



MUNICÍPIO DE HORTOLÂNDIA

ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação escolar nas escolas da rede municipal de educação, instituto federal e organizações sociais que prestam assistência a crianças e jovens em idade escolar.

O fornecimento se dará por meio de serviços contínuos, incluindo: o pré-preparo, preparo, distribuição, controle de sobras limpas e ingesta da refeição escolar nos locais de consumo (com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos); logística de gêneros alimentícios e demais insumos (abastecimento, armazenamento e utilização); supervisão dos serviços por mão de obra especializada; execução de controle de pragas; manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e instalações físicas utilizados; limpeza e conservação das áreas de preparo de refeições e armazenamento de gêneros; revisão do Manual de Boas Práticas; e elaboração e aplicação de atividades de educação alimentar e nutricional, conforme especificações contidas neste memorial.

2. JUSTIFICATIVA

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é o mais antigo programa do governo brasileiro na área de suplementação alimentar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao atendimento universal aos escolares e a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável.

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.

Ressaltamos ainda que em nosso município, devido à realidade socioeconômica de muitas famílias, um grande número de alunos fará as únicas refeições do dia no ambiente escolar. Dessa forma, a alimentação escolar adquire importância, como um programa que promove a garantia do direito humano a alimentação, com a consequente diminuição do absenteísmo às aulas auxiliando na melhora do desempenho acadêmico.

A execução do Programa é de responsabilidade do município, que no ano de 2007 em face do cenário onde noventa por cento (90%) das merendeiras apresentavam restrições para o desempenho de suas funções, definiu pela contratação de empresa especializada para o fornecimento das refeições. Cumpre esclarecer que, atualmente, este cargo encontra-se extinto do quadro da municipalidade de modo que quase todos os servidores que o desempenhavam foram readaptados ou ainda passaram por processo de progressão funcional assumindo assim novas tarefas.

Considerando a necessidade da execução do PNAE que garanta o fornecimento de refeições de qualidade a todos os alunos que dela tem direito, além do acima exposto, encaminhamos o presente memorial para que seja contratada empresa especializada no fornecimento dos serviços aqui descritos.

3. DOS LOCAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os locais da prestação dos serviços objeto desta licitação serão as dependências das unidades listadas no Anexo A;

3.2. As refeições deverão ser preparadas em cada uma das unidades;

3.2.1. Somente em casos fortuitos ou de força maior, com pleno conhecimento e autorização expressa da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, por meio do nutricionista Responsável Técnico do Departamento de Segurança Alimentar, poderá ser feito transporte de alimentos preparados de uma unidade para outra;

3.3. Em virtude da demanda poderão, a critério da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, ser acrescidas ou retiradas unidades para a prestação de serviços;

3.3.1. Havendo necessidade de acréscimo de novas unidades a empresa vencedora deverá ser comunicada com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência do início da prestação de serviços para que possa tomar todas as providências necessárias para o atendimento da nova unidade;

3.3.2. Havendo a necessidade de cessação dos serviços em uma ou mais unidades, a empresa vencedora deverá ser informada com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência, para que possa tomar todas as medidas necessárias;

3.3.3 Em nenhuma hipótese a empresa vencedora poderá deixar de prestar os serviços antes da data estipulada para o término da vigência do contrato.

4. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.1. Somente poderão ser utilizados produtos desde que observadas as especificações mínimas contidas junto ao Anexo B em consonância com a legislação sanitária pertinente e Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020;

4.1. Somente poderão ser utilizados produtos dentro do prazo de validade;

4.1.1. A data de validade mínima dos produtos deverá ser contada a partir da data de entrega, sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato, obedecendo os seguintes prazos:

a) 30 dias para o vencimento no caso de não perecíveis e carnes congeladas;

b) 15 dias para o vencimento no caso de perecíveis, embutidos, laticínios e carnes refrigeradas;

c) 10 dias para o vencimento no caso de panificados.

4.1.2. É vedada a utilização de produtos com alterações de suas características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade;

4.2. Para produtos com vários sabores ou tipos previstos, ou ainda grande variedade:

4.2.1. No caso de carnes e hortifruti grãos, a empresa vencedora deverá ofertar tipos diferentes de cortes de carnes, hortaliças, frutas e legumes;

4.2.2. Não será permitida a repetição dos mesmos produtos dentro da mesma semana, salvo se forem utilizados na produção de pratos distintos;

4.2.2.1. A vedação indicada no item anterior não se aplica em existindo indicação expressa da repetição no cardápio elaborado pelo nutricionista Responsável Técnico do Departamento de Segurança Alimentar;

4.3. A empresa vencedora, em atendimento a lei 12892/14 e a Resolução FNDE 06/2020, sob solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, deverá ofertar gêneros alimentícios adequados a alunos, que por prescrição médica, necessitem de alimentos diferenciados, por apresentar patologias com ligação direta ou indireta com a alimentação;

4.4.1. Assim que comunicada por e-mail pelo nutricionista Responsável Técnico do Departamento de Segurança Alimentar sobre a necessidade do atendimento a empresa vencedora deverá providenciar os gêneros em até 48 (quarenta e oito) horas;

4.5. Somente poderão ser utilizados produtos de hortifruti *in natura*, à exceção das polpas de frutas congeladas;

4.6. Produtos processados poderão ser utilizados desde que atendam ao disposto neste memorial, bem como ao que preconiza a Resolução FNDE 06/2020 sobre a aplicação dos recursos do PNAE da seguinte maneira:

I. No mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamenteprocessados;

II. No máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultra processados;

III. No máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados.

4.7. No prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da assinatura do contrato, **a empresa vencedora** deverá apresentar “Fichas de Identificação de Produtos”, conforme modelo constante no **Anexo D** devidamente assinadas pelo responsável legal da empresa;

4.7.1. Deverão ser apresentadas as “Fichas de Identificação de Produtos” dos produtos utilizados para o preparo e oferta das refeições conforme especificações mínimas contidas junto ao Anexo B;

4.7.1.1. Para complementar a avaliação de cada “Ficha de Identificação de Produtos”, a Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, por meio do Departamento de Segurança Alimentar **poderá** solicitar que a empresa vencedora forneça amostras dos produtos;

4.7.1.2. Aprovado o gênero, a empresa somente poderá realizar a troca, com autorização prévia da Secretaria de Educação Ciência e Tecnologia, que procederá análise do novo gênero.

4.7.1.3. Havendo reprovação da “Ficha de Identificação de Produtos”, a empresa vencedora poderá apresentar nova “Ficha de Identificação de Produtos”, de outro produto do mesmo tipo, no prazo de 96 (noventa e seis) horas, a contar do momento do recebimento do comunicado de reprovação, que deverá conter descrição dos motivos da reprovação;

4.8. Os produtos descritos junto ao Anexo B poderão ser substituídos por outros do mesmo tipo, em virtude dos resultados dos testes de aceitabilidade, realizados pelo Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia;

4.9. Poderão ser excluídos ou acrescentados ou novos produtos junto ao Anexo B, e excluídas ou acrescentadas novas preparações junto ao Anexo C em função dos resultados dos testes de aceitabilidade ou ainda em virtude da mudança da legislação em vigor;

4.9.1. Havendo o acréscimo de gêneros será necessária a apresentação da “Ficha de Identificação de Produtos” com posterior análise;

4.10. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados de forma a preservar todas suas características, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, em conformidade com a legislação vigente;

4.11. Os gêneros devem ser devidamente rotulados, em consonância com a legislação vigente;

4.11.1. No rótulo da embalagem inicial deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

a. Ingredientes do produto;

b. Informações nutricionais;

c. Data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo.

d. Pesolíquido.

4.11.2. No rótulo da embalagem final deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

a - Identificação do produto;

b - Nome ou razão social e endereço do empacotador;

c - Data de embalagem;

d - Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo;

4.11.3. Toda embalagem ou lote deve conter especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque, de fácil visualização;

4.11.4. Não será permitido nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro ou equívoco, quanto à origem geográfica, tipo, qualidade e quantidade do produto;

4.12. Não será permitido o uso de quaisquer tipos de produtos que possuam em sua composição, carne suína e seus derivados, conforme Lei Municipal 1.305/2003;

4.13. Não será permitido o uso de quaisquer tipos de produtos que possuam em sua composição, produtos geneticamente modificados conforme Lei Municipal 1.226/2003;

4.14. Somente poderão ser utilizados insumos que atendam as especificações mínimas contidas no Memorial;

4.14.1. Atenderão as especificações mínimas do Memorial os insumos que possuam todas as características necessárias a sua utilização, não tenham características organolépticas (cheiro, cor, textura) alteradas, que não deixem resíduos, e não modifiquem as características físicas e químicas dos alimentos;

4.15. Poderá a Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia, por meio do Departamento de Segurança Alimentar, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, solicitar a análise laboratorial técnico bromatológico, de amostras dos gêneros utilizados, para verificação das condições sanitárias dos produtos que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da contratada.

5. DOS CARDÁPIOS E DAS REFEIÇÕES

5.1. O cardápio é um conjunto de uma ou mais refeições servidas em um mesmodia;

5.1. Por refeição entende-se cada refeição servida aos alunos atendidos nas unidades descritas no Anexo A;

5.1.1. As refeições serão classificadas dentro do cardápio como:

5.1.1.1. Desjejum;

5.1.1.2. Colação;

5.1.1.3. Almoço;

5.1.1.4. Lanche;

5.1.1.5. Jantar;

5.1.1.6. Kit Lanche

5.2. Os modelos/padrões de cardápios básicos são os constantes do Anexo C;

5.2.1. Os cardápios referidos no item anterior poderão sofrer alterações em seu conteúdo, desde que mantidas as características nutricionais;

5.3. Os itens descritos nos cardápios básicos poderão, somente **após aprovação prévia** da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, por meio do Departamento de Segurança Alimentar, ser substituídos por outros do mesmo tipo em função de falta de oferta no mercado, ou da sazonalidade das matérias primas, desde que mantidas suas características nutricionais;

5.4.1. Para aprovação da alteração a empresa vencedora deverá formalizar por e-mail ao Departamento de Segurança Alimentar a solicitação especificando data e motivo da alteração e proposta de substituição, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas à execução do cardápio;

5.5. As refeições devem sempre garantir os níveis nutricionais necessários às faixas etárias, em conformidade com a legislação vigente;

5.6. A empresa vencedora **poderá** indicar, durante o período de prestação dos serviços, pratos alternativos para a formação dos cardápios;

5.6.1. Os pratos alternativos deverão ofertar valores nutricionais equivalentes aos descritos no Anexo C;

5.6.2. Os pratos alternativos deverão passar por homologação do Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, mediante testes de aceitabilidade, que serão realizados em conformidade com as orientações do FNDE;

5.6.3. A Homologação descrita no item anterior terá validade máxima de 6 (seis) meses, podendo ser renovada por igual período;

5.7. Os valores *per capita* descritos no Anexo C são indicativos para composição das Fichas Técnicas de Preparo e deverão ser tidos como base mínima, para a correta execução dos serviços aqui descritos, bem como dos valores de referência de energia, macroe

micronutrientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

5.8. O cardápio deverá conter a identificação e assinatura dos nutricionistas Responsáveis Técnicos do Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia e da empresa contratada, e indicação:

5.8.1. Nomenclatura do cardápio conformememorial

5.8.2. Faixa etária a que se destina;

5.8.3. Do tipo de refeição;

5.8.4. Das informações nutricionais, inclusive de energia, macro e micronutrientes prioritários (Vitaminas A e C, Magnésio, Ferro, Zinco e Cálcio) e fibras, em acordo com a lei vigente;

5.8.5. Do nome da preparação, com os gêneros que a compõem;

5.8.5.1. Junto aos cardápios servidos a crianças com idade de até 3 anos de idade, bem como da unidade CIER deverá ser informada a consistência de alimentos servidos,

5.8.5.2. Os alunos que necessitem de alimentação diferenciada, serão atendidos, em conformidade com a lei a lei federal 12892/14, com a elaboração de ficha de atendimento individualizada, elaborada pelo Departamento de Segurança Alimentar, da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia.

5.8.5.2.1. As fichas de atendimento individual deverão também ser visitadas pelos nutricionistas Responsável Técnico da empresa.

6. DOS INSUMOS

6.1. Fica sob a responsabilidade da empresa vencedora o fornecimento de:

6.1.1. Materiais para a Cozinha: glp, fósforo, embalagem plástica adequada para coleta e guarda de amostra, bobina de plástico transparente picotada (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino, própria para a guarda de hortaliças e outros alimentos), etiquetas autoadesivas para produtos em consumo, entre outros materiais permitidos pela legislação necessários para aplicação em áreas de manipulação de alimentos;

6.1.2. Materiais de Limpeza: sanitizante para alimentos, detergente, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço, luva de borracha, saco alvejado, vassoura, rodo, refil para rodo, balde plástico, papel higiênico, panos de chão, pano de limpeza de tecido-não-tecido, demais produtos domissaneeantes permitidos pela legislação para aplicação em áreas de manipulação de alimentos.

6.1.2.1. Não serão permitidos materiais que deixem resíduos físico-químicos como, por exemplo, limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, palha de aço;

6.1.2.2. Somente será permitida a utilização de panos de tecido em conformidade a Portaria CVS 05/2013, do Centro de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo;

6.1.2.3. No prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá apresentar o Anexo E preenchido com as marcas dos produtos que serão utilizados no decorrer do contrato, devidamente assinado pelo responsável legal da empresa;

6.1.3. Materiais de Higiene para sua mão de obra: detergente neutro e álcool 70% para assepsia de mãos, papel higiênico, papel toalha branco não reciclado, luva descartável e máscara descartável;

6.1.4. Materiais Diversos: borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, saco de lixo;

6.1.5. Uniformes e equipamentos completos de proteção individual 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 cozinha, e sem ônus para os empregados da empresa vencedora;

6.1.6. Deverá ainda fornecer jalecos e toucas descartáveis para proteção dos cabelos, para serem utilizadas quando da entrada de visitantes nos locais de armazenamento, manuseio e preparo dos alimentos;

6.1.6.1. Os itens descritos em epígrafe deverão ser disponibilizados e dispostos em local de fácil acesso, não sendo permitida em nenhuma hipótese a entrada de **visitantes que não estejam utilizando os mesmos, da forma correta;**

6.1.7. Insumos outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação dos serviços.

7. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

7.1. Para a prestação dos serviços em questão, a contratada deverá dispor de todos os equipamentos e utensílios necessários, indicados ou não neste termo de referência no Anexo F, para atender as necessidades das unidades atendidas;

7.2. Os equipamentos e utensílios, no que couber, deverão seguir as normas técnicas vigentes, em especial as especificações técnicas de utensílios e equipamentos de cozinha e refeitório escolar do FNDE, Audiência Pública 6/2012 e demais legislações vigentes que passem a vigorar durante a execução do contrato.

7.3. O Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia determinará com base no tipo de cardápio e serviço o material dos pratos a serem utilizados entre vidro, melamina e polipropileno, cuja especificação consta no Anexo F.

8. DA MÃO DE OBRA A SER DISPONIBILIZADA PARA A EXECUÇÃO DIRETA.

8.1. Para a prestação dos serviços em questão, a contratada deverá dispor de profissionais qualificados, aptos e em número adequado, para atender as necessidades das unidades escolares e organizações sociais;

8.2. A empresa contratada deverá ater-se a totalidade da legislação trabalhista e previdenciária, inclusive convenções coletivas das classes colocadas à disposição;

8.3. Serão respeitadas, como parâmetros mínimos, as regras indicadas nas convenções coletivas do Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo, e do Sindicato dos Trabalhadores em Refeições de Campinas e região, bem como o disposto na Resolução CFN nº 600/2018, considerando a complexidade do serviço ofertado e número de refeições servidas, em consonância com a orientação do Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia;

8.3.1. Para categorias não atendidas pelas convenções supra indicadas deverá a empresa licitante indicar qual a convenção coletiva a ser aplicada, de forma que se possa apurar se a referida convenção se aplica a circunscrição do Município de Hortolândia;

8.4. Deverão ser disponibilizados trabalhadores devidamente treinados e capacitados para a realização das atividades aqui indicadas, devendo a empresa contratada disponibilizar, no mínimo, empregados enquadrados nas seguintes ocupações, indicadas junto a Classificação Brasileira de Ocupações do Ministério do Trabalho do Emprego:

8.4.1. Nutricionista(2237-10)

8.4.2. Merendeira ou cozinha escolar(5132-05)

8.5. Verificada a necessidade de realização de atividades de outras ocupações deverá a empresa vencedora disponibilizar pessoal devidamente qualificado, de acordo com as atividades necessárias, atendendo toda legislação vigente, inclusive acordos e convenções coletivas de trabalho.

9. DO RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

9.1. A empresa vencedora deverá, durante todo o período do contrato, manter central de distribuição que garanta o recebimento, armazenamento adequado e seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis;

9.1.1. A Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia poderá promover a qualquer tempo, sem a necessidade de solicitação prévia, visita a Central de Abastecimento a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente;

9.2. Os gêneros alimentícios, insumos e demais itens necessários à prestação dos serviços deverão ser distribuídos para as unidades com antecedência suficiente que não prejudique a execução do cardápio e em quantidade suficiente para atendimento da demanda;

9.2.1. A logística de entregas nas unidades deverá garantir a existência de gêneros e insumos para a produção da refeição escolar, durante o prazo de execução dos serviços;

9.3. A entrega, nas unidades, de gêneros alimentícios, equipamentos, e demais itens necessários ao fornecimento dos serviços devem ocorrer durante o horário de funcionamento regular das unidades descritas junto ao Anexo A, salvo exceções solicitadas pelo Departamento de Segurança Alimentar.

