZADA	CAIXA PLÁSTICA VAZADA Caixa plástica vazada, modelo hortifruti. Capacidade volumétrica: 47 l. Capacidade de carga por caixa: 30 kg. Capacidade de carga em empilhamento: 330 kg. Cor: preta. Dimensões aproximadas: Altura: 31 cm; Largura: 55 cm; Profundidade: 34 cm.

CALDEIRÃO TAMANHO GRANDE	CALDEIRÃO GRANDE Capacidade de aproximadamente 30 litros. Fabricado em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material e alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Espessura mínima de 3,0 mm. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização.
CALDEIRÃO TAMANHO MÉDIO	CALDEIRÃO MÉDIO Capacidade de aproximadamente 20 litros. Fabricado em alumínio polido, linha industrial. Com tampa e pegador de tampa no mesmo material e alças bilaterais reforçadas em alumínio polido. Espessura mínima de 3,0 mm. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização.
CANECA DE POLIPROPILENO	CANECA DE POLIPROPILENO Caneca de polipropileno 300 ml, produzida em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Modelo liso nas partes interna e externa (sem frisos), com formato interno arredondado, com aba, empilhável. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Resistência à temperatura de 100°C por 20 minutos. Cor: azul "escolar". A pigmentação deve ser homogênea. Dimensões: Altura: 86 mm; Diâmetro boca: 78 mm; Diâmetro base: 78 mm; Espessura: 2,5 mm.
CANECÃO ALUMÍNIO Nº 14	CANECÃO Nº 14 Fabricado em alumínio escovado reforçado, com cabo em baquelite para proteção ao calor. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões aproximadas: Altura: 14 cm; Diâmetro da boca: 14 cm; Capacidade: 2,1 l.
CANECÃO ALUMÍNIO Nº 16	CANECÃO Nº 16 Fabricado em alumínio escovado reforçado, com cabo em baquelite para proteção ao calor. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões aproximadas: Altura: 16 cm; Diâmetro da boca: 16 cm; Capacidade: 3,4 l.
COADOR DE CAFÉ	COADOR DE TECIDO Coador de Pano G. Arame galvanizado nº 14, cabo de madeira em eucalipto (torneada, lixada e polida). Ideal para coar até 5 litros de café. Diâmetro da boca: 14 cm, profundidade: 22 cm.
COLHER DE ARROZ	COLHER DE ARROZ Fabricada em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10, em uma única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Comprimento mínimo: 250 mm. Espessura mínima: 2,0 mm.

COLHER DE SOBREMESA	COLHER DE SOBREMESA Fabricada em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10, em uma única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Comprimento mínimo: 175 mm. Espessura mínima: 1,80 mm.
COLHER DE SOPA	COLHER DE SOPA Fabricada em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10, em uma única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Comprimento mínimo: 200 mm. Espessura mínima: 1,8 mm. Deve apresentar o mesmo design da faca e do garfo, de modo a formar conjunto.
COLHER POLIPROPILENO	COLHER POLIPROPILENO Colher côncava, fabricada em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Modelo liso, sem frisos. Cor: branca. Resistente à temperatura de até 160°C. Dimensões: Comprimento total: 60 cm; Comprimento da parte côncava: 7,5 cm.
CONCHA	CONCHA Fabricada em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Comprimento mínimo: 210 mm. Espessura mínima: 2,0 mm. Capacidade: 70 ml.
COPO DE POLIPROPILENO	COPO POLIPROPILENO Copo de polipropileno, 300 ml, produzido em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Modelo liso nas partes interna e externa (sem frisos), com formato interno arredondado, empilhável. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Resistência à temperatura de 100°C por 20 minutos. Cor: azul "escolar". A pigmentação deve ser homogênea. Dimensões: Altura: 100 mm; Diâmetro boca: 77 mm; Diâmetro base: 54 mm; Espessura: 2,5 mm.
CORTADOR DE LEGUMES	CORTADOR DE LEGUMES Cortador de legumes e frutas, manual, de mesa, com tripé, linha industrial, tamanho médio, com as seguintes características: <ul style="list-style-type: none">▪ Corpo em alumínio fundido;▪ Macho em plástico polipropileno;▪ Facas em aço inox de 10 mm, com borda plástica;▪ Colunas em aço maciço;▪ Com duas molas;▪ Pintura eletrostática (a pó);▪ Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões: Altura: 60 cm; Largura: 40 cm; Profundidade: 45 cm.

DESCASCADOR DE LEGUMES

DESCASCADOR DE LEGUMES

Descascador de legumes profissional fabricado em aço inoxidável. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Dimensões aproximadas: Comprimento: 19 cm; Largura: 6 cm.