9.3.1. As entregas deverão ser acompanhadas e verificadas pelos funcionários responsáveis pelo manuseio e preparo dos gêneros, devendo estes atestar se os insumos possuem ou não todas as características necessárias para serem preparados e servidos nas unidades conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

9.3.1.1. Em caso de não conformidade o produto deverá ser rejeitado e a empresa promover a substituição em até 24 (vinte e quatro) horas.

9.3.2. Os gêneros alimentícios deverão ser corretamente acondicionados de acordo com o seu tipo, imediatamente após o seu recebimento conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013;

9.3.2.1. No local de armazenamento dos gêneros alimentícios não será permitida a armazenagem de outros tipos de insumos;

9.3.2.2. Os pertences pessoais e itens dos uniformes dos empregados da empresa vencedora deverão ser armazenados em caixas plásticas com tampa e mantidos separados dos alimentos, não sendo permitida a presença de quaisquer outros objetos pessoais que não sejam dos colaboradores da contratada.

10. DA FORMA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. A prestação dos serviços deverá ser realizada de forma que as unidades possam executar suas atividades sem qualquer tipo de inconveniente relacionado ao objeto deste descritivo;

10.2. A empresa vencedora deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de segurança alimentar, sob todos os seus aspectos, bem como respeitando as exigências sanitárias, atuais ou que passem a vigorar durante o período da prestação dos serviços;

10.3. A empresa vencedora deverá fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual, equipamentos, utensílios e insumos necessários para a prestação dos serviços;

10.3.1. Para o atendimento do dispositivo anterior deverá ser verificada, dentre outros, a consonância com o Anexo F;

10.3.2. A quantidade dos equipamentos, insumos, utensílios uniformes e EPIs deverá ser suficiente para o atendimento do número de alunos de cada uma das unidades descritas no Anexo A, sem atrasos no processo de preparo e distribuição;

10.3.3. A empresa vencedora deverá possuir equipamentos e utensílios suplentes, para atendimento das unidades, em função de defeito, quebra ou qualquer outra situação que inviabilize o uso deles;

10.3.3.1. Os equipamentos e utensílios que apresentem defeitos, ou que não apresentem as condições necessárias ao uso deverão ser substituídos em no máximo 24 (vinte e quatro) horas da verificação da impossibilidade de uso;

10.3.3.2. Em havendo necessidade de substituição de equipamentos e utensílios, esta deverá ser realizada de forma a não prejudicar a rotina de atendimentos da unidade;

10.4. Os serviços deverão iniciar-se na data imediatamente posterior ao término do contrato 161/2020 e seus aditivos;

10.5. O prazo de prestação dos serviços é de 12 meses a contar da data do início da prestação dos serviços, prorrogáveis conforme artigo 57 da Lei 8.666/1993;

10.6. A empresa vencedora deverá fornecer alimentação escolar, dada ordem de serviço em todas as unidades listadas junto ao Anexo A;

10.7. No prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá:

10.7.1. Apresentar comprovação de atendimento à Norma Reguladora NR-7, Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), aprovada pela Portaria nº 24 de 22 de dezembro de 1994;

10.7.2. Apresentar lista contendo nome e RG de todos os funcionários que estarão em cada posto junto às unidades indicadas no Anexo A;

10.7.3. Apresentar lista com Nome, RG e contato dos profissionais responsáveis pela coordenação dos serviços prestados;

10.7.4. Apresentar nome, RG, CRN e contato, dos profissionais de nutrição e responsáveis técnicos (RT) pela supervisão dos serviços prestados e a rota de unidades atribuída a cada um;

10.8. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, FGTS;

10.9. Relacionar-se de forma urbana com os servidores do Município encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

10.10. Executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia, por meio do Departamento de Segurança Alimentar, bem como a apresentar uma relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida nestes.

10.11. Durante todo o período da prestação dos serviços aqui descritos a empresa vencedora deverá:

10.11.1. Manter afixado em local de fácil acesso a comunidade e no refeitório, de forma a proporcionar fácil visualização, o cardápio da semana, conforme Resolução FNDE 06/2020;

10.11.2. Manter um número de nutricionistas responsáveis técnicos pela prestação dos serviços aqui descritos compatível com os serviços e unidades.

10.11.3. Manter profissionais responsáveis pela coordenação dos serviços prestados;

10.11.4. Manter profissionais para suplência de eventuais ausências, licenças, afastamentos e desligamentos de pessoal que presta serviços junto às unidades elencadas no Anexo A;

10.11.5. Em hipótese alguma a empresa vencedora poderá deixar quaisquer das unidades, descritas no Anexo A desguarnecidas de pessoal responsável pela manipulação e preparo dos gêneros alimentícios;

10.11.6. Afastar de imediato qualquer funcionário cuja atuação seja julgada inadequada; procedendo a sua substituição por outro funcionário em no máximo 05 dias úteis a contar do recebimento da solicitação de afastamento;

10.11.6.1. Quando do afastamento indicado no item anterior, deverá a empresa substituir de imediato o profissional afastado, a título de suplência, por profissional com capacitação técnica equivalente ou superior à do funcionário afastado;

10.11.7. Promover a organização técnica, administrativa e logística necessária para o perfeito andamento dos serviços aqui descritos;

10.11.8. Preparar as refeições nas unidades do Anexo A, conforme determinado pela Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia, por meio do Departamento de Segurança Alimentar, com base no quantitativo solicitado por elas;

10.11.9. Utilizar na execução dos serviços apenas insumos, gêneros alimentícios, equipamentos e indumentárias, em conformidade com as especificações mínimas contidas no referido Memorial;

10.11.10. Manter veículos para transporte dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso, higiene e segurança, de acordo com a legislação em vigência, ficando proibido o transporte de alimentos em veículos não destinados para este fim, como veículos pessoais dos funcionários da Contratada;

10.11.10.1 Para o transporte apropriado dos alimentos que serão consumidos fora do ambiente escolar (kits lanches) e necessitam permanecer sob refrigeração para conservação, a empresa deverá dispor de caixas isotérmicas do tipo "hot box" e gelo artificial reutilizável rígido de polietileno.

10.11.10.2. Os materiais de limpeza e outros produtos que possam interferir nas características dos gêneros deverão ser transportados de modo adequado, isolado dos alimentos.

10.12. A empresa vencedora deverá fornecer todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários para a prestação dos serviços, quando não for possível o aproveitamento dos já existentes ou quando da sua inexistência;

10.13. A empresa vencedora poderá utilizar os equipamentos, utensílios e mobiliários já existentes desde que verificada a viabilidade de sua utilização, e que o uso seja exclusivo para a produção das refeições da alimentação escolar;

10.13.1. Os equipamentos, mobiliários e utensílios existentes deverão ser inventariados pela empresa vencedora, com acompanhamento de um representante de cada unidade descrita no Anexo A e posterior emissão de documento com listagem dos utensílios e equipamentos em três vias, uma para a unidade escolar, a segunda para a empresa e a terceira para o Departamento de Segurança Alimentar.

10.13.2. Não sendo possível a utilização dos equipamentos, utensílios e mobiliários pertencentes a esta municipalidade, deverá a empresa contratada substituir os equipamentos, utensílios e demais itens tidos como não utilizáveis, documentando a constatação da inviabilidade do aproveitamento, indicando os motivos do mesmo, recolhendo os itens não aproveitados em local apropriado e solicitando ao Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria Municipal de Educação Ciência e Tecnologia, a sua retirada para destinação final;

10.13.3. Ao término do contrato a empresa vencedora deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser acompanhado pela direção das unidades, sob a supervisão do gestor do contrato;

10.13.4. A empresa vencedora poderá, ao final do contrato, retirar seus equipamentos procedimento este que deverá ser acompanhado pela direção das unidades, sob a supervisão do gestor do contrato ou oficialmente doá-los à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal;

10.13.5. Durante todo o período da prestação de serviços a empresa vencedora deverá manter equipamentos, utensílios e mobiliários em plenas condições de uso e higiene;

10.13.5.1. Sendo constatados quaisquer equipamentos, mobiliários ou utensílios em desacordo com os requisitos mínimos de segurança do trabalho, de higiene, ou que de qualquer forma prejudique a execução dos serviços, a empresa vencedora deverá remover, de imediato, os itens em questão para local apropriado, fazendo sua imediata substituição ou manutenção;

10.14. Conduzir os serviços em estrita observância às normas de legislação federal, estadual e municipal, pertinentes aos serviços, objeto deste, mantendo os locais, equipamentos e utensílios nas melhores condições de segurança e higiene;

10.15. Responsabilizar-se pelas boas condições dos locais de armazenamento, manuseio, preparação e distribuição das refeições, realizando a manutenção preventiva e corretiva decorrente de seu uso;

10.16. Realizar serviços de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, reparo e adequações na cozinha e despensa das unidades que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, incluindo reparos na rede elétrica, e hidráulica, incluindo filtros de águas utilizados para a preparação dos alimentos, instalações de gás decozinha;

10.16.1. As solicitações de manutenção deverão ser encaminhadas pelos gestores das unidades do Anexo A, via correio eletrônico, ao Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia que fará o encaminhamento a empresa vencedora, bem como o acompanhamento da execução dos serviços;

10.16.2. A empresa vencedora, por meio de seus colaboradores, poderá também detectar a necessidade de reparos e manutenções e de imediato providenciar sua execução;

10.16.3. Em ambos os casos tratados nos itens 10.18.1. e 10.198.2., findado o mês, deverá a empresa vencedora, enviar ao Departamento de Segurança Alimentar planilha discriminando unidade solicitante, data da solicitação, tipo de serviço a ser realizado, prazo de execução;

10.16.4. Os reparos e adequações acima referidos incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, sendo os custos atribuídos a planilha inicial de composição do custo (não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for);

10.16.5. Não será permitido a empresa vencedora realizar qualquer tipo de mudança estrutural nas unidades elencadas no Anexo A;

10.17. Responsabilizar-se por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por qualquer causa de destruição, danificação, defeitos ou incorreções na execução dos serviços prestados ou dos equipamentos utilizados;

10.18. Refazer, as suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente contrato;

10.19. Comunicar ao Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, de imediato, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais dos serviços;

10.20. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, incluindo dados técnicos e operacionais sobre os serviços;

10.20.1. A prestação tratada o item anterior deverá ser fornecida em no máximo 07 (sete) dias a contar do recebimento;

10.21. Adequar, por determinação do Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição edietética;

10.21.1. A adequação indicada no item anterior deverá ocorrer em no máximo 10 (dez) dias a contar do recebimento da determinação;

10.22. Fornecer a seus empregados, treinamento adequado para a realização dos serviços aqui descritos. Para garantir a execução dos trabalhos dentro dos níveis desejados e/ou estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação Ciência e Tecnologia, a qualquer tempo, durante o período de prestação dos serviços;

10.22.1. A cada semestre, deverá informar ao Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia os treinamentos efetuados, com descrição do conteúdo abordado e listagem dos participantes, assinada pelos mesmos;

10.23. Manter expediente de trabalhos administrativos de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 17h00, com pessoa credenciada e qualificada para recebimento de informações, documentos e solicitações, que poderão ser entregues em mãos ou enviadas por meio eletrônico ou viafax;

10.24. Impedir que funcionários com sinais de embriaguez, ou ainda que apresentem indícios de estar sob efeito de qualquer tipo de substância tóxica exerçam atividades junto às unidades descritas no Anexo A;

10.25. Assegurar-se de que todo empregado que cometer falta qualificada como de natureza grave seja afastado, de imediato, dos serviços junto a esta municipalidade;

10.26. Manter em serviço profissionais capacitados, possuidores de crachá de identificação individual, do qual deverá constar o nome da licitante vencedora, número de registro, função e fotografia do empregadoportador;

10.27. Não será admitida a permanência nos locais de armazenamento, manuseio e preparo dos alimentos, de funcionários, ou terceiros, cujos uniformes e/ou equipamentos não estejam em boas condições de higiene e conservação, ou ainda de funcionários, ou terceiros, que não estejam utilizando os mesmos, ou ainda que os estejam utilizando parcialmente;

10.28. Seguir as normas da convenção coletiva de trabalho da categoria e leis trabalhistas, responsabilizando-se também pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, e comerciais resultantes da execução do contrato;

10.29. Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços aqui descritos, especialmente aqueles referentes à manutenção das instalações técnicas, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato;

10.30. Cumprir rigorosamente as disposições legais e regulamentares pertinentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, inclusive com fornecimento dos equipamentos e materiais necessários aos trabalhadores;

10.31. Arcar com todas as responsabilidades, incluindo as despesas médicas, provenientes de intoxicações alimentares ou quaisquer outros tipos de malefícios causados por ingestão de alimentos em desconformidade com as especificações mínimas contidas no Memorial, mal armazenados ou mal manipulados, servidos nas unidades descritas no Anexo A, desde que comprovado a culpa exclusiva da contratada, após o regular processo, sendo-lhe garantindo o contraditório e a ampla defesa;

10.32. Manter-se consoante com toda legislação vigente inerente a realização dos serviços, mesmo que porventura não tenham sido aqui descritas ou ainda que venham a vigência no decorrer do período de prestação dos serviços;

10.33. Realizar o controle de pragas em geral, procedendo semestralmente ou quando se fizerem necessários com processos de desinsetização e controle de roedores de forma a não interferir na prestação de serviços na unidade.

10.33.1. Após a realização dos serviços de controle integrado de pragas, deverá ser afixado na cozinha da unidade escolar, bem como encaminhado ao Departamento de Segurança Alimentar, o certificado de aplicação contendo as datas de realização e o prazo de validade dos serviços;

10.33.2. Os processos de controle de roedores e insetos que demandem a utilização de produtos químicos deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação em vigor, conforme Portaria CVS05/2013;

10.34. A prestação dos serviços deverá acontecer nos dias de atividade letiva, inclusive em dias não úteis (sábados, domingos e feriados), conforme demanda das unidades escolares e organizações sociais;

10.34.1. Havendo suspensão das atividades escolares a empresa vencedora deverá ser comunicada com 48 horas de antecedência, salvo em casos fortuitos ou de força maior, casos em que a empresa vencedora deverá realizar a suspensão imediata da prestação dos serviços;

10.35. Quando do final da suspensão dos serviços solicitada pela Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia ou quando ultrapassados os motivos que ocasionaram a suspensão em decorrência de causas fortuitas ou de força maior, a empresa vencedora deverá imediatamente continuar com a prestação dos serviços;

10.35.1. Havendo suspensão parcial dos serviços, os demais atendimentos, não atingidos pela suspensão deverão ser mantidos;

10.36. Adotar todas os procedimentos de garantia da qualidade da refeição ofertada conforme Portaria CVS 05/20113, incluindo planilhas de registro das atividades;

10.37. Deverá ser disponibilizado para cada uma das unidades descritas no Anexo A, Manual de Boas Práticas e POP - Procedimento Operacional Padrão de serviços relacionados ao fornecimento de alimentação escolar;

10.37.1. O Manual de Boas Práticas das unidades deverá ser atualizado pela empresa vencedora e validado pelo Nutricionista Responsável Técnico da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia, devendo este estar em total conformidade com a legislação vigente;

10.38. Executar o preparo das refeições de acordo com o “Receituário Padrão”, considerando porção individual, com base nas Fichas Técnicas de Preparo fornecidas pelo Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia, que determinam:

10.38.1. Quantidade individual de ingredientes que compõe cada preparação culinária, incluindo cloreto de sódio, açúcar, óleo e vinagre e salsa, quando for o caso;

10.38.2. Modo de preparo passo a passo, especificando tipo de corte dos alimentos, forma de cocção aplicada, diluição de produtos reconstituídos ou agregados, tempo de cocção;

10.39. Deverão ser coletadas amostras dos alimentos preparados e servidos na unidade, referente a todos os cardápios e modalidades, incluindo-se àqueles ofertados aos alunos com restrições alimentares, conforme Portaria CVS05.

10.39.1. As amostras deverão ser coletadas decorridos 2/3 do tempo da distribuição e devidamente identificadas (alimento, data, horário e turma para a qual foi servido)

10.39.2. Todas as amostras deverão ser preservadas por no mínimo 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;

10.39.3. As amostras serão encaminhadas a análise em virtude de quaisquer tipos de problema relacionado com a prestação dos serviços aqui descritos, ou a qualquer tempo por solicitação do Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia. Neste último caso, os custos são de responsabilidade da Administração.

10.39.4. Deverão ser coletadas amostras da água utilizada na preparação dos alimentos;

10.40. Os nutricionistas da empresa contratada deverão realizar visitas regulares de supervisão às unidades atendidas com frequência mínima de 2 (duas) visitas semanais a cada unidade, sendo que quinzenalmente deverão acompanhar desde o preparo até a distribuição das refeições em um período completo (manhã, tarde, noite);

10.40.1. As visitas indicadas no item anterior deverão realizar-se de forma a atender todos os períodos de atendimento das unidades;

10.40.2. Mensalmente a empresa contratada deverá encaminhar mapa de frequência dos nutricionistas nas unidades atendidas, referente às visitas de rotina, acompanhado dos relatórios de visita devidamente assinados pela direção da unidade;

10.40.3. Os nutricionistas deverão apresentar relatórios das visitas realizadas, quando da necessidade da comunicação de ocorrências extraordinárias, devidamente cientificados pela direção da unidade, devendo estes ser entregues, em no máximo 3 (três) dias úteis a contar da visita, ao Departamento de Segurança Alimentar, Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia;

10.41. Distribuir alimentação em sistema de porcionamento e/ou autosserviço, de acordo com a solicitação do Departamento de Segurança Alimentar, bem como das recomendações da legislação sanitária vigente;

10.41.1. A distribuição deverá contar com o equipamento para manutenção da temperatura dos alimentos quentes (balcão térmico) e mesa de apoio para os demais produtos;

10.41.1.1. A implantação do uso do balcão térmico deverá ocorrer gradualmente, com o prazo máximo de 6 (seis) meses para disponibilização do equipamento em todas as unidades determinadas pelo Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia.

10.41.2. Havendo solicitação de mudança da forma de servir a empresa vencedora deverá promover as ações necessárias para a implantação deste serviço;

10.42. Utilizar na preparação das refeições os produtos de agricultura familiar, adquiridos por esta municipalidade, sendo que os valores das compras desses produtos serão abatidos mensalmente da nota fiscal da contratada;

10.43. Estima-se que o valor da aquisição de gêneros da Agricultura Familiar seja na ordem de até R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais);

10.44. Realizar ações de educação alimentar, com a frequência mínima de uma atividade por semestre em cada unidade descrita no Anexo A, sob orientação e supervisão do nutricionista Responsável Técnico da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia.

10.45. O Município de Hortolândia se reserva no direito de tomar as atitudes cabíveis junto à empresa vencedora para adequação dos serviços contratados a legislação pertinente e as legislações do FNDE.

11. SERVIÇOS QUE COMPÕEM O OBJETO A SER EXECUTADO, QUE PODERÃO SER SUBCONTRATADOS, ÀS EXPENSAS E SOB RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA EM CARÁTER EVENTUAL E QUANDO SE FIZEREM NECESSÁRIOS

11.1. Serviços de controle integrado de pragas das áreas destinadas a alimentação da unidade escolar (cozinha e despensa) com devida emissão de certificado;

11.2. Serviços de pequenos reparos e manutenção predial, **compreendendo o** descritivo contido no Anexo G, incluindo as instalações elétricas da cozinha e despensa, instalações hidráulicas (inclusive desentupimentos na rede de esgotos e limpeza periódica, quando necessária, da caixa de inspeção), e além de serviços de troca/reposição de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação/substituição de ralo escamoteável (dispositivo “abre-fecha”), borracha vedante em todas as portas da cozinha e despensa, telas milimétricas nas janelas e proteção contra queda e explosão nas luminárias nas dependências da cozinha e despensa, para impedir a entrada de vetores, bem como a colocação de redes ou telas na saída das cubas da cozinha (ralos de pias) a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações;

11.3. Serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de propriedade do Contratante necessários à continuidade, sem interrupções, dos serviços ora contratados.

11.4 Serviços de reparos e trocas das instalações de gás (gás de cozinha), incluindo a válvula, registro e tubulação, localizados na área externa da cozinha, de acordo com as normas e padrões vigentes, incluindo a realização anual de teste de estanqueidade, com devida emissão de laudo.

12. DA FORMALIZAÇÃO DOS CARDÁPIOS E DAS SOLICITAÇÕES DE REFEIÇÃO

12.1. O Departamento de Segurança Alimentar, por meio de sua equipe técnica encaminhará a empresa contratada 1 (um) cardápio de cada modalidade atendida, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do início da execução para assinatura do Nutricionista Responsável Técnico e providências de planejamento da confecção das refeições;

12.2. Cada unidade descrita no Anexo A, deverá indicar por meio de planilha a quantidade estimada de refeições escolares ofertadas, para o mês seguinte, indicando o dia, o cardápio, e o tipo das refeições;

12.3. Havendo necessidade de alimentação suplementar aos cardápios rotineiramente executados, poderão ser solicitadas via e-mail refeições extras, ou de cardápios diferentes daqueles comumente utilizados, devendo nestes casos serem juntados os motivos determinantes da solicitação suplementar;

12.4. Na ocorrência de necessidade de suspensão prévia ou em caso de força maior deverá ser documentado pela unidade de forma física ou por e-mail a data, cardápio e refeição ao qual refere a alteração bem como a devida justificativa.

13. DA FORMA DE MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

13.1. A medição dos valores a serem pagos será feita com base no número de refeições servidas em cada unidade escolar;

13.1.1. A medição das refeições servidas será realizada por apuração em cada unidade escolar, anotada em formulário conforme Anexo H,

13.1.2. Serão totalizadas as quantidades de refeições servidas por dia, por período e por tipo de cardápio, sendo o formulário atestado pelo responsável da unidade escolar ou quem por ele indicado, juntamente com um representante da empresa contratada;

13.1.3. Havendo repetição estas serão computadas;

13.1.4. Ao final de cada mês, considerando as peculiaridades do mês de fevereiro e os meses de 31 dias, será totalizado o número de refeições no período, tendo como base os formulários de apontamento preenchidos pelas unidades e computadas em planilha de totalização que deverão ser encaminhadas à contratada para emissão das Notas Fiscais;

13.1.5. Ao final de cada mês a CONTRATANTE, terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis para emitir o atestado liberando o faturamento;

13.1.5.1. Se o prazo indicado no item anterior não for cumprido, estará a CONTRATADA autorizada a emitir a Nota Fiscal Fatura, independente da autorização;

13.1.5.2. Verificando posteriormente a necessidade de alguma glosa, esta será realizada no mês seguinte;

13.2. Os valores das faturas serão obtidos pela multiplicação do quantitativo apurado, contando também as repetições, pelo seu preço unitário;

13.2.1. Para efeitos de pagamentos deverão ser somados os totais das refeições apuradas em cada unidade, agrupadas por modalidade atendida, discriminando o atendimento por cardápio, sendo para cada modalidade emitida nota fiscal com a discriminação dos gêneros alimentícios utilizados no atendimento e nota fiscal de serviços prestados;

13.2.2. Desta forma devem ser emitidas as seguintes notas fiscais:

13.2.2.1. EMEFs: Fornecimento de refeições às Escolas Municipais de Ensino Fundamental referentes a atendimentos em regime parcial;

13.2.2.2. EMEFs Integral: Fornecimento de refeições às Unidades de Ensino Fundamental referentes a atendimentos em caráter integral;

13.2.2.3. EJA: Fornecimento de refeições às Unidades que prestam atendimento de Educação de Jovens e Adultos, nas unidades de educação e ensino;

13.2.2.4. EMEIs – Integral: Fornecimento de refeições às Escolas Municipais de Educação Infantil, referentes a atendimento em regime integral;

13.2.2.5. EMEIs – Parcial: Fornecimento de refeições às Escolas Municipais de Educação Infantil, referentes a atendimentos em regime parcial;

13.2.2.6. Organizações Sociais: Fornecimento de refeições às unidades que prestam serviços educacionais, que não estão dentro da rede Municipal de Educação e Ensino;

13.2.2.7. Instituto Federal: Fornecimento de refeições à unidade Instituto Federal de São Paulo – Campus Hortolândia;

13.2.2.8. Para efeitos de pagamento, atendimento em regime parcial deve ser entendido como atendimento de até 5h (cinco horas) diárias, e atendimento em regime integral deve ser entendido como atendimento com mais de 5h (cinco horas) diárias;

13.2.2.9. Mensalmente será apurada a despesa executada com gêneros da agricultura familiar e a totalização da despesa, bem como cópia da nota fiscal, será enviada a empresa vencedora para providências quanto ao desconto do valor.

14. DA VISTORIA PRÉVIA ÀS UNIDADES

14.1. A VISTORIA PRÉVIA SERÁ OBRIGATÓRIA, em todas as Unidades e Entidades, tendo em vista a complexidade do objeto, bem como a empresa vencedora, deverá de acordo com as necessidades efetuar adequações, manutenções na cozinha, rede elétrica, hidráulica e gás de cozinha, em conformidade com o Memorial Descritivo nos itens 11, “Serviços que compõem o objeto a ser executado, que poderão ser subcontratados, às expensas e sob responsabilidade da contratada em caráter eventual quando se fizerem

necessários” e 10.29 “Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços aqui descritos, especialmente aqueles referentes à manutenção das instalações técnicas, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato” e sem o conhecimento prévio de cada Unidade e Entidade e suas especificidades a licitante não terá condições de elaborar uma proposta condizente com as realidades das Unidades Escolares e Entidades, devendo ser agendado junto ao Departamento de Segurança Alimentar pelo telefone (19) 38978404, para realização no horário comercial, compreendendo das 08:00 hs às 17:00 hs, constantes no ANEXO A, onde será fornecido pela Unidade Escolar e Entidades um TERMO DE VISTORIA conforme AnexoJ;

14.2. Para a realização da vistoria a licitante deverá comparecer nos locais previamente agendados, portando Termo de Credenciamento conforme modelo sugerido no ANEXO K;

14.3. Após a realização das vistorias prévias, a licitante deverá comparecer ao Departamento de Segurança Alimentar situado no Centro de Profissionais da Educação Paulo Freire, a Rua Euclides Pires de Assis, 205, bairro Remanso Campineiro, contato (19) 38978404 para substituir os TERMOS DE VISTORIA, por um único ATESTADO DE VISTORIA, conforme Anexo L que deverá ser apresentado junto aos documentos de HABILITAÇÃO.

15. DA QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES A SEREMSERVIDAS

15.1. O quantitativo anual de refeições está descrito no quadro que segue:

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 1 A	Desjejum	500
Cardápio 1 A	Colação	500
Cardápio 1 A	Almoço	500
Cardápio 1 A	Lanche	500
Cardápio 1 A	Jantar	500

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 1 B	Desjejum	200
Cardápio 1 B	Colação	200
Cardápio 1 B	Almoço	200
Cardápio 1 B	Lanche	200
Cardápio 1 B	Jantar	200

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 2 A	Desjejum	8500
Cardápio 2 A	Colação	8500
Cardápio 2 A	Almoço	8500
Cardápio 2 A	Lanche	8500
Cardápio 2 A	Jantar	8500

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 2 B	Desjejum	300

Cardápio 2 B	Colação	300
Cardápio 2 B	Almoço	300
Cardápio 2 B	Lanche	300
Cardápio 2 B	Jantar	300

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 3 A	Desjejum	23000
Cardápio 3 A	Colação	23000
Cardápio 3 A	Almoço	23000
Cardápio 3 A	Lanche	23000
Cardápio 3 A	Jantar	23000

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 3 B	Desjejum	1000
Cardápio 3 B	Colação	1000
Cardápio 3 B	Almoço	1000
Cardápio 3 B	Lanche	1000
Cardápio 3 B	Jantar	1000

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 4	Desjejum	345000
Cardápio 4	Colação	340000
Cardápio 4	Almoço	590000
Cardápio 4	Lanche	345000
Cardápio 4	Jantar	590000

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 5	Desjejum	528275
Cardápio 5	Almoço	826200
Cardápio 5	Lanche	528275
Cardápio 5	Jantar	826200

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 6	Desjejum	1200000
Cardápio 6	Almoço	2300000

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 7	Desjejum	320000
Cardápio 7	Almoço	640000
Cardápio 7	Lanche	320000

Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
-------------------------	----------------------	---------------------

Cardápio 8	Jantar	198150
Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 9	Lanche	65000
Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 10 A	Kit Lanche Passeio	50000
Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 10 B	Kit Lanche Passeio	50000
Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 10 C	Kit Lanche Passeio	50000
Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total
Cardápio 11	Cardápio Festivo	75000
TOTAL		10.354.600

15.2. Havendo viabilidade técnica e orçamentária para realizar atendimento em regime integral a número de alunos superior ao aqui indicado, serão realizados aditivos contratuais, dentro das margens previstas em Lei, para atendimento dademanda.

16. DA PROPOSTACOMERCIAL

16.1. Após a sessão de apresentação de propostas e habilitação, **APENAS A LICITANTE VENCEDORA**, deve enviar no prazo máximo de 2 (duas) horas ao e-mail: licitacao@hortolandia.sp.gov.br, proposta comercial que possibilite a visualizaçãodo:

16.1.1. Custo do fornecimento de cada refeição para todas as unidades escolares e organizações sociais indicadas neste termo dereferência;

16.1.2. Deverá conter o valor unitário de cada refeição, o valor de cada cardápio e o valor total de todos os cardápios para operíodo.

16.1.3. Deverá indicar obrigatoriamente e fazer constar de sua Proposta, o Sindicato representativo da categoria profissional envolvida nos serviços contratados e juntar cópia da Convenção Coletiva da categoria profissional a ser utilizada na prestação dosserviços.

16.1.4. Para fins de análise de aceitabilidade da proposta, as Planilhas de Composição de Custos serão analisadas para verificar se o preço proposto é suficiente para suprir os custos de execução dos serviços, como o pagamento de salários, benefícios estabelecidos na convenção apresentada pelo licitante em sua proposta, fornecimento dos gêneros e demais insumos e demais despesas indiretas, tributos e encargos.

16.2. Declaração de que se enquadra na condição de micro e pequena empresa, prevista na Lei Complementar 123/2006, se for o caso;

16.3. Ocorrendo discordância entre o valor numérico e por extenso contido na proposta,

prevalecerá o por extenso, havendo discordância entre o valor unitário e o total prevalecerá o unitário;

16.4. Considerar-se-ão inexequíveis propostas que não permitam a verificação de sua viabilidade, por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na proposta são coerentes com os do mercado;

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1. Fornecer todos os gêneros necessários para a execução dos serviços.

17.2. Fornecer todos os insumos necessários para a execução dos serviços;

17.3. Fornecer todos os equipamentos necessários para a execução dos serviços;

17.4. Realizar a limpeza e zelar pela conservação dos espaços destinados a execução dos serviços;

17.5. Realizar a limpeza e zelar pela conservação dos equipamentos destinados a execução dos serviços;

17.5.1. Implementar ações de educação alimentar, e nutricional, junto à todas as unidades atendidas;

17.5.1.1. Deverão ser realizadas atividades de educação alimentar, tais como:

17.5.1.1.1. Palestras;

17.5.1.1.2. Teatros;

17.5.1.1.3. Jogos;

17.5.1.1.4. Trabalhos manuais;

17.5.1.1.5. Oficinas culinárias;

17.5.2. Deverá ser realizada ao menos uma ação a cada semestre em cada uma das unidades atendidas listadas no Anexo A;

17.6. Manter número de profissionais condizente com a demanda;

17.6.1. Recolher os encargos trabalhistas, cumprir a legislação trabalhista, inclusive acordos e convenções coletivas de trabalho, previdenciária e tributária em relação aos serviços contratados;

17.6.2. Adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus empregados, prepostos ou terceiros, quando da execução dos serviços contratados, ficando sob sua inteira responsabilidade os prejuízos deles decorrentes;

17.7. Manter durante toda a vigência e validade do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

17.8. Ressarcir a Contratante os prejuízos causados pelos seus empregados ao patrimônio público, à Administração e a terceiros, quando da execução de serviços contratados, independentemente de dolo ou culpa destes;

17.9. Disponibilizar encarregados, para acompanhar as atividades dos seus empregados, possibilitando o imediato atendimento das solicitações efetuadas pela Contratante em relação à execução dos serviços contratados;

17.9.1. Registrar e controlar diariamente, e de forma inequívoca, a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados que executarão os serviços contratados;

17.9.2. Comunicar à Contratante quaisquer fatos ou circunstâncias detectadas por seus empregados quando da execução dos serviços, que prejudiquem ou possam vir a prejudicar a qualidade dos serviços ou comprometer a segurança das pessoas que frequentam o local da prestação dos serviços ou ainda integridade do patrimônio público;

17.9.3. Cópias dos comprovantes de realização dos exames médicos periódicos, realizados pelos trabalhadores vinculados à execução dos serviços, no mês de referência da Nota Fiscal;

17.9.4. Cópia das Comunicações de Acidentes de Trabalho eventualmente ocorridos, no mês de referência da Nota Fiscal.

17.9.5. Comprovação da quitação de todas as obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas às demissões, de trabalhadores vinculados à execução dos serviços contratados, relacionadas ao mês de referência da Nota Fiscal;

17.9.6. Caso ainda não tenham findados os prazos legais para as quitações das verbas rescisórias deverá elaborar listagem estabelecendo a data prevista para a quitação delas. Devendo, neste caso, os documentos de comprovação das quitações serem enviados ao gestor do contrato em até 5 dias úteis a contar da data prevista para a quitação das verbas rescisórias;

17.10. Os documentos aqui indicados deverão ser encaminhados por cópias digitais, cuja

exatidão e veracidade deverá ser, sob as penas da lei, certificada pela empresa contratada. Os arquivos digitais deverão possuir padrão “.pdf”, com reconhecimento de conteúdos de textos (OCR).

17.11. A Contratada deverá adotar medidas para o uso racional da água, de energia elétrica necessária as a realização dos serviços aquidescritos;

17.12. Os empregados da contratada deverão prestar seus serviços devidamente uniformizados, com vestuário completo, calçado e demais EPIs ao encargo da Contratada, de forma a identificar tanto a empresa quanto ofuncionário.