ESCORREDOR DE MACARRÃO

ESCORREDOR DE MACARRÃO 9,25 l

Fabricado em alumínio polido, reforçado, com furos de 3 mm na parte lateral e inferior. Com bordas laterais dobradas, pé e alças para firmeza do mesmo material. Dimensões aproximadas: Diâmetro: 35 cm; Profundidade: 13,5 cm. Capacidade 9,25 l.

ESCORREDOR DE MACARRÃO

ESCORREDOR DE MACARRÃO 20

Fabricado em alumínio polido, reforçado, com furos de 3 mm na parte lateral e inferior. Com bordas laterais dobradas, pé e alças para firmeza do mesmo material. Dimensões aproximadas: Diâmetro: 45 cm; Profundidade: 19 cm. Capacidade 20 l.

ESCUMADEIRA

ESCUMADEIRA

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, liga 18/10. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Comprimento mínimo: 290 mm. Espessura mínima: 2,0 mm. Diâmetro: 10 cm.

ESPÁTULA

COLHER PLANA (ESPÁTULA) POLIPROPILENO

Colher plana (espátula), fabricada em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Modelo liso, sem frisos. Cor: branca. Resistente à temperatura de até 160°C. Dimensões aproximadas: Comprimento total: 34 cm; Comprimento da parte plana: 7 cm.

EXTRATOR DE SUCO

EXTRATOR DE SUCO

Extrator de sucos industrial com tampa. Corpo em aço inoxidável. Voltagem: 110 V; Potência: 500 W; Frequência: Hz; Rotação: 3.500 rpm. O produto deverá vir acompanhado de: 1 copo plástico de 700 ml; 1 peneira plástica; 1 jogo de carambolas: laranja e limão. O produto deve possuir certificação do Inmetro. Dimensões aproximadas: Altura: 22 cm; Largura: 19 cm; Profundidade: 22 cm.

FACA DE MESA

FACA DE MESA

Fabricado em aço inoxidável AISI 420. Lâmina e cabo em uma única peça, sem emendas, ou seja, monobloco. Com superfície lisa (livre de microfissuras e inclusões), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Lâmina com ponta arredondada e serrilha fina. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Deve apresentar o mesmo design da colher e do garfo, de modo a formar conjunto. Comprimento mínimo: 195 mm (total: lâmina e cabo). Espessura mínima: 3,0 mm

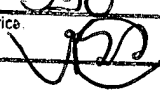
<p>FACA PARA CARNE CRUA</p>	<p>FACA PARA CARNE CRUA Faca para carne crua, fio liso. Lâmina fio liso em aço inox AISI 420 temperado. Cabo com perfeita ergonomia, anatômico em propileno atóxico injetável. Cabo e lâmina alinhados. Lâmina totalmente dentro do cabo. Com superfície lisa (livre de microfissuras), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Dimensões mínimas aproximadas: Lâmina (polegadas): 6"; Espessura: 3,0 mm; Comprimento: 274 mm Lâmina (polegadas): 8"; Espessura: 3,0 mm; Comprimento: 330 mm</p>
<p>FACA PARA CARNE ASSADA</p>	<p>FACA PARA CARNE ASSADA Faca para carne assada. Lâmina em aço inox AISI 420 temperado. Cabo com perfeita ergonomia, anatômico em propileno atóxico injetável. Cabo e lâmina alinhados. Lâmina totalmente dentro do cabo. Com superfície lisa (livre de microfissuras), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Dimensões aproximadas: Lâmina (polegadas): 5"; Espessura: 3,0 mm; Comprimento: 223 mm</p>
<p>FACA PARA PÃO</p>	<p>FACA PARA PÃO Faca para pão, fio serrilhado. Lâmina fio serrilhado em aço inox AISI 420 temperado. Cabo com perfeita ergonomia, anatômico em propileno atóxico injetável. Cabo e lâmina alinhados. Lâmina totalmente dentro do cabo. Com superfície lisa (livre de microfissuras), facilmente limpável e resistente à corrosão e acidez. Dimensões aproximadas: Lâmina (polegadas): 6"; Espessura: 3,0 mm; Comprimento: 274 mm Lâmina (polegadas): 8"; Espessura: 2,5 mm; Comprimento: 328 mm</p>
<p>FOGÃO INDUSTRIAL</p>	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS Fogão industrial 4 bocas com forno, tampa em aço inoxidável, 4 queimadores duplos e grelha medindo 40 cm x 40 cm. Fabricado em chapa de aço carbono, queimadores e grelhas em ferro fundido. Acabamento com tinta epóxi preto texturizado. Capacidade do forno: 93 l. Puxador ergonômico na porta do forno. Travamento mecânico na porta do forno. Prateleira removível e regulável no forno. Pés fixos. Dimensões aproximadas: Profundidade: 87 cm; Comprimento: 77 cm; Altura: 80 cm.</p>
<p>FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO</p>	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS Fogão industrial 6 bocas com forno, tampa em aço inoxidável, 6 queimadores duplos e grelha medindo 40 cm x 40 cm. Fabricado em chapa de aço carbono, queimadores e grelhas em ferro fundido. Acabamento com tinta epóxi preto texturizado. Capacidade do forno: 135 l. Puxador ergonômico na porta do forno. Travamento mecânico na porta do forno. Prateleira removível e regulável no forno. Pés fixos. Dimensões aproximadas: Profundidade: 105 cm; Comprimento: 144 cm; Altura: 80 cm.</p>
<p>FREEZER HORIZONTAL 519 L</p>	<p>FREEZER HORIZONTAL Freezer Horizontal com no mínimo 519 litros. Cor: branco. Energia: 110 V. Garantia de 12 meses. Dupla função com acionamento frontal (freezer ou refrigerador) painel frontal dimensão aproximada do produto: profundidade 78,0 cm, largura 147,3 cm, altura 96,0 cm. Classificação: A. Com pés e rodízio para transportes. Duas portas.</p>