18. DAS OBRIGAÇÕES DACONTRATANTE

18.1. São obrigações da Contratante em relação aos serviçoscontratados:

18.1.1. Pagar a Contratada, nos termos estabelecidos no instrumento convocatório da presentelicitação;

18.1.2. Comunicar à Contratada quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviçoscontratados;

18.1.3. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei Federal nº 8.666/1993;

18.1.4. Proceder à vistoria no local onde o serviço está sendo realizado por meio de fiscalização do contrato, com elaboração de relatórios, dando ciência ao preposto da contratada e determinando sua imediataregularização;

18.1.5. Receber e analisar mensalmente relatório de avaliação dos serviços, encaminhado pelos gestores, conforme ANEXO I;

18.1.6. Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa desempenhar, por meio de seus profissionais, os serviçoscontratados;

18.1.7. Exigir o afastamento e/ou substituição imediata de empregado que não mereça confiança no trato com os serviços prestados, que adote posturas inadequadas ao serviço ou incompatível com o exercício das atribuições que lhe foramdesignadas;

19. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOSPRESTADOS

19.1. A Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia poderá a qualquer momento, sem a necessidade de aviso prévio realizar contagem das refeições efetivamente apuradas;

19.2. A Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, por meio do Departamento de Segurança Alimentar fará acompanhamento (diário) dos serviços prestados para assegurar a sua correta prestação, por meio de Fiscais contratuais nomeados para este fim, bem como por meio da equipe técnica do Departamento de SegurançaAlimentar;

19.3. A Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia poderá a qualquer tempo realizar testes de aceitabilidade dos alimentosofertados;

19.3.1. Os testes indicados no item anterior seguirão as instruções doFNDE;

19.3.2. Os resultados dos testes serão informados à empresa vencedora para que esta possa fazer as adequações necessárias, indicadas nosresultados;

19.3.3. Havendo discordância para com os resultados apresentados à empresa vencedora poderá apresentar em até 3 (três) dias, a contar do recebimento dos resultados, suas alegações;

19.4. A fiscalização dos serviços realizada pela Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia não retira ou diminui as responsabilidades da empresavencedora;

20. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

20.1. Opagamento será efetuado mensalmente em dez dias fora de zena, a contardo

recebimento definitivo das faturas;

20.1.1. O recebimento definitivo será realizado mediante indicação, de que os serviços foram corretamente realizados, junto à nota fiscal, o que que considerará os relatórios das unidades escolares e organizaçõessociais;

20.2. As Notas Fiscais deverão que ser emitidas, obrigatoriamente, com o número de inscrição no CNPJ apresentado na proposta, não se admitindo Notas Fiscais emitidas com outro CNPJ, mesmo aqueles de filiais oumatrizes.

20.2.1. Para cada modalidade deverá ser emitida uma nota fiscal com a discriminação dos gêneros alimentícios utilizados no atendimento e uma nota fiscal de serviçosprestados;

20.3. Sob pena de suspensão de pagamentos, a empresa vencedora deverá apresentar junto à notafiscal:

20.3.1. Documentação que comprove a regularidade fiscal, tributária, e de encargos trabalhistas daempresa;

20.3.2. Formulário de registro dos serviços executados, assinados pelos gestores(as) das unidades que receberam os serviços, assinada pelo nutricionista responsável técnico da empresa vencedora e planilha de totalização de atendimentos do períodoapurado;

21. DOS REAJUSTES E DOSREALINHAMENTOS

21.1. Somente serão tidas causas supervenientes e imprevisíveis, ou se previsíveis incalculáveis para efeitos de realinhamento depreços;

21.2. Em nenhuma hipótese serão tidas causas relacionadas a erros ou omissões da proposta para efeitos de realinhamento depreços;

21.3. O reajuste será adotado, obrigatoriamente, como forma de compensação dos efeitos das variações inflacionárias, desde que ocorrido 12 (doze) meses a contar da data da apresentação da proposta, de acordo com a Lei nº. 10.192, de 14 de fevereiro de2001.

21.3.1. O reajuste do preço contratado levará em consideração o IPCA divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE ou outro índice que vier a substituí-lo, para gêneros e outros insumos constante do Item (A) da Proposta Comercial (Anexo I -M).

21.3.2. Para os valores de mão de obra direta e indireta constantes do Item (B) da Proposta Comercial (Anexo I - M) serão considerados os acordos, convenções e dissídios coletivos das categorias representantes da mão de obra alocada na prestação dosserviços.

22. DA DOTAÇÃOORÇAMENTÁRIA

22.1. Serão utilizadas dotações orçamentárias sobcodificação:

Ficha 509 – Dotação 02.13.06 12.3060209.2099 3.3.90.30.00 - DR01.110.0000

Ficha 510 – Dotação 02.13.06 12.3060209.2099 3.3.90.30.00 - DR05.220.0001

Ficha 511 – Dotação 02.13.06 12.3060209.2099 3.3.90.30.00 - DR05.200.0002

Ficha 512 – Dotação 02.13.06 12.3060209.2099 3.3.90.39.00 - DR01.110.0000

Ficha 513 – Dotação 02.13.06 12.3060209.2099 3.3.90.39.00 - DR05.220.0001

23. DAS DISPOSIÇÕESGERAIS

23.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, sendo a subcontratação proibida para merendeiras/cozinheiras escolares, nutricionistas e demais cargos envolvidos diretamente com a produção de refeições, apenas permitida para a execução dos serviços periféricos como demonstrado no item10;

23.2. No momento da assinatura do contrato a empresa vencedoradeverá:

23.2.1. Apresentar comprovante de vínculo profissional, em conformidade a súmula 25 do egrégio Tribunal de Contas do estado de São Paulo (TCE-SP), nome, RG e registro noCRN,

do(s) profissional(is) de nutrição responsável(is) técnico(s) (RT) pela supervisão dos serviços prestados, detentores de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo Conselho Regional de Nutrição;

23.2.2. Declaração de que no prazo de 30 dias a contar do início da prestação dos serviços apresentara lista contendo nome e RG de todos os funcionários que estarão em postos junto às unidades indicadas no Anexo A,

23.2.3. Declaração de que no prazo de 30 dias a contar do início da prestação dos serviços apresentara comprovação de atendimento à Norma Reguladora NR-7, Programa de controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), aprovada pela Portaria nº 24 de 22 de dezembro de 1994;

23.3. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas não verificadas quando da composição de custos apresentada, ou incorretamente cotadas, serão considerados como incluídos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, devendo os serviços ser executados sem ônus adicionais;

23.4. A Municipalidade não se responsabilizará por quaisquer tipos de obrigações contraídas pela empresa, que venham impedir o cabal cumprimento das obrigações avençadas;

23.4.1. No caso de perdas e danos ou prejuízos de qualquer natureza, causados pela empresa vencedora ou por qualquer de seus empregados ou prepostos, ou ainda, por pessoa a ela vinculada, ficará a mesma responsabilizada pela reparação total da perda, dano ou prejuízo a que der causa, independentemente de ação civil ou criminal pertinente;

23.5. A empresa vencedora manterá a Municipalidade isenta das reclamações trabalhistas que forem ajuizadas pelos seus prestadores de serviços ou empregados, arcando com o ônus direto e indireto de eventual condenação, obrigando-se a restituir à Municipalidade, de imediato, as despesas que porventura vier adespender;

23.6. A não observação de quaisquer das indicações elencadas junto a este termo de referência acarretará a aplicação de penalidades administrativas, sem prejuízo a outras que porventura sejam necessárias, conforme Lei Municipal 2.130/2008;

23.7. Poderá ser aplicada, a critério da CONTRATANTE, em decorrência do descumprimento das disposições deste instrumento, garantido o contraditório e a ampla defesa, as penalidades previstas no *Decreto Municipal 4.309/2019* em face da CONTRATADA, nos seguintes casos:

23.7.1. Quando a contratada deixar de servir qualquer tipo de alimentação, estabelecida no cardápio do dia, salvo se for autorizado pelo Departamento de Segurança Alimentar, para o total ou parte dos alunos do período, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial, mediante a disponibilidade de alimentos;

23.7.1.1. Quando a contratada alterar sem anuência do nutricionista Responsável Técnico do Departamento de Segurança Alimentar da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia o cardápio estabelecido, mesmo que mantidas as qualidades nutricionais dos produtos;

23.7.2. Quando faltar empregados especializados, em número suficiente que comprometa o atendimento pleno do objeto, e não for substituído no tempo determinado, para atender aos serviços dimensionados para cada Unidade Educacional.

23.7.3. Quando não houver manipulação adequada de resíduos sólidos do preparo das refeições (lixo) de forma a propiciar a contaminação cruzada;

23.7.4. Quando faltar Nutricionistas (Responsáveis Técnicos) em número suficiente para atender a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço, ou quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do Nutricionista Responsável Técnico pelas atividades do serviço na unidade educacional;

23.7.5. Quando o Nutricionista Responsável Técnico deixar de visitar no mínimo duas vezes por semana a unidade educacional que estiver sob sua responsabilidade;

23.7.6. Quando a empresa não fornecer utensílios (lixeira, rodos, borrifadores, etc.) e materiais diversos (higiene e limpeza) em quantidade e de qualidade adequada para oferta dos serviços;

23.7.7. Quando algum de seus empregados prestar serviço com uniforme/EPI incompleto ou em más condições de higiene;

- 23.7.8.** Quando não apresentar e manter na unidade, cópia dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de cada um de seus empregados (conforme legislação vigente);
- 23.7.9.** Quando utilizar mão de obra inadequada (em desacordo com a Legislação vigente), no que diz respeito à condição de saúde na data em que estiver trabalhando;
- 23.7.10.** Quando armazenar os alimentos de maneira inadequada, em desacordo com a legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;
- 23.7.11.** Quando fornecer/estocar alimento com prazo de validade vencido, impróprio para consumo ou inadequado em relação a qualquer outra aptidão para o consumo;
- 23.7.12.** Quando faltar insumos diversos para a eficiente prestação do serviço e devido cumprimento do cardápio;
- 23.7.13.** Quando utilizar produtos não registrados/notificados no Ministério da Saúde;
- 23.7.14.** Quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza das dependências da unidade utilizadas no serviço diário;
- 23.7.15.** Quando não realizar de acordo com as normas vigentes, os procedimentos referentes a higienização e limpeza dos equipamentos, utensílios de mesa e/ou cozinha;
- 23.7.16.** Quando a conduta dos manipuladores estiver em desacordo com a legislação sanitária de forma a prejudicar o preparo e oferta das refeições;
- 23.7.17.** Quando preparar a alimentação: **a)** em desacordo com o receituário padrão; **b)** preparação culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos alunos;
- 23.7.18.** Quando descumprir quaisquer umas das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação: **a)** “per capita” de preparo; **b)** porcionamento unitário de fornecimento ao aluno;
- 23.7.19.** Quando não estabelecer o adequado controle de tempo e temperatura das preparações (inclusive o preenchimento da planilha de tempo e temperatura) após o preparo e até o momento final de distribuição, ou quando utilizar e/ou armazenar alimentos que foram manipulados após o preparo e/ou foram mantidos em condições inadequadas de tempo, temperatura e acondicionamento, em desconformidade com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas;
- 23.7.20.** Quando não executar as atividades nas dependências da cozinha/dispensa/lactário de forma a evitar a contaminação cruzada;
- 23.7.21.** Quando deixar de realizar manutenção corretiva e preventiva; ou b) quando comunicado para tomar providências quanto à execução dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e não fizer no tempo assinalado;
- 23.7.22.** Quando não manter o “Receituário Padrão” e/ou o “Manual de Boas Práticas” em cada unidade atendida;
- 23.7.23.** Quando não manter expostos os POP’s – Procedimentos Operacionais Padrão nas dependências da cozinha;
- 23.7.24.** Quando não trocar/repuser mão de obra, no prazo estipulado, a contar da comunicação à CONTRATADA que deve ser realizada através de contato telefônico e e-mail;
- 23.7.25.** Quando os insumos e gêneros estiverem em desacordo com as especificações mínimas contidas no Memorial, para a eficiente prestação do serviço;
- 23.7.26.** Quando não coletar e/ou não armazenar amostras dos alimentos prontos e servidos aos alunos, inclusive dos alimentos de dieta especial, de acordo com a legislação vigente e Manual de Boas Práticas;
- 23.7.27.** Quando algum de seus empregados prestar serviço sem uniforme e EPI completo;
- 23.7.28.** Quando não estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço (mencionado no Manual de Boas Práticas e Legislação vigente), em qualquer das unidades em que prestar serviços.
- 23.7.29.** Quando: a) deixar de identificar os alimentos, após sua abertura, conforme Manual de Boas Práticas; b) deixar de identificar os alimentos em processo de pré-preparo/preparo, conforme legislação vigente e/ou Manual de Boas Práticas;
- 23.7.30.** Quando ocorrer atraso na distribuição da alimentação, em relação a rotina de horários pré-determinados pela direção da unidade;
- 23.7.31.** Quando deixar de elaborar o inventário de utensílios de mesa e de cozinha, equipamentos e mobiliários de cozinha, no início e no término do contrato, e sempre que



MUNICÍPIO DE

houver

reposição/substituição;

23.7.32. Quando não mantiver afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra e seus nutricionistas (RT), contendo o horário de trabalho atualizado e telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

23.7.33. Quando deixar de afixar na cozinha/lactário da unidade o cardápio atualizado publicado e/ou deixar de disponibilizar para consulta, em local de fácil acesso;

23.7.34. Quando deixar de prestar algum suporte logístico inerente à execução do serviço, que caracterize desabastecimento de gêneros, insumos e/ou ausência de mão de obra, em mais de 50% das unidades educacionais atendidas;

23.7.35. Quando não atualizar, no prazo determinado, o “Manual de Boas Práticas na Produção da Alimentação Escolar”.

23.7.36. Quando deixar de nomear um Nutricionista (RT) para ser o contato direto com a CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do ou quando necessária a substituição do profissional;

23.7.37. Quando no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, deixar de encaminhar relação de funcionários para atuarem na cozinha de cada unidade educacional em que prestar serviço, bem como relação de nutricionistas responsáveis técnicos e as rotas de unidades escolares atribuídas a cada um.

24. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

24.1. As propostas comerciais deverão ser julgadas pelo menor preço global;

24.1.1. A verificação de falhas na proposta comercial, que não sejam sanáveis durante a realização da sessão na qual se fará sua apresentação, ocasionará a desclassificação das licitantes que incorrerem nestes erros.

24.2.1. Havendo indícios de inexecuibilidade, ou havendo necessidade de esclarecimentos, poderão ser efetuadas diligências, na forma do §3º do artigo 43 da Lei 8.666/1993, podendo ainda serem adotados:

24.2.1.1. Questionamentos junto ao proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexecuibilidade;

24.2.1.2. Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;

24.2.1.3. Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, e junto ao Ministério da Previdência Social;

24.2.1.4. Consultas a organizações sociais ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

24.2.1.5. Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

24.2.1.6. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;

24.2.1.7. Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;

24.2.1.8. Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;

24.2.1.9. Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;

24.2.1.10. Estudos setoriais;

24.2.1.11. Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;

24.2.1.12. Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços;

24.2.1.13. Demais verificações que por ventura se fizerem necessárias.

24.3. Se a proposta não for aceitável, se examinará a subsequente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente instrumento;

25. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

25.1. O contrato terá validade de **12 (doze) meses**, contados da data da ordem de serviço, prorrogáveis conforme artigo 57 da Lei 8.666/1993.

26. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

26.1. As empresas deverão apresentar:

26.1.1. Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas) em nome do proponente;

26.1.2. Atestado(s) ou Certidão(ões) de Capacidade Operacional, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, devidamente registrado(s) no órgão competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), no(s) qual(ais) conste(m) experiência no preparo de refeições com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, logística de distribuição dos gêneros nos locais de consumo e disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições estimadas no presente certame, por um período mínimo de 12 (doze) meses. Será admitido o somatório de atestados desde que concomitantes, nos termos da Súmula nº 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

26.1.3. Original ou cópia autenticada de Atestado/Certidão Técnicos, emitidas pelo (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas) e em nome do responsável técnico que se responsabilizará pela execução dos serviços contratados e que faça parte do quadro da empresa licitante, nos termos da **Súmula nº 25** do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, na data fixada para a apresentação das propostas, de forma a comprovar experiência em serviços de mesmas características às do objeto desta licitação, **ou serviços similares** a estes e que façam explícita referência de execução de acompanhamento e preparo de alimentação e nutrição;

26.1.4. A comprovação do vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços, nos termos da **Súmula nº 25** do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo).

27. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

27.1. As empresas deverão apresentar:

27.1.1. Balanço patrimonial, Notas Explicativas e Demonstrações Contábeis do último exercício social, exigíveis e apresentados na forma Lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, que comprovem a boa situação financeira da empresa, aceitando-se a apresentação de Balanço de Abertura para as licitantes com menos de 01 (um) ano de existência;

27.1.2. A comprovação da boa situação financeira da empresa, que será calculada a partir das demonstrações financeiras do último exercício social, já exigível e apresentada na forma da Lei, adotando duas casas decimais, deverá seguir o seguinte:

27.1.2.1. Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior que 1,0 (um), obtido pela fórmula:
 $ILC = AC/PC$;

27.1.2.2. Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que 1,0 (um), obtido pela fórmula:
 $ILG = (AC + RLP)/(PC + PNC)$;

27.1.2.3. Grau de Endividamento (GE) no máximo igual a 0,50 (zero vírgula cinquenta), obtido pela fórmula:
 $GE = (PC + PNC)/AT$;

27.1.3. Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida em data não anterior a noventa dias da abertura da sessão pública deste pregão, se outro prazo

não constar do documento. Na hipótese de a proponente estar em recuperação judicial, possibilita-se a apresentação de certidão positiva, com o Plano de Recuperação homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital;

27.1.4. O licitante deverá comprovar capital social totalmente subscrito e integralizado de no mínimo de **R\$ 4.613.206,38 (quatro milhões seiscentos e treze mil, duzentos e seis reais e trinta e oito centavos)**, referente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais, conforme artigo 31, parágrafo 3º da Lei Federal nº8.666/93.

**Alessandra dos Santos Barbosa
Sarto**
Diretora de Departamento
Departamento de Segurança Alimentar

Fernando Gomes de Moraes
Secretário Municipal
Secretaria Municipal de Educação,
Ciência e Tecnologia

ANEXO A

RELAÇÃO DE UNIDADES E NÚMERO DE ALUNOS MATRICULADOS

	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO	ALUNOS
01	EMEF Armelinda E. da Silva	Av. João Coelho, 10 Jd. N. S. de Fátima – CEP: 13.185-400	417
02	EMEF Dona Ana José Bodini Januário	Avenida Santana, 999 - Jd. Amanda I – CEP: 13.188-000	509
03	EMEF Fernanda Grazielle Resende Covre	Rua João Gastaldi, 430 Jd. Adelaide – CEP: 13.184-344	547
04	EMEF Jd. Amanda I (CAIC)	Av. Graciliano Ramos, 698 - Jd. Amanda – CEP: 13.188-090	709
05	EMEF Tarsila do Amaral	Rua Visconde do Rio Branco, 160 - Jd. Amanda II – CEP: 13.188-242	723
06	EMEF José Roque	Rua do Canario 14, 400 - Jd. Boa Esperança – CEP: 13.183-363	527
07	EMEF Salvador Zacharias P. Junior	Rua Adail Alves Silva, 525 - Jd. Novo Ângulo – CEP:13.185-157	1020
08	EMEF Samuel da Silva Mendonça	Rua São Luis, 276 - Jd. Nova Europa – CEP: 13.184-860	631
09	EMEF Caio Fernando Gomes Pereira	Rua Aurora Prado Tanachi, 995 - Jd. N. S. Auxiliadora - CEP: 13.184-970	1133
10	EMEF Jd. Jardim Primavera	Rua 20, 350 - Jd. Boa Esperança – CEP: 13.183-388	539
11	EMEF Dayla Cristina de Amorim	Rua Salvador (Rua Projetada 4), 500 - Jd. Santiago - CEP: 13.185-000	513
12	EMEF Nicolas Thiago Dos Santos Lofrani	Rua Lealdo José dos Santos, 170 Jd. Sumarezinho. F.3809-3116/3809-2010	632
13	EMEF Profº Claudio Roberto Marques	Rua Fabiano Pinheiro da Silva, 100 - Jd. Santana – CEP: 13.184-559	566
14	EMEF Profª Helena Futawa Takahashi	Rua da Confibra, 55 - Jd. Campos Verdes – CEP: 13.186-070	310
15	EMEF Profª Janilde Flores Gaby do Vale	Av. Profª Edna Ap. P. da Fonseca, 115 - Vila Real – CEP: 13.183-150	755
16	EMEF Profª Lílian Cristiane M. de Araújo	Rua 02, 325 - Jd. Estefânia – CEP: 13.184-771	577

17	EMEF Profª Maria Célia Cabral Amaral	Rua Augusto dos Anjos, 1275 - Jd. Amanda – CEP: 13.188-251	615
18	EMEF Profª. Marleciene Priscila P. Bonfim	Rua Maria de L. C. Cancian, 92 - Rem. Campineiro – CEP: 13.184-516	743
19	EMEF Renato Costa Lima	Rua Santos Dumont, 45 Jd. Amanda I. F.3909-9030	449
20	EMEF Profª Patrícia Mª Capelato Basso	Rua Lírio do Campo, 155 - Res. São Sebastião – CEP: 13.187-146	580
21	EMEF Villagio Ghiraldelli	Rua Gabriel Costa Camargo, 60 - Jd. Villagio Ghiraldelli – CEP: 13.186-364	398
22	CIER	Av. Olívio Franceschini, 200 - Pq. Santo André – CEP: 13.184-160	160
23	EMEB Josias da Silva Macedo	Rua Armelinda Espúrio da Silva, 785 – Jd. N S. de Fátima – CEP: 13.185-450	279
24	EMEF João Calixto da Silva	Rua Dr. Miguel V. Ferreira, 454 - Jd. N. Boa Vista – CEP:13.185-072	155
25	EMEF Zilda Arns Neumann	Rua Jasmin, 249 - Jd. Estela – CEP: 13.187-046	377
26	EMEF Viva Mais	Rua Paraguai, 152 - Jd. Santa Clara II – CEP: 13.186-473	236
27	EMEB Richard Nauman	Rua Joaquim Marcelino Leite, 26 - Jd. Interlagos – CEP: 13.186-642	529
28	EMEF Taquara Branca Agenor Miranda da Silva	Rua Moacir de Souza Campos, S/N - Taquara Branca – CEP: 13.188-271	154
29	EMEIEF Bairro Três Casas	Estrada Cinco, 69 - Chácara Assay – CEP: 13.186-514	88
30	EMEIEF Taquara Branca	Rua Dois, S/N -Taquara Branca - CEP 13.185-000	101
31	EMEI Jardim Adelaide	Rua Júlio César Nascimento, 355 - Jd. Adelaide - CEP 13.185-343	257
32	EMEI Jardim Amanda I	Rua Graciliano Ramos, 698 - Jd. Amanda I - CEP 13.188-090	602
33	EMEI Jardim Amanda III	Rua José Bonifácio, 130 - Jd. Amanda I – CEP 13.188-061	403
34	EMEI Chácara Acarai	Rua Ambrosina D. de C. Baranski, 180 - Chácara Acaray - CEP 13.185-000	236

35	EMEI Profª Rosimar Bertão Gomes	Rua Gisele França Gomes, 78 - Jd. Minda - CEP 13.184-630	268
36	EMEIEF João Carlos do Amaral Soares	Rua José Martins Anjos, 55 - Jd. Nova Hortolândia - CEP 13.183-612	484
37	EMEI Jardim Nossa Senhora	Rua Izadias Fabrício da Silva, 228 - Jd. N.	457
	Auxiliadora	S. Auxiliadora - CEP 13.183-370	
38	EMEIEF Leni Pereira Prata	Rua Francisco Bereta, 350 - Jd. Novo Ângulo - CEP 13.185-163	476
39	EMEI Leonilda Alves Valenzuela	Rua Antonio Viegas, 45 - Núcleo Sta. Izabel - CEP 13.185-394	409
40	EMEIEF Jardim Santa Amélia	Rua dos Curiós, 42 - Jardim Santa Amélia - CEP 13.186-023	337
41	EMEI Jardim Santa Clara Lago I	Rua 1º de Maio, 15 - Jd. Sta. Clara do Lago I 203 - CEP 13.186-203	455
42	EMEIEF Jardim Santa Emilia	Rua Domiciano M. Farias, 100 - Jd. Sta. Emilia - CEP 13.185-031	177
43	EMEI Jd. Santa Esmeralda	Rua Hélio Marcelino, 60 - Jd. Sta. Esmeralda - CEP 13.186-535	239
44	EMEIEF Jardim São Pedro	Rua do Cartola, 161 - Jd. São Pedro - CEP 13.187-120	236
45	EMEI Olinda Maria De Jesus Souza	Rua Antônio Bairral, 160 - Jd. Sumarezinho - CEP 13.185-014	187
46	EMEIEF Luiza Vitoria Oliveira Cruz	Rua Domingos B. Sopusuza, 455 - Pq. Orestes Ôngaro - CEP 13.183-710	272
47	EMEI Profª Zenaide Ferreira de Lira Seorlim	Rua José Camilo de Camargo, 333 - Remanso Campineiro - CEP 13.184-370	422
48	EMEI São Sebastião II	Rua Lírio do Campo, 15 - Res. São Sebastião - CEP 13.187-146	351
49	EMEIEF VI Real - Sebastiana das Dores Moura	Rua Orlando Cavalcante, 200 - Vila Real - CEP 13.183-114	461
50	EMEI José Natalino Fonseca	Rua Garibaldi, S/N - Jd. Boa Esperança - CEP 13.183-379	509
51	EMEI Jardim Santiago	Rua Projetada, 500 Jd. Santiago - CEP 13.175-000	393
52	EMEI Jardim Amanda II	Rua Brigadeiro Faria Lima, 280 - Jd. Amanda II - CEP 13.188-250	399

53	EMEI Novo Estrela	Rua 2, 60 - Jd. Novo Estrela - CEP 13.183-417	190
54	EMEI Miguel Camillo	Rua Antonio Gazzetta, 53 - Terras de Sto Antonio - CEP 13.185-540	218
55	EMEI Novo Cambuí	Rua Nair Ferreira Coelho, ant.4, 725 - Jd Novo Cambuí - CEP 13.187-218	228
56	EMEI Interlagos	Rua Joaquim Marcelino Leite, 26 - Jd. Interlagos – CEP: 13.186-642	382
57	EMEI Profa Izabel Sustena de Souza – Novo Ângulo	Estrada Municipal Sbina Sabina Batista de Camargo s/nº – Jardim Novo Ângulo	310
58	EMEIEF Carlos Vilela	Rua Sebastião Lazaro, 654, Jardim Nossa Senhora de Fátima	51
59	Casa Betânia da Paz	Rua José de Camargo, 290 - Remanso Campineiro – CEP:13184-493	100
60	Núcleo de Crianças Vinde a Mim	Rua Canário, 308 Jardim Boa Esperança - CEP:13183-363	220
61	Associação Batista Fruto da Esperança	Rua José dos Reis Correia, 190 - Vila Real Continuação - CEP:13183-212	120
62	Centro Comunitário São Pedro	Rua Carmelino Inácio de Godoy, 155 Vila Real – CEP: 13183-111	110
63	Casa da Criança Feliz	Rua 5, 310 – Jardim Estrela – CEP: 13183-000	150
64	Associação dos Patrulheiros – Guarda Mirim	Rua Jesus Tomás de Aquino, 69 - Jardim Santo André - CEP 13186-140	150
65	IFSPH Instituto Federal de Hortolândia	Av. Thereza Ana Ceccon Breda, s/nº – Vila São Pedro – CEP: 13.183-060	970
TOTAL			26.201

ANEXO B – ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS

Item	Descrição	Marca
1	<u>AÇÚCAR REFINADO E CRISTAL:</u> Sacarose obtida do caldo de cana-de-açúcar, purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais. Deverá conter emininformação nutricional na porção de 5g; Valor energético 20kcal, carboidratos 5g, “NÃO CONTÉM GLÚTEN” EMBALAGEM: pacotes de 1kg.	
2	<u>ARROZ AGULHINHA POLIDO TIPO 01:</u> 100% grãos nobres. Especificação: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Máximo de 12% de umidade. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180cal, Carboidratos 40g, Proteínas 3,5g, Fibras 0,9g. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 360 dias. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente.	
3	<u>AMIDO DE MILHO:</u> 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. Amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (Zeamays, L.). Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpos, 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.	
4	<u>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</u> A composição nutricional mínima em 100g deverá ser de: 12g de proteína, 8g de lipídeos e 63g de carboidrato. Deverá apresentar data de validade, sem amassamento, sem ferrugem, em boas condições de armazenamento. A embalagem deverá conter 1kg e dispor de identificação, informação nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses.	
5	<u>CHÁ DE CAMOMILA A GRANEL (ERVA):</u> Produto alimentício composto por flores de camomila (Chamomilla recutita (L). Rauschert). O produto deverá se caracterizar como bebida para consumo por meio da preparação mediante infusão em água fervente. Deverá apresentar-se isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. A embalagem primária deverá ser plástica apropriada e apresentar-se hermeticamente fechada.	
6	<u>CHÁ DE ERVA-DOCE A GRANEL (ERVA):</u> Produto alimentício composto por sementes de erva doce (Pimpinella anisum). O produto deverá se caracterizar como bebida para consumo por meio da preparação mediante infusão em água fervente. Deverá apresentar-se isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. A embalagem primária deverá ser plástica apropriada e apresentar-se hermeticamente fechada.	
	<u>CHÁ DE HORTELÃ A GRANEL (ERVA):</u> Produto alimentício composto por folhas e ramos de Hortelã (mentha Piperita). O produto deverá se caracterizar como bebida para consumo por	

	meio	
7	da preparação mediante infusão em água fervente. Deverá apresentar-se isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. A embalagem primária deverá ser plástica apropriada e apresentar-se hermeticamente fechada.	
8	<u>CHÁ DE ERVA CIDREIRA A GRANEL (ERVA):</u> Produto alimentício composto por folhas e ramos de Cidreira (<i>Melissa officinalis</i>). O produto deverá se caracterizar como bebida para consumo por meio da preparação mediante infusão em água fervente. Deverá apresentar-se isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. A embalagem primária deverá ser plástica apropriada e apresentar-se hermeticamente fechada.	
9	<u>CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU:</u> Produto preparado com cacau puro mediante processo tecnológico adequado, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O chocolate deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas. O produto deverá ser solúvel, sem glúten, sem adição de açúcares e adoçantes, isento de leite, soro de leite e/ou quaisquer outros ingredientes em sua composição.	
10	<u>COCO RALADO SEM AÇÚCAR:</u> produto obtido do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por intermédio de processo mecânico. Deverá ser parcialmente desengordurado, isento de açúcar, à base de polpa de coco desidratado. Deverá apresentar-se livre de parasitas e/ou de qualquer substância contaminante, e sem traços brancos ou mofo. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra e resistente, contendo os dados acerca da identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação.	
11	<u>FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL TIPO 1:</u> obtida do trigo, moído, limpo e desgerminado; enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; embalada em sacoplástico transparente atóxico com 1 quilo; com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	

12	<p><u>FARINHA DE MANDIOCA:</u> 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". 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 (Manihotutilissima)previamentedescascada,lavada,eisentasdo radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'edenominado "farinha de mandioca torrada".</p>	
13	<p><u>FEIJÃO CARIOCA:</u>Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 210 Kcal, Carboidratos 40g, Proteínas 13g, Gorduras Totais 0,9g, Gorduras Saturadas 0,3g, Fibras 13g, Sódio 0mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagemprimária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.</p>	
14	<p><u>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:</u>composto por amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, não conter glúten. Deverá conter validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; estar acondicionado em embalagem hermeticamente fechada com o volume de 250 gramas.</p>	
15	<p><u>FUBÁ DE MILHO:</u> Embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico máximo de 190 kcal, Carboidratos máximo 40g, proteínas mínimo 3g, Gorduras totais máximo 1,0g, Gorduras Saturadas máximo 0g, Gorduras trans máximo 0g, Fibra alimentar mínimo de 2,0g; Sódio máximo 0mg; mínimo de ferro 2,00 mg, mínimo de 75 µg de ácido fólico. Embalagem primária: Emsaco plástico atóxico transparente de 500g.</p>	
16	<p><u>GRÃO DE BICO:</u>Semente da espécie Cicerarietinum L.). 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. 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.</p>	
17	<p><u>ERVILHA EM CONSERVA:</u> Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, afim de evitar sua alteração.</p>	

18	<p>EXTRATO DE TOMATE: Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro SOLANUM LYCOPERSICUM com processo tecnológico adequado. O produto será designado “extrato de tomate” seguido de sua classificação. Simples concentrado - substância seca, menos cloreto de sódio. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos sãos, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.</p>	
19	<p>FLOCOS DE CEREAIS: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal seguido de sua classificação. Cereais em flocos ou flocos de cereais quando obtido de cereais livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias</p>	
	<p>comestíveis, secos, laminados e tostados. 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 e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33), não poderão ter mais de 15% de umidade.</p>	
20	<p>LENTILHA: Semente da espécie <i>Lensculinaris</i>. 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. 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 27 e o CVS-6/99.</p>	
21	<p>MACARRÃO COM OVOS: Tipo parafuso, espaguete ou concha: massa alimentícia seca para macarronada, composta de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (cúrcuma e urucum); isenta de sujidades, parasitas; acondicionado em saco plástico com 500 gramas, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p>	
22	<p>MILHO PARA CANJICA: Milho de canjica branca; grupo misturada, subgrupo despencilado, classe branca, tipo 1; isento de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos; admitindo umidade máxima de 13% por peso, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 04 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 109/89, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo MAPA e ANVISA.</p>	
23	<p>MILHO PARA PIPOCA: Produto de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, originado a partir do grão sadio de milho. O produto deverá ser isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo grãos pequenos, firmes e cristalinos; e cor: o tegumento (casca) deverá ser uniforme com coloração amarela. Deverá estar acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, não violado e isento de sujidades, contendo 500 gramas. O rótulo deverá conter os dados de identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e validade.</p>	

24	<p><u>MILHO VERDE EM CONSERVA:</u> Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.</p>	
25	<p><u>ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1:</u> Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.</p>	
26	<p><u>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA:</u> Produto protéico obtido a partir de proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve apresentar-se isento de defeitos, tais como matérias estranhas, inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras.</p>	
	<p><u>SAGU DE MANDIOCA:</u> Produto amiláceo extraído de várias</p>	
27	<p>espécies de palmeiras (Metroxylonapp). Quando preparado, a partir de outros amidos ou féculas, terá forma granulada e será designado pela palavra "sagu" seguido do nome do vegetal de origem, nos mesmos caracteres e tamanho da palavra "sagu".</p>	
28	<p><u>SAL REFINADO EXTRA IODADO:</u> Deverá ser composto por cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.</p>	

<p>29</p>	<p>SARDINHA EM LATA: Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas, livres de nadadeiras. A matéria-prima deverá ser uma das espécies da família <i>Clupeidae</i> especificadas: <i>Sardinella brasiliensis</i> (sardinha verdadeira), <i>Sardinella aurita</i>, <i>Sardinapilchardus</i> ou outra autorizada pelo Ministério da Agricultura. Não serão permitidas as espécies <i>Opisthonema oglinum</i> (sardinha laje) e <i>Cetrenghaulis adenulis</i> (sardinha boca-torta). O produto deverá ser cozido e apresentar-se de forma íntegra e submerso em óleo comestível e condimentos, exceto pimenta e colorífico. O produto deve ser acondicionado em recipiente metálico, envernizado internamente, sanitário, hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico que garanta a esterilidade comercial, e submetidos a processo físicos e químicos apropriados a espécie, sendo estável à temperatura ambiente e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. As sardinhas devem ser de dimensões uniformes e estar regularmente dispostas no recipiente; ser facilmente separáveis umas das outras; não apresentar rupturas nem lacerações da carne e da parede abdominal; não apresentar amarelecimento dos tecidos; a carne deve apresentar uma consistência normal, ser de cor clara ou rosada. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. Não deverá apresentar cheiro ardido ou rançoso. Os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos à observação no mínimo por 15 dias a 35°C após acondicionamento em recipiente hermético. As conservas de pescado deverão ser manipuladas em boas condições de higiene. O produto deverá ter como líquido de cobertura óleo comestível e condimentos, exceto pimenta e colorífico e apresentar no máximo 2% de sal.</p>	
<p>30</p>	<p>VINAGRE DE VINHO TINTO OU BRANCO: Produto deverá ser resultante da fermentação, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, material terroso e detritos animais e vegetais; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionada em frascos plásticos, com tampa inviolável, hermeticamente fechado; com 750 ml.</p>	
<p>31</p>	<p>BISCOITO DOCE MAISENA: 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. Biscoitos ou bolachas doces são produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais 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, açúcar invertido, malto dextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corante natural. Isento de gorduras trans.</p>	