**FREEZER HORIZONTAL
404 L**

FREEZER HORIZONTAL

Freezer Horizontal no mínimo 404 litros. Cor: branco. Dimensões aproximadas: profundidade 78 cm, largura 119,5 cm, altura 94 cm. Voltagem 110 v. Classificação energética: Menor

MANGUEIRA GÁS P13	Mangueira Nitrílica 500 mm Macho 7/16 NS x Fêmea 1/8 NPT, para Botijão de Gás P-13.
PALLET PARA ALIMENTOS	PALLET PARA ALIMENTOS Pallet modular em polietileno de alta densidade, resistente a temperatura de refrigeração, cor branca, material não reciclado, leve e resistente. Deve ser de fácil higienização e resistente a produtos químicos. Possuir resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclado ao fim de sua vida útil. Dimensões aproximadas: Largura: 50 cm; Comprimento: 50 cm; Espessura: 5 cm.
PANELA DE PRESSÃO	PANELA DE PRESSÃO Fabricada em alumínio 100% puro, polido, linha industrial. Com alças e cabo laterais, anatômicos, atóxicos e antitérmicos. Com válvulas e sistema de segurança: ▪ válvula de trabalho (alívio de pressão), com ferramenta para limpeza; ▪ válvula de segurança repetitiva, em silicone (que não resseca); ▪ válvula de travamento que não permita abertura da panela caso haja pressão localizada no cabo da tampa; ▪ com pino de alívio. Capacidade: 7 l, 10 l e 20 l.
PEGADOR DE MACARRÃO	PEGADOR DE MACARRÃO Pegador para massa fabricado em aço inoxidável. Dimensões aproximadas: Comprimento: 20.5 cm; Largura: 4.8 cm; Altura: 4.9 cm.
PENEIRA DE AÇO INOX	PENEIRA Peneira fabricada em aço inoxidável, formato oval com malha fina. Flexível e resistente a oxidação. Dimensões aproximadas: Diâmetro da peneira: 18 cm; Comprimento do cabo: 16 cm; Largura do cabo: 2,8 cm.
PRATO POLIPROPILENO:	PRATO POLIPROPILENO Prato de polipropileno, com capacidade para 600 ml, produzido em polipropileno virgem, atóxico e inodoro. Modelo liso (sem frisos), empilhável. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Resistência à temperatura de 100°C por 20 minutos. Cor: azul "escolar". A pigmentação deve ser homogênea. Dimensões: Altura: 30 mm; Diâmetro boca: 200 mm; Diâmetro base: 130 mm; Espessura: 2,5 mm.
PRATO VIDRO:	PRATO DE VIDRO Prato fundo para refeições, fabricado em vidro temperado, incolor, resistente a impactos e a pequenas quedas. Prato com abas de 3 cm. Superfície lisa, sem ranhuras. Com acabamento perfeito, isento de rebarbas em suas arestas, ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Dimensões aproximadas: Altura: 3,2 cm; Diâmetro: 22 cm; Abas: 3 cm.