32	<p><u>BISCOITO SALGADO:</u> 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. Biscoitos ou bolachas salgadas são produtos contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais 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, amido de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal refinado, fermentos químicos, estabilizantes. Isento de gorduras trans.</p>	
33	<p><u>BISCOITO DE POLVILHO:</u> O produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho, gordura vegetal, sal e ovos, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. Deverá ser isento de gorduras trans, glúten e lactose. O biscoito polvilho salgado deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal-cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos - Portaria SVS/MS no 326, de 30/07/1997 e Resolução RDC n.º 275 de 21/10/2002. Características organolépticas • Aspecto: característico; • Cor: ligeiramente amarelado; • Odor: característico; • Sabor: característico. 3.2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS • Ausência de gordura trans; • Ausência de glúten; • Ausência de lactose; • Umidade: máximo de 14%.</p>	

34	<p><u>PÃO DE FORMA:</u> Pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Composto por massa leve contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ser isento de gordura trans. Deverá apresentar-se com casca, e cortado em fatias de aproximadamente 25g cada. Não poderá conter adição de farelos e corantes de qualquer natureza em sua composição. O produto deverá apresentar-se isento de sinais de mofo, ausente de parasitas, larvas, sujidades e materiais estranho. As características de aspecto, cor, sabor, cheiro e textura deverão ser característicos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico e estar devidamente lacrado, podendo variar de 300g a 500g.No rótulo deve constar as informações relativas à identificação do</p>	
	<p>produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, lote e dados nutricionais obrigatórios.</p>	
35	<p><u>PÃO DE BISNAGUINHA:</u> Pão do tipo bisnaguinha com peso médio de 20 (vinte) gramas cada unidade, devendo conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, óleo vegetal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente.</p>	
36	<p><u>PÃO DE HOT-DOG:</u> Pão tipo hot dog, com peso médio de 50 gramas a unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido, com odor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deverá ser isento de gorduras trans e ser enriquecido com vitaminas e ferro. Peso unitário 50 gramas. Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten e conservante, isento de gorduras trans O produto deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Embalagem: saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente e devidamente identificado. Deverá conter todas as informações relativas à designação do produto, marca, lote, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes, peso líquido, tabela nutricional.</p>	
37	<p><u>PÃO DE QUEIJO:</u> Boleado, congelado pesando 25 gramas cada unidade Produto não fermentado, constituído de fécula de mandioca, queijo, ovo, óleo ou gordura vegetal, água e ou leite e sal, modelado e congelado. Cor, odor, sabor e textura característicos. Sem adição de corantes e aromas artificiais. Isento de gordura trans.</p>	

38	<p><u>QUEIJO PRATO FATIADO:</u> Queijo prato de primeira qualidade, fatiado para lanche, interfolhado. Deverá conter leite pasteurizado, sal, estabilizantes (Cloreto de Cálcio), e outros ingredientes que caracterizem o produto. A embalagem deve ser acondicionada em saco plástico transparente a vácuo, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no MAPA (SIF) e demais exigências da Instrução Normativa 22 de 24 de novembro de 2005 do MAPA. Validade mínima de 3 meses no ato da entrega. O produto deverá estar de acordo com a Portaria 364 de 04/09/1997 do MAPA, Portaria 366 de 04/09/1997 do MAPA, RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA e legislação sanitária vigente.</p>	
39	<p><u>MANTEIGA COM SAL:</u> Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico, com gordura láctea limitada a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto não deverá conter glúten e apresentar-se em pote com 500g. A validade deverá ser de no mínimo 03 meses após a data de fabricação.</p>	
40	<p><u>MARGARINA COM SAL:</u> O produto deverá conter: leite, seus constituintes ou derivados, óleos e/ou gorduras de origem animal e/ou vegetal, água, sal, vitaminas A, B1, B6, B12 e Selênio. Características Físico-química centesimal aproximada Lipídeos totais: mínimo de 80%, máximo de 95%; Vitamina A: no mínimo 45mcg por 10g de produto; Vitamina B1: no mínimo 0,18 mg por 10g de produto; Vitamina B6: 0,195 mg por 10g de produto; Vitamina B12: 0,36 mg por 10g de produto; Selênio: 5,1mcg por 10g de produto; Gorduras trans: 0%. Embalagem primária: potes plásticos contendo 500g de produto.</p>	
41	<p><u>IOGURTE DE FRUTAS:</u> iogurte líquido sabor frutas, podendo conter leite desnatado, permeado de leite, açúcar, leiteiro, preparado de fruta (polpa de fruta, açúcar, água, amido, aroma artificial de morango, corante natural carmim de cochonilha, espessante e estabilizante carragena, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio), amido modificado, soro de leite em pó desnatado e fermento lácteo, aromatizado artificialmente; não contém glúten; embalagem garrafa plástica devidamente lacrada contendo 900 gramas.</p>	
42	<p><u>LEITE FLUIDO INTEGRAL:</u> Leite natural, integral, pasteurizado, cor branca, aspecto líquido, odor e sabor característicos, sem sabores e odores estranhos. Materia Gorda: 3% Acidez g ac. Láctico/100ml: 0,14 a 0,18 Estabilidade ao Etanol 68% (v/v): estável Extrato seco desengordurado % (m/m): mín. 8,2.</p>	

43	<p><u>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</u>Leite de vaca integral desidratado enriquecido com ferro e vitaminas A, C e D. O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978,e CVS-6/99.</p>	
44	<p><u>ALHO PROCESSADO:</u>Alho processado branco; apresentação puro e amassado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; qualidadepastoso e intacto, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem em balde plástico pesando 01 quilo.</p>	
45	<p><u>FRUTAS:</u>Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo “In natura”. As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser frescas; b) ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos</p>	
	<p>aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; g) estar livres de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 17 e o CVS-6/99.</p>	
46	<p><u>LEGUMES:</u> Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar sujos de terra; e) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico- 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.</p>	

47	<p><u>RAÍZES E TUBÉRCULOS:</u>Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e 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. 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.</p>	
48	<p><u>VERDURAS:</u>Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre das folhas</p>	
	<p>externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos; g) estar livre de resíduos fertilizantes. 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.</p>	
49	<p><u>POLPA DE FRUTAS</u>Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. Ex: "polpa de goiaba". O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Características organolépticas Aspecto: pasta mole Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Polpa de frutas envasadas e que receberam tratamento térmico adequado: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física,</p>	

	química ou organolética do produto.	
50	<p><u>SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL:</u> Produto alimentício à base de maçã, composto sem adição de água, sódio, açúcar, corantes, edulcorantes artificiais e/ou naturais, conservantes químicos ou outros aditivos. O produto deverá se enquadrar como bebida pronta para o consumo, não ser fermentado e estar de acordo com a NTA 02 e 23 (Decreto 12.486/78), Instrução Normativa MAPA nº 49/2018, Resolução FNDE nº 26/2013 e demais legislações vigentes pertinentes. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A embalagem primária deve ser atóxica, íntegra, selada à vácuo, constituída por caixa Tetra Pak longa vida ou garrafa plástica transparente, e ainda, atender os dispostos conforme legislação vigente. O rótulo deverá conter informações pertinentes à lista de ingredientes, teor nutricional, peso, lote, fornecedor, registro no MAPA, data de fabricação e de validade.</p>	
51	<p><u>CARNEBOVINA-PALETAEMISCASEPALETAEMCUBOS:</u> 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. Paleta bovina é o corte localizado da parte dianteira do bovino, mais precisamente na região do braço, de fibras longas e gordura concentrada. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas as iscas devem ter em média 40mm de comprimento por 20mm espessura e os cubos 40mmX40mmX40mm. As carnes deverão apresentar-se livres de peles, parasitos, pelos, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, substâncias contaminantes que possa alterar ou encobrir alterações, materiais estranhos como vidros, metais, madeiras, entre outros. Deve conter no máximo 8% (oito por cento) de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponevroses. O produto deverá estar isento de sujidades, manchas de qualquer espécie, parasitos e/ou larvas. Com aspecto firme, não amolecido, não pegajoso; cor vermelha brilhante ou púrpura, uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor</p>	

	<p>próprio. A carne deverá ser congelada e acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser congelada, armazenada e transportada à temperatura de -18°C ou inferior (com tolerância até -12°C) e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado, conforme Portaria CVS 5, DE 09/04/2013.</p>	
52	<p><u>CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO:</u> 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. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão mole, do coxão duro, da maminha e da alcatra. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares e a apresentação moída deve considerar apenas a peça íntegra passada pelo moedor, sem acréscimo de outras substâncias. As carnes deverão apresentar-se livres de peles, parasitos, pelos, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, substâncias contaminantes que possa alterar ou encobrir alterações, materiais estranhos como vidros, metais, madeiras, entre outros. A carne de bovino, deve conter no máximo 8% (oito por cento) de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponevroses. O produto deverá estar isento de sujidades, manchas de qualquer espécie, parasitos e/ou larvas. Com aspecto firme, não amolecido, não pegajoso; cor vermelha brilhante ou púrpura, uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardecintas; odor próprio. A carne deverá ser congelada e acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser congelada, armazenada e transportada à temperatura de -18°C ou inferior (com tolerância até -12°C) e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado, conforme Portaria CVS 5, DE09/04/2013.</p>	
53	<p><u>CARNE DE FRANGO – FILÉ DE FRANGO DO TIPO SASSAMI:</u> Denomina - se carne de frango, a parte muscular comestível das aves, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal. Sassami trata do filé retirado da parte interna do peito, próximo do osso, com tiras de em média 45 gramas. O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C (ou temperatura inferior). Deve apresentar tamanhos uniformes e estar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a</p>	

	administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos,	
	estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β -agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. O produto deverá estar isento de sujidades, manchas de qualquer espécie, parasitos e/ou larvas, com aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas; e cheiro e sabor próprios da espécie. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser congelada, armazenada e transportada à temperatura de -18°C ou inferior (com tolerância até -12°C) e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado, conforme Portaria CVS 5, DE09/04/2013.	

54	<p><u>CARNE DE FRANGO - FILÉ DE COXA E SOBRECOXA:</u> Denomina - se carne de frango, a parte muscular comestível das aves, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal. Coxa e sobrecoxa tratam do corte obtido da secção da parte inferior da carcaça com peso médio 150 gramas. O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C (ou temperatura inferior). Deve apresentar tamanhos uniformes e estar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β- agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. O produto deverá estar isento de sujidades, manchas de qualquer espécie, parasitos e/ou larvas, com aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas; e cheiro e sabor próprios da espécie. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser congelada, armazenada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior (com tolerância até -12°C) e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado, conforme Portaria CVS 5, DE09/04/2013.</p>	
55	<p><u>FILÉ DE PEIXE CONGELADO - POLACA DO ALASCA:</u> Produto obtido através da secção longitudinal de peixes da espécie <i>Theragra chalcogramma</i> (Polaca do Alaska), íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão apresentar-se livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15°C (quinze graus Celsius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Celsius negativos). O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também</p>	
	<p>a sua qualidade quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características Organolépticas, Físico- Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 34 e o CVS-6/99.</p>	

56	<p><u>OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA:</u> Definição Produto fresco de ave galinácea, tipo extra pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50g e máximo de 54g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são:</p> <p>a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; b) ser limpo, sem ter sido lavado; c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com aschalazas intactas; g) ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo em máximo);</p> <p>h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: 1- alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); 2- mumificação (ovo seco); 3 - podridão (vermelha, negra ou branca); 4 - presença de fungos: interna ou externamente 5 - cor, sabor ou odor anormais; 6 - ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; 7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; 8 - quando contenham substâncias tóxicas.</p>	
57	<p><u>SALSICHA TIPO HOT-DOG CONGELADA:</u> Salsicha de frango congelada, pesando aproximadamente 50 gramas cada unidade, preparada com carne de frango e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, amido, fécula, corante urucum; embutidas em filmes sintéticos apropriados, cozidas e ligeiramente defumada ou não; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; embalagem inicial do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, ou tipo cry- o-vac transparente, resistente, grampeado mecanicamente ou termosoldado contendo de 1 a 5 quilos. Salsicha - É o produto preparado com carnes, e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido com exceção de certos tipos. A salsicha de acordo com o processo de preparação, poderá ser classificada em tipos. Características do Produto Os embutidos deverão ser preparados de carne e outros tecidos animais em perfeito estado de</p>	
	<p>conservação. 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 5 e o CVS-6/99.</p>	

58	<p><u>VÍSCERA BOVINA – FÍGADO:</u> Visceras são órgãos internos do bovino passíveis do consumo humano. Fígado bovino congelado apresentado em tiras/iscas de aproximadamente 2x4cm. O produto deverá estar limpo, sem aparas, isento de ossos, nervos, tendões e aponevroses. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir do processamento em iscas/tiras de fígado bovino seguido de congelamento a -18° C. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. O produto deverá estar isento de sujidades, manchas de qualquer espécie, parasitos e/ou larvas. A víscera deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que, possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser congelada, armazenada e transportada à temperatura de -18°C ou inferior (com tolerância até -12°C) e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado, conforme Portaria CVS 5, DE 09/04/2013.</p>	
59	<p><u>VÍSCERA DE FRANGO – MOELA:</u> Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis do frango: o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido. Resfriada, manipulada em boas condições de higiene, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar limpo, sem aparas, isento de ossos, nervos, tendões e aponevroses. Obtido a partir do processamento do abate seguido de congelamento a -18° C. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico- sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. O produto deverá estar isento de sujidades, manchas de qualquer espécie, parasitos e/ou larvas. A víscera deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que, possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser congelada, armazenada e transportada à temperatura de -18°C ou inferior (com tolerância até -12°C) e transportada em condições que</p>	

	preservem a qualidade e as características do alimento congelado, conforme Portaria CVS 5, DE 09/04/2013.	
60	<u>BARRA DE CEREAL:</u> Composto alimentício de Aveia em flocos, glicose, açúcar, flocos de cevada, gordura vegetal, flocos de trigo, açúcar invertido, mel, flocos de cereais trigo, cevada e aveia, sal, estabilizantes monoestearato de glicerila e lecitina de soja, aromatizante e antioxidante tocoferol, podendo ainda conter frutas e oleaginosas em sua composição. Isento de gorduras trans, peso unitário 22 a 25 gramas. 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.	
61	<u>BISCOITO DOCE INDIVIDUAL:</u> Biscoito à base de cereais com leite e com grãos de aveia em embalagem individual com peso de aproximadamente 30g. Opções de sabores: leite e aveia, mel e cacau, cacau e cereais, granola e mel, ameixa com coco e cereais. Acondicionado em embalagem atóxica com o peso aproximado de 30 gramas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto.	
62	<u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL INDIVIDUAL:</u> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Biscoito à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e farinha de trigo integral. Deverá ser acondicionado em embalagem individual com peso de aproximadamente 27g. Acondicionado em embalagem atóxica com o peso aproximado de 27 gramas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto.	
63	<u>BOLINHO RECHEADO INDIVIDUAL:</u> O produto deverá ser isento de gordura trans e conter basicamente os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, fermento, aroma e ou essência idêntico ao natural (diversos sabores), outros aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente. Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Opções de sabores: baunilha, chocolate, coco, laranja, morango. Acondicionado em embalagem individual atóxica com o peso aproximado de 40 gramas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto.	

64	<p>SUCO DE FRUTAS NATURAL INDIVIDUAL – TETRA PAK: Produto alimentício à base de fruta, composto sem adição de sódio, açúcar, corantes, edulcorantes artificiais e/ou naturais, conservantes químicos ou outros aditivos. O produto deverá se enquadrar como bebida pronta para o consumo, não ser fermentado e estar de acordo com a NTA 02 e 23 (Decreto 12.486/78), Instrução Normativa MAPA nº 49/2018, Resolução FNDE nº 26/2013 e demais legislações vigentes pertinentes. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Conservação: sem necessidade de armazenamentos sob refrigeração até a abertura.</p>	
	<p>embalagem primária de 200 ml deve ser atóxica, íntegra, selada à vácuo, constituída por caixa Tetra Pak longa vida ou garrafa plástica transparente, e ainda, atender os dispostos conforme legislação vigente. O rótulo deverá conter informações pertinentes à lista de ingredientes, teor nutricional, peso, lote, fornecedor, registro no MAPA, data de fabricação e de validade.</p>	
65	<p><u>GÊNEROS ESPECÍFICOS PARA ATENDIMENTO DE ALUNOS</u> <u>COM:</u> Intolerâncias, alergias, diabetes, dislipidemias, fenilcetonúricos fórmulas infantis e demais patologias.</p>	

Nome:

Cargo na empresa:

RG:

CPF:

Assinatura:

Data:

OBS.: A licitante deverá apresentar a listagem de gêneros alimentícios, preenchida com apenas as uma marca por produto, no Prazo de 5 (cinco) Dias após solicitação.

ANEXO C

RELAÇÃO DE CARDÁPIOS BÁSICOS

DENOMINAÇÃO DO CARDÁPIO	FAIXA ETÁRIA ATENDIDA	PERÍODO DE PERMANÊNCIA	Nº DE REFEIÇÕES	TIPO DE REFEIÇÕES
1A	4 A 6 MESES	Integral - atendimento de 70% das necessidades nutricionais diárias	05	<ul style="list-style-type: none"> • Desjejum • Colação • Almoço • Lanche • Jantar (Fórmula Láctea)
1 B	4 A 6 MESES	Integral - atendimento de 70% das necessidades nutricionais diárias	05	<ul style="list-style-type: none"> • Desjejum • Colação • Almoço • Lanche • Jantar (Leite Integral)
2 A	6 A 7 MESES	Integral - atendimento de 70% das necessidades nutricionais diárias	05	<ul style="list-style-type: none"> • Desjejum • Colação • Almoço • Lanche • Jantar (Fórmula Láctea)
2 B	6 A 7 MESES	Integral - atendimento de 70% das necessidades nutricionais diárias	05	<ul style="list-style-type: none"> • Desjejum • Colação • Almoço • Lanche • Jantar (Leite Integral)
3 A	8 A 11 MESES	Integral - atendimento de 70% das necessidades nutricionais diárias	05	<ul style="list-style-type: none"> • Desjejum • Colação • Almoço • Lanche • Jantar (Fórmula Láctea)
3 B	8 A 11 MESES	Integral - atendimento de 70% das necessidades nutricionais	05	<ul style="list-style-type: none"> • Desjejum • Colação • Almoço • Lanche

		diárias		<ul style="list-style-type: none"> Jantar (Leite Integral)
4	1 A 3 ANOS	Integral - atendimento de 70% das necessidades nutricionais diárias	05	<ul style="list-style-type: none"> Desjejum Colação Almoço Lanche Jantar
4	1 A 3 ANOS	Parcial - atendimento de 30% das necessidades nutricionais diárias	02	<ul style="list-style-type: none"> Desjejum ou Lanche Refeição
5	4 A 6 ANOS	Parcial - atendimento de 30% das necessidades nutricionais diárias	02	<ul style="list-style-type: none"> Desjejum ou Lanche Refeição
6	6 A 11 ANOS	Parcial - atendimento de 30% das necessidades nutricionais diárias	02	<ul style="list-style-type: none"> Desjejum ou Lanche Refeição
7	6 A 11 ANOS	Integral - atendimento de 70% das necessidades nutricionais diárias	03	<ul style="list-style-type: none"> Desjejum Refeição Lanche
8	À PARTIR DE 15 ANOS	Parcial - atendimento de 30% das necessidades nutricionais diárias	01	<ul style="list-style-type: none"> Refeição
		Parcial -		

9	ACIMA DE 01 ANO	atendimento de 30% das necessidades nutricionais diárias	01	<ul style="list-style-type: none"> Lanche
10 A	ACIMA DE 01 ANO	Parcial - atendimento de 30% das necessidades nutricionais diárias	01	<ul style="list-style-type: none"> Kit lanchepasseio
10 B	ACIMA DE 01 ANO	Parcial - atendimento de 30% das necessidades nutricionais diárias	01	<ul style="list-style-type: none"> Kit lanchepasseio
10 C	ACIMA DE 01 ANO	Parcial - atendimento de 30% das necessidades nutricionais diárias	01	<ul style="list-style-type: none"> Kit lanchepasseio
11	ACIMA DE 11 MESES	Parcial - atendimento de 30% das necessidades nutricionais diárias	01	<ul style="list-style-type: none"> Almoço

DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

Desjejum / Lanche Cardápios 4, 5, 6 e 7	Panificado Bebida	<ul style="list-style-type: none"> • Biscoitosalgado • Pão commanteiga • Pão commargarina • Biscoitodoce • Biscoito dePolvilho • Bolosimples • Torta delegumes
		<ul style="list-style-type: none"> • Leite comchocolatado • Leite comchá • Leite comfrutas • Vitamina de frutas comaveia • Iogurte • Suco defrutas
	Bebida Acompanhamento	<ul style="list-style-type: none"> • Leite comcereal • Iogurte comcereal • Leite comfrutas
OBS: Nos cardápios 1A/1B, 2A/2B e 3A/3B a composição do desjejum/lanche é ofertado em mamadeira leite integral / fórmula infantil e/ou leite integral ou fórmula infantil acrescido de frutas.		

Almoço / Jantar Cardápios 3, 4, 5, 6, 7 e 8	Salada	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes/verduras (crus ou cozidos): abobrinha, acelga, agrião, alface crespa/lisa, almeirão, beterraba, brócolis chicória, chuchu, couve, couve-flor; escarola; pepino;repolho; rúcula; tomate; vagem, etc.
	Acompanhamento	<ul style="list-style-type: none"> • Arrozbranco; • Arrozcarreteiro; • Arroz efeijão; • Arrozprimavera; • Feijãocarioca; • Macarrão ao alho eóleo; • Macarrão / Polenta com molho de tomate ecarne/frango; • Risoto de carnemoída; • Risoto deFrango.

	Proteína	<ul style="list-style-type: none"> • Carne bovina (cubos, moída, iscas, desfiada, pedaços) com legumes/verduras ou fuculentos; • Feijão Mexicano; • Feijão Tropeiro; • Frango (cubos, iscas, desfiados, pedaços) com legumes/verduras ou fuculentos /assado; • Frango ao Creme de Milho; • Iscas à Primavera; • Iscas de Fígado Acebolada; • Omelete de forno; • Ovo mexido com tomate e cheiro verde; • Peixe com fuculentos, verduras e legumes • Salada de ovos com batata, cenoura • Macarrão com molho: bolonhesa, carne em cubos, carne em iscas, frango em cubos; • Polenta com molho: bolonhesa, carne em cubos, carne em iscas, frango em cubos; • Sopa de Macarrão/Arroz/Fubá com carne e legumes (observar composição mínima)
	Guarnição	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes, verduras cozidas • Legumes e tubérculos acrescidos ao prato proteico • Purê de legumes/tubérculos
	Suco ou Fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Polpa de frutas / Frutas in natura.

- 1** - Nos cardápios 1A/1B, 2A/2B e 3A/3B a composição almoço e jantar são papas e sopas, devendo conter no mínimo:
- **1 feculento:** batata inglesa / batata doce / cará / inhame / mandioca /mandioquinha;
 - **1 porção de leguminosas:** feijão, grão de bico ou lentilha);
 - **2 hortaliças verduras:** acelga, agrião, brócolis, chicória, couve-flor, couve manteiga, escarola, repolho, entre outros e **legumes:** abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, ervilha, jiló, quiabo, vagem, entre outros, sendo 1 fonte de vitamina A (cenoura, abóbora, batatadoce);
 - **1 porção de amido:** arroz / macarrão /fubá;
 - **1 porção de carne ou vísceras:** carne bovina ou frango / moela ou fígado.
 - A sopa e a papa devem ser servidas alternadamente durante a semana.
- 2** - Nos cardápios 2A/2B deverá ser acrescentada ½ gema de ovo 2 vezes na semana nas preparações de almoço ou jantar;
- 3** - A partir do cardápio 3A/3B, a textura dos alimentos deverá ser adequada ao desenvolvimento da criança, onde os alimentos devem ser bem cozidos passíveis de serem amassados com garfo.
- 4** - A frequência do acompanhamento arroz e feijão deverá ser no mínimo 4 vezes na semana para os cardápios 4, 5, 6, 7 e 10.

Colação Cardápios 1A/B, 2A/B, 3A/B e 4	Suco de Frutas ou Frutas	<ul style="list-style-type: none"> • Suco: Polpa de frutas /Frutas in natura
		<ul style="list-style-type: none"> • Banana Nanica, Pera, Mamão etc.

Almoço Especial – Cardápio 11 Substituição do almoço/jantar dos cardápios 3A/B, 4, 5, 6,	Salada	<ul style="list-style-type: none"> • Legumes/verduras (crus ou cozidos): abobrinha, acelga, agrião, alface crespa/lisa, almeirão, beterraba, brócolis, chicória, chuchu, couve, couve – flor; escarola; pepino; repolho;rúcula; tomate; vagem etc.
	Acompanhamento	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Branco; • Arroz carreteiro; • Arroz e feijão; • Arroz Primavera; • Feijão Carioca; • Grão de Bico; • Lentilha; • Macarrão ao alho e óleo; • Macarrão / Polenta com molho de tomate; • Risoto de carne moída; • Risoto de Frango; • Salada de Macarrão;

7,
8

	Proteína	<ul style="list-style-type: none">• Almôndegas decarne;• Bobó deFrango;• Feijoadinhaescolar;• Escondidinho de:• Estrogonofe de:• Fricassê deFrango;• Yakissoba à modaescolar
	Guarnição	<ul style="list-style-type: none">• Legumes, verdurasrefogadas• Legumes e tubérculos acrescidos ao pratoproteico
	Suco	<ul style="list-style-type: none">• Polpadefrutas/Frutasin natura.
	Sobremesa	<ul style="list-style-type: none">• Creme de Papaia; flã de Coco; manjar branco com calda de caramelo; mousse de abacate com chocolate; picolé de frutas; sagu com frutas; salada de frutas; barra de chocolate 40gramas; smoothie de frutas.
Lanche Cardápio 9	Panificado recheado	<ul style="list-style-type: none">• Opções de Recheio: Carne Moída Refogada ao Molho, Peito de Frango Refogado ao Molho, Salsicha Refogada ao Molho, Carne em Iscas Aceboladas, Patê deFrango com Falsa Maionese, etc.
	Suco	<ul style="list-style-type: none">• Polpa de frutas / Frutasin natura
	Sobremesa	<ul style="list-style-type: none">• Bolo, fruta, pudim, gelatina, doce
	Específico da semana da Criança	<ul style="list-style-type: none">• Cachorro-quente (pãosalsicha, molho, purê, milho eervilha);<ul style="list-style-type: none">• Suco defrutas;• Chocolate.

Kit lanche Cardápios 10A, 10B e 10C	Panificado embalado individualmente	<ul style="list-style-type: none"> • Bolo individual / Pão com queijo prato / Biscoito doce ou salgadoindividual.
	Bebida tetrapack	<ul style="list-style-type: none"> • Suco / Achocolatado embalagem 200 ml tetrapack
	Sobremesa individual	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta / Barra decereais
<p> 1 - As frutas que compõe os kits deverão ser higienizadas e embaladas individualmente com material atóxico e próprio para contato com alimentos. 2 - Os demais componentes deverão ser embalados individualmente em embalagens atóxicas e próprias para contato com alimentos. 3 – Cardápio 10 A - Biscoito individual + bebida + barra decereal 4 – Cardápio 10 B - Bolo individual + bebida +fruta 5 – Cardápio 10 C - Pão com queijo + bebida +fruta </p>		

EXEMPLOS DE CARDÁPIO

CARDÁPIO 1A – FAIXA ETÁRIA DE 4 A 5 MESES FÓRMULA LÁCTEA

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
2ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre	Suco de goiaba	Sopa de arroz, feijão, ovo, batata e chuchu Melão raspado	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre
3ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre	Suco de limão	Papa de fubá, tomate, carne moída, couve e lentilha Banana amassada	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre
4ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre	Suco de maracujá	Sopa de arroz, feijão, frango, batata doce e salsa Maçã raspada	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre
5ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre	Suco de manga	Papa de arroz, feijão, carne desfiada, abobrinha e cenoura Suco de Melancia	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre
6ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre	Suco de laranja	Sopa de arroz, frango, feijão, tomate e batata Suco de Abacaxi	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre	Mamadeira Fórmula Láctea 1º Semestre

CARDÁPIO 1 B – FAIXA ETÁRIA DE 4 A 5 MESES – LEITE INTEGRAL

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
2ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.	Suco de goiaba	Sopa de arroz, feijão, ovo, batata e chuchu Melão raspado	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.
3ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.	Suco de limão	Papa de fubá, tomate, carne moída, couve e lentilha Banana amassada	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.
4ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.	Suco de maracujá	Sopa de arroz, feijão, frango, batata doce e salsa Maçã raspada	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.
5ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.	Suco de manga	Papa de arroz, feijão, carne desfiada, abobrinha e cenoura Suco de Melancia	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.
6ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.	Suco de laranja	Sopa de arroz, frango, feijão, tomate e batata Suco de Abacaxi	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com ferro, vitaminas A, C e D.

CARDÁPIO 2A – FAIXA ETÁRIA DE 6 A 7 MESES – FÓRMULA LÁCTEA

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
2ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre	Suco de goiaba	Sopa de arroz, feijão, ovo, batata e chuchu Melão raspado	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre com maçã	Papa de arroz, feijão, frango desfiado, abóbora e tomate
3ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre	Suco de limão	Papa de fubá, tomate, carne moída, couve e lentilha Banana amassada	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre com mamão	Sopa de arroz, feijão, chuchu, carne desfiada e acelga
4ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre	Suco de maracujá	Sopa de arroz, feijão, frango, batata doce e salsa Maçã raspada	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre com banana	Papa de arroz, feijão, carne desfiada, espinafre e cebola
5ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre	Suco de manga	Papa de arroz, feijão, carne desfiada, abobrinha e cenoura Suco de Melancia	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre com mamão	Sopa de macarrão, frango desfiado, lentilha, abóbora e couve
6ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre	Suco de laranja	Sopa de arroz, frango, feijão, tomate e batata Suco de Abacaxi	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre com banana	Papa de arroz, feijão, carne moída, mandioquinha e repolho

CARDÁPIO 2B – FAIXA ETÁRIA DE 6 A 7 MESES – LEITE INTEGRAL

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
2ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D	Suco de goiaba	Sopa de arroz, feijão, ovo, batata e chuchu Melão raspado	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D com maçã	Papa de arroz, feijão, frango desfiado, abóbora e tomate
3ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D	Suco de limão	Papa de fubá, tomate, carne moída, couve e lentilha Banana amassada	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D com mamão	Sopa de arroz, feijão, chuchu, carne desfiada e acelga
4ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D	Suco de maracujá	Sopa de arroz, feijão, frango, batata doce e salsa Maçã raspada	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D com banana	Papa de arroz, feijão, carne desfiada, espinafre e cebola
5ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D	Suco de manga	Papa de arroz, feijão, carne desfiada, abobrinha e cenoura Suco de Melancia	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D com mamão	Sopa de macarrão, frango desfiado, lentilha, abóbora e couve
6ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D	Suco de laranja	Sopa de arroz, frango, feijão, tomate e batata Suco de Abacaxi	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D com banana	Papa de arroz, feijão, carne moída, mandioquinha e repolho

CARDÁPIO 3A – FAIXA ETÁRIA DE 8 A 11 MESES – LEITE FÓRMULA INFANTIL

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
2ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre	Suco de goiaba	Arroz e feijão Omelete de forno com batata Salada de chuchu Melão	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre com maçã	Papa de arroz, feijão, frango desfiado, abóbora e tomate
3ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre	Suco de limão	Polenta ao molho bolonhesa Salada de couve Banana	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre com mamão	Sopa de arroz, lentilha, chuchu, carne desfiada e acelga
4ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre	Suco de maracujá	Arroz e feijão Frango em cubos com batata doce Salada de alface Maçã	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre com banana	Papa de arroz, feijão, carne desfiada, espinafre e cebola
5ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre	Suco de manga	Arroz e feijão Carne desfiada com abobrinha Salada de cenoura Melancia	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre com mamão	Sopa de macarrão, frango desfiado, lentilha, abóbora e couve
6ª Feira	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre	Suco de laranja	Arroz e feijão Peixe à portuguesa Salada de abobrinha Abacaxi	Mamadeira Fórmula Láctea 2º Semestre com banana	Papa de arroz, feijão, carne moída, mandioquinha e repolho

CARDÁPIO 3B – FAIXA ETÁRIA DE 8 A 11 MESES – LEITE INTEGRAL

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
2ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D	Suco de goiaba	Arroz e feijão Omelete de forno com batata Salada de chuchu Melão	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D com maçã	Papa de arroz, feijão, frango desfiado, abóbora e tomate
3ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D	Suco de limão	Polenta aomolho bolonhesa Salada de couve Banana	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D com mamão	Sopa de arroz, lentilha, chuchu, carne desfiada e acelga
4ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D	Suco de maracujá	Arroz e feijão Frango em cubos com batata doce Salada de alface Maçã	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D com banana	Papa de arroz, feijão, carne desfiada, espinafre e cebola
5ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D	Suco de manga	Arroz e feijão Carne desfiada com abobrinha Salada de cenoura Melancia	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D com mamão	Sopa de macarrão, frango desfiado, lentilha, abóbora e couve
6ª Feira	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D	Suco de laranja	Arroz e feijão Peixe à portuguesa Salada de abobrinha Abacaxi	Mamadeira Preparada com Leite Enriquecido com Ferro, Vitaminas A, C e D com banana	Papa de arroz, feijão, carne moída, mandioquinha e repolho

CARDÁPIO 4 – FAIXA ETÁRIA DE 1 A 3 ANOS – PERÍODO INTEGRAL/PARCIAL

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
2ª Feira	Leite integral com maçã Biscoito doce	Suco de goiaba	Arroz e feijão Omelete de forno com batata Salada de chuchu Melão	Leite integral com maracujá Pão com manteiga	Arroz e feijão Frango em cubos com abóbora Salada de tomate Abacaxi
3ª Feira	Leite integral com mamão Bolo de chocolate	Suco de limão	Polenta aomolho bolonhesa Salada de couve Banana	logurte com Cereal	Arroz e feijão Isclas de carne com chuchu Salada de acelga Goiaba
4ª Feira	Leite integral com morango Pão de Queijo	Suco de maracujá	Arroz e feijão Frango em cubos com batata doce Salada de alface Maçã	Leite integral com chocolate Bisnaguinha com manteiga	Arroz e feijão Carne em cubos acebolada Salada de pepino Banana
5ª Feira	logurte com cereal	Suco de manga	Arroz e feijão Carne desfiada com abobrinha Salada de cenoura Melancia	Torta de frango Suco de acerola	Macarrão ao molho de frango Salada de alface Mamão
6ª Feira	Leite integral com maracujá Torta de Queijo	Suco de laranja	Arroz e feijão Peixe à portuguesa Salada de abobrinha Abacaxi	Leite integral com mamão Biscoito de polvilho	Arroz e feijão Carne moída com mandioquinha Salada de repolho Goiaba