RALADOR	RALADOR Ralador de 4 faces em aço inox, com alça. Dimensões aproximadas: 20x 7 cm. Peso: 0,110 kg.	Comissão Permanente de Licitação Processo Nº Pls.: 310 Rubrica: 
GELADEIRA	GELADEIRA Refrigerador com no mínimo 342 litros. Capacidade da geladeira de no mínimo 295 litros. Capacidade do freezer de no mínimo 47 litros. Voltagem 110 v. Classificação energética A. Garantia de 12 meses. Frost Free. Com pés niveladores. Cor: branco. Eficiência energética: A. Dimensões aproximadas: Largura 61,6 cm; Profundidade: 69,1 cm; Altura: 170 cm.	
SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ	SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ Suporte para coador de café industrial fabricado em alumínio. Dimensões aproximadas: Altura: 56 cm; Largura: 29 cm; Largura para coador: 15 cm.	
TÁBUA DE CORTE	TÁBUA DE CORTE DE ALIMENTOS Fabricada em polipropileno virgem, atóxico, inodoro e incolor. Com aditivo bactericida, canaleta para escoamento de líquidos. Deve ser de fácil higienização e resistente a produtos químicos. Possuir resistência contra deformações, impactos e quedas. Com acabamento perfeito, isenta de rebarbas em suas arestas ou quaisquer outros defeitos prejudiciais à sua utilização. Ser passível de ser reciclada ao fim de sua vida útil. Dimensões aproximadas: Altura: 50 cm; Largura: 30 cm; Espessura: 1,5 cm.	
TORNEIRA COM FILTRO	TORNEIRA COM FILTRO Torneira com bica móvel e filtro fabricada em metal com acabamento cromado, com mecanismo de 1/4 de volta. O produto deve possuir certificação do Inmetro.	
VELA PARA FILTRO	VELA PARA FILTRO DE TORNEIRA Vela para filtro universal com carvão ativado e prata coloidal. Vazão: 20 l / hora. Deve possuir certificação do Inmetro.	

Comissão Permanente de Licitação	Fls. 311
	Rubrica
Processo Nº	

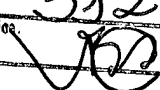
ANEXO IX

RESUMO DO QUANTITATIVO MENSAL DE REFEIÇÕES

Mês de referência e ano: _____

SEGMENTO	Nº DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	Nº DE REPETIÇÕES DE REFEIÇÕES DIÁRIAS	QUANTIDADE E MENSAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS	DIAS LETIVOS	VALOR DA MERENDA	VALOR MENSAL
BERÇARIO						
CRECHE						
REFEIÇÃO SUPLEMENTAR						
ESCOLAS						
ESCOLAS INTEGRAIS						
PROJETO MAIS EDUCAÇÃO						
EJA						
ALIMENTAÇÃO ESPECIAL						
LANCHES						

27

Comissão Permanente de Licitação	Fis.: 312
	Rubrica: 
Processo Nº	

ANEXO X

PARÂMETRO NUMÉRICO DE MERENDEIRAS

Tabela 01: Creche:

Nº de Alunos	Quantidade de Merendeiras
01 a 49 alunos	01
60 a 150 alunos	02
151 a 300 alunos	03

Tabela 02: Escola

Nº de Alunos	Quantidade de Merendeiras
01 a 59 alunos	01
60 a 200 alunos	02
201 a 399 alunos	03
400 a 499 alunos	04
500 a 690 alunos	05
691 a 899 alunos	06
900 a 1200 alunos	07



ANEXO XI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos, para os devidos fins, que a empresa licitante abaixo citada realizou vistoria na(s) unidade(s) escolar(es) discriminadas abaixo, conforme estabelece o item 6.2 do Termo de Referência.

- a) Licitante:
- b) Responsável Técnico da empresa:
- c) Unidade(s) Escolar(es) vistoriada(s):

Campos dos Goytacazes, de de 2022

Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia

[Handwritten mark]

Comissão Permanente de Licitação	Fls.: 314
	Rubrica: <i>[assinatura]</i>
Processo Nº	

ANEXO XII - DECLARAÇÃO DA LICITANTE

À Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia - SEDUCT

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 00/2022

Nome da empresa:

Declaramos conhecer e compreender, por inteiro, o teor do Pregão Presencial nº 00/2022, cujo objeto é a contratação de empresa especializada para o serviço de nutrição e fornecimento de alimentação escolar, visando ao preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede municipal de ensino do município de Campos dos Goytacazes-RJ.

Declaramos ter tomado conhecimento de todas as informações e condições para o devido cumprimento do objeto da licitação em pauta, bem como estar completamente de acordo com todas as exigências do Edital e seus anexos, que o integram, independentemente de transcrição, não sendo admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores para se falar em inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

Campos dos Goytacazes, xx de xxxxxxxx de 2022.

Obs: Declaração a ser apresentado junto ao documentos de habilitação.

Empresa Licitante