CARDÁPIO 5 – FAIXA ETÁRIA DE 4 A 6 ANOS – PERÍODO INTEGRAL/PARCIAL

	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
2ª Feira	Leite integral com maçã Biscoito doce	Arroz e feijão Omelete de forno com batata Salada de chuchu Melão	Leite integral com maracujá Pão com manteiga	Arroz e feijão Frango em cubos com abóbora Salada de tomate Abacaxi
3ª Feira	Leite integral com mamão Bolo de chocolate	Polenta ao molho bolonhesa Salada de couve Banana	logurte com Cereal	Arroz e feijão Isclas de carne com chuchu Salada de acelga Goiaba
4ª Feira	Leite integral com morango Pão de Queijo	Arroz e feijão Frango em cubos com batata doce Salada de alface Maçã	Leite integral com chocolate Bisnaguinha com manteiga	Arroz e feijão Carne em cubos acebolada Salada de pepino Banana
5ª Feira	logurte com cereal	Arroz e feijão Carne desfiada com abobrinha Salada de cenoura Melancia	Torta de frango Suco de acerola	Macarrão ao molho de frango Salada de alface Mamão
6ª Feira	Leite integral com maracujá Torta de Queijo	Arroz e feijão Peixe à portuguesa Salada de abobrinha Abacaxi	Leite integral com mamão Biscoito de polvilho	Arroz e feijão Carne moída com mandioquinha Salada de repolho Goiaba

CARDÁPIO 6 – FAIXA ETÁRIA DE 6 A 11 ANOS – PERÍODO PARCIAL

	DESJEJUM / LANCHE	ALMOÇO / JANTAR
2ª Feira	Leite integral com maçã Biscoito doce	Arroz e feijão Omelete de forno com batata Salada de chuchu Melão
3ª Feira	Leite integral com mamão Bolo de chocolate	Polenta ao molho bolonhesa Salada de couve Banana
4ª Feira	Leite integral com morango Pão de Queijo	Arroz e feijão Frango em cubos com batata doce Salada de alface Maçã
5ª Feira	iogurte com cereal	Arroz e feijão Carne desfiada com abobrinha Salada de cenoura Melancia
6ª Feira	Leite integral com maracujá Torta de Queijo	Arroz e feijão Peixe à portuguesa Salada de abobrinha Abacaxi

CARDÁPIO 7 - FAIXA ETÁRIA DE 6 A 11 ANOS – PERÍODO INTEGRAL

	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE
2ª Feira	Leite integral com maçã Biscoito doce	Arroz e feijão Frango em cubos com abóbora Salada de tomate Abacaxi	Leite integral com maracujá Pão com manteiga
3ª Feira	Leite integral com mamão Bolo de chocolate	Arroz e feijão Isclas de carne com chuchu Salada de acelga Goiaba	logurte com Cereal
4ª Feira	Leite integral com morango Pão de Queijo	Arroz e feijão Carne em cubos acebolada Salada de pepino Banana	Leite integral com chocolate Bisnaguinha com manteiga
5ª Feira	logurte com cereal	Macarrão ao molho de frango Salada de alface Mamão	Torta de frango Suco de acerola
6ª Feira	Leite integral com maracujá Torta de Queijo	Arroz e feijão Carne moída com mandioquinha Salada de repolho Goiaba	Leite integral com mamão Biscoito de polvilho

CARDÁPIO 8 – FAIXA ETÁRIA A PARTIR DE 15 ANOS – PERÍODO PARCIAL

JANTAR	
2ª Feira	Arroz e feijão Omelete de forno com batata Salada de chuchu Melão
3ª Feira	Polenta ao molho bolonhesa Salada de couve Banana
4ª Feira	Arroz e feijão Frango em cubos com batata doce Salada de alface Maçã
5ª Feira	Arroz e feijão Carne desfiada com abobrinha Salada de cenoura Melancia
6ª Feira	Arroz e feijão Peixe à portuguesa Salada de abobrinha Abacaxi

CARDÁPIO 9 – LANCHE

	LANCHE
Sob demand a	Pão com recheio de frango Suco de laranja <i>in natura</i> Bolo de chocolate

CARDÁPIO 10 A – KITLANCHE

	KIT LANCHE
Sob demanda	Biscoito doce ou salgado individual Achocolatado Barra de cereal

CARDÁPIO 10 B – KITLANCHE

	KIT LANCHE
Sob demand a	Bolinho individual Suco Tetra Pack Sabor Maracujá Maçã

CARDÁPIO 10 C – KITLANCHE

	KIT LANCHE
Sob demanda	Pão de forma com queijo Suco Tetra Pack Sabor Laranja Banana

**CARDÁPIO 11 –ESPECIAL – SUBSTITUIÇÃO DO ALMOÇO - FAIXA ETÁRIA À PARTIR
DE 11 MESES – PERÍODO PARCIAL/INTEGRAL**

	ALMOÇO
	Escondidinho de Peixe Arroz e Feijão Brócolis Refogado Salada de Alface Manjar de Coco
	Estrogonofe de Carne Arroz e Feijão Batata Sauté Salada de Rúcula Suco de Laranja Chocolate
	Yakissoba à Moda Escolar Salada de Tomate Cereja Suco de Maracujá Sagu de Frutas
	Bobó de Frango Arroz e Feijão Mandioquinha Sauté Salada de Repolho Roxo Suco de Acerola Salada de Frutas

TABELA DE REFERÊNCIA PER CAPITA – GÊNEROS DE MAIOR FREQUÊNCIA

CARD 1A/1B – 4 A 5 MESES			
GÊNERO	PER CAPITA		FREQUÊNCIA
Fórmula Infantil - 1º Semestre	Diluição do fabricante		15x/semana
Leite integral Enriquecido com Ferro e vitaminas A, C e D	Diluição do fabricante		15x/semana
Fruta	½ unidade ou porção de 50g		5x/semana
Abacaxi p/ suco	50g		5x/semana de forma diversificada conforme cardápio
Laranja p/ suco	Laranja – 2 unidades		
Laranja com Beterraba p/ suco	Laranja – 2 unidades		
	Beterraba – 20g		
Laranja com Cenoura p/ suco	Laranja – 2 unidades		
	Cenoura – 30g		
Laranja com Mamão p/ suco	Laranja – 2 unidades		
	Mamão – 30g		
Limão p/ suco	10g		
Limão com Beterraba p/ suco	Limão - 10g		
	Beterraba – 20g		
Limão com Couve p/ suco	Limão - 10g		
	Couve – 20g		
Maçã p/ suco	30g		
Manga p/ suco	30g		
Melão p/ suco	30g		
Melancia p/ suco	85g		
Maracujá p/ suco	25g		
Suco integral de maçã	50 ml		5x/semana
Alho	1g		Diária A depender da preparação conforme cardápio e receituário padrão
Cebola	4g		
Cheiro verde	1g		
Óleo	4g		
Sal	0,5g		
Tomate	7g		
Arroz	SOPA	PAPA	
	5g	10g	
Feijão, grão de bico ou	10g	10g	5x/semana

lentilha			
Macarrão	5g	10g	1 a 2x/semana
Fubá	5g	10g	1x/semana
Carne Bovina	15g	20g	Mínimo 2x/semana
Fígado Bovino	15g	20g	1 a 2x/mês
Frango	20g	25g	Máximo 2x/semana
Peixe	N/A	N/A	N/A
Ovo	25g	25g	Máximo 1x/semana
Feculento (Batata, batata doce, cará, inhame, mandioca, mandioquinha)	20g	25g	2 a 3x/semana
Hortaliça – Legumes (Abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, brócolis, chuchu, couve-flor, jiló, quiabo, vagem, entre outros)	20g	20g	5x/semana
Hortaliça – Verduras (Acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, repolho, rúcula, entre outros)	10g	10g	5x/semana

CARD 2A/2B – 6 A 7 MESES		
GÊNERO	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
Fórmula Infantil - 2º Semestre	Diluição do fabricante	10x/semana
Leite integral Enriquecido com Ferro e vitaminas A, C e D	Diluição do fabricante	10x/semana
Fruta p/ complemento da refeição	½ unidade ou porção de 50g	5x/semana
Fruta p/ leite ou fórmula	½ porção	5x/semana
Abacaxi p/ suco	50g	
Laranja p/ suco	Laranja – 2 unidades	
Laranja com Beterraba p/ suco	Laranja – 2 unidades	
	Beterraba – 20g	
Laranja com Cenoura p/ suco	Laranja – 2 unidades	
	Cenoura – 30g	
	Laranja – 2 unidades	

Laranja com Mamão p/ suco	Mamão – 30g		5x/semana de forma diversificada conforme cardápio
Limão p/ suco	10g		
Limão com Beterraba p/ suco	Limão - 10g		
	Beterraba – 20g		
Limão com Couve p/ suco	Limão - 10g		
	Couve – 20g		
Maçã p/ suco	30g		
Manga p/ suco	30g		
Melão p/ suco	30g		
Melancia p/ suco	95g		
Maracujá p/ suco	25g		
Suco integral de maçã	50 ml		5x/semana
Alho	1g		Diária
Cebola	4g		
Cheiro verde	1g		
Óleo	4g		A depender da preparação conforme cardápio e receituário padrão
Sal	0,5g		
Tomate	7g		
Arroz	SOPA	PAPA	6 a 8x/semana
	8g	10g	
Feijão, grão de bico ou lentilha	10g	10g	8 a 10x/semana
Macarrão	8g	10g	1 a 2x/semana
Fubá	8g	10g	1x/semana
Carne Bovina	20g	25g	Mínimo 5x/semana
Fígado Bovino	20g	25g	1 a 2x/mês
Frango	25g	30g	Máximo 4x/semana
Peixe	N/A	N/A	N/A
Ovo	25g	25g	Máximo 1x/semana
Feculento (Batata, batata doce, cará, inhame, mandioca, mandioquinha)	20g	25g	Diário De forma diversificada conforme cardápio
Hortaliça – Legumes (Abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, brócolis, chuchu, couve-flor, jiló, quiabo,	20g	25g	

vagem, entre outros)		
Hortaliça – Verduras (Acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, repolho, rúcula, entre outros)	12g	15g

CARD 3A/3B – 8 A 11 MESES

GÊNERO	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
Fórmula Infantil - 2º Semestre	Diluição do fabricante	10x/semana
Leite integral Enriquecido com Ferro e vitaminas A, C e D	Diluição do fabricante	10x/semana
Fruta p/ complemento da refeição	½ unidade ou porção de 50g	5x/semana
Fruta p/ leite ou fórmula	½ porção	5x/semana
Abacaxi p/ suco	50g	5x/semana de forma diversificada conforme cardápio
Laranja p/ suco	Laranja – 2 unidades	
Laranja com Beterraba p/ suco	Laranja – 2 unidades	
	Beterraba – 20g	
Laranja com Cenoura p/ suco	Laranja – 2 unidades	
	Cenoura – 30g	
Laranja com Mamão p/ suco	Laranja – 2 unidades	
	Mamão – 30g	
Limão p/ suco	10g	
	Limão - 10g	
Limão com Beterraba p/ suco	Beterraba – 20g	5x/semana
Limão com Couve p/ suco	Limão - 10g	
	Couve – 20g	
Maçã p/ suco	30g	
Manga p/ suco	30g	
Melão p/ suco	30g	
Melancia p/ suco	95g	
Maracujá p/ suco	25g	
Suco integral de maçã	50 ml	5x/semana

Alho	1g		Diária A depender da preparação conforme cardápio e receituário padrão
Cebola	4g		
Cheiro verde	1g		
Óleo	4g		
Sal	0,5g		
Tomate	7g		
Molho de Tomate	10g		
Arroz	SOPA	PAPA	6 a 8x/semana
	10g	15g	
Feijão, grão de bico ou lentilha	10g	10g	8 a 10x/semana
Macarrão	8g	10g	1 a 2x/semana
Fubá	10g	15g	Máximo 2x/semana
Carne Bovina	25g	30g	Mínimo 5x/semana
Fígado Bovino	25g	30g	1 a 2x/mês
Frango	30g	40g	Máximo 4x/semana
Peixe	N/A	N/A	N/A
Ovo	25g	25g	Máximo 1x/semana
Feculento (Batata, batata doce, cará, inhame, mandioca, mandioquinha)	25g	30g	Diário De forma diversificada conforme cardápio
Hortaliça – Legumes (Abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, brócolis, chuchu, couve-flor, jiló, quiabo, vagem, entre outros)	CRU	COZIDO	Diário De forma diversificada conforme cardápio 10x/semana na forma de salada + 10x/semana na forma de guarnição
	15g	20g	
Hortaliça – Verduras (Acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, repolho, rúcula, entre outros)	15g	20g	

CARD 4 (PARCIAL E INTEGRAL) – 1 a 3 ANOS

GÊNERO	PER CAPITA		FREQUÊNCIA
Leite integral em pó	Diluição do fabricante – 26g		4 a 8x/semana
Leite integral fluído	100ml		4 a 8x/semana
logurte	200 ml		1 a 2x/semana
Aveia	MINGAU	VITAMINA	A depender da preparação conforme cardápio
	20g	15g	
Cacau em pó 100%	10g		Mínimo 2x/semana
Cereal	25g		Mínimo 2x/semana

Biscoito Doce / Salgado	30g	Máximo 2x/semana		
Biscoito de Polvilho	20g	Mínimo 1x/semana		
Bolo	40g	2 a 3x/semana		
Pão Bisnaguinha	40g	PARCIAL Máximo 2x/semana	INTEGRAL Máximo 4x/semana	
Pão de Forma	30g			
Pão de Leite	40g			
Pão de Queijo	25g	1x/semana		
Queijo Prato	TORTA	PÃO (KIT LANCHE)	TORTA	PÃO
	10g	15g	1x/semana	Conforme demanda
Manteiga	10g	PARCIAL Máximo 2x/semana	INTEGRAL Máximo 4x/semana	
Margarina	10g	Máximo 1x/semana		
Torta	40g	2 a 3x/semana		
Fruta p/ leite	1 unidade / 1 porção	4 a 8x/semana		
Fruta In Natura	1 unidade /100g	7 a 8x/semana		
Fruta Polpa	50g	3 a 5x/semana conforme cardápio e receituário padrão		
Abacaxi p/ suco	50g	5x/semana de forma diversificada conforme cardápio		
Laranja p/ suco	Laranja – 2 unidades			
Laranja com Beterraba p/ suco	Laranja – 2 unidades			
	Beterraba – 20g			
Laranja com Cenoura p/ suco	Laranja – 2 unidades			
	Cenoura – 30g			
Laranja com Mamão p/ suco	Laranja – 2 unidades			
	Mamão – 30g			
Limão p/ suco	50g			
Limão com Beterraba p/ suco	Limão - 20g			
	Beterraba – 25g			
Limão com Couve p/ suco	Limão - 20g			
	Couve – 30g			
Maçã p/ suco	35g			

Manga p/ suco	35g	
Melão p/ suco	35g	
Melancia p/ suco	125g	
Maracujá p/ suco	25g	
Suco integral de maçã	50 ml	5x/semana
Alho	3g	Diária A depender da preparação conforme cardápio e receituário padrão
Cebola	7g	
Cheiro verde	5g	
Óleo	4g	
Sal	0,5g	
Tomate	7g	
Molho de Tomate	20g	
Vinagre	2ml	
Arroz	30g	6 a 8x/semana
Feijão / Leguminosas	15g	8 a 10x/semana
Macarrão	30g	1 a 2x/semana
Fubá	40g	Máximo 2x/semana
Carne Bovina	35g	Mínimo 5x/semana
Fígado Bovino	35g	1x/mês
Frango	50g	Máximo 4x/semana
Peixe	50g	2x/mês
Ovo	50g	Máximo 1x/semana
Feculento (Batata, batata doce, cará, inhame, mandioca, mandioquinha)	30g	Diário De forma diversificada conforme cardápio
Hortaliça – Legumes (Abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, brócolis, chuchu, couve-flor, jiló, quiabo, vagem, entre outros)	CRU	COZIDO
	25g	30g
Hortaliça – Verduras (Acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, repolho, rúcula, entre outros)	20g	20g
		Diário De forma diversificada conforme cardápio 10x/semana na forma de salada + 10x/semana na forma de guarnição

CARD 5 (PARCIAL) – 4 a 6 ANOS					
GÊNERO	PER CAPITA		FREQUÊNCIA		
Leite integral em pó	Diluição do fabricante – 26g		4 a 8x/semana		
Leite integral fluído	100ml		4 a 8x/semana		
logurte	200ml		1 a 2x/semana		
Aveia	MINGAU	VITAMINA	A depender da preparação conforme cardápio		
	20g	15g			
Cacau em pó 100%	10g		Mínimo 2x/semana		
Cereal	30g		Mínimo 2x/semana		
Biscoito Doce / Salgado	30g		Máximo 2x/semana		
Biscoito de Polvilho	30g		Mínimo 1x/semana		
Bolo	40g		2 a 3x/semana		
Pão Bisnaguinha	40g		PARCIAL Máximo 2x/semana	INTEGRAL Máximo 4x/semana	
Pão de Forma	30g				
Pão de Leite	40g				
Pão de Queijo	50g		1x/semana		
Queijo Prato	TORTA	PÃO (KIT LANCHE)	TORTA	PÃO	
	10g	15g	1x/semana	Conforme demanda	
Manteiga	10g		PARCIAL Máximo 2x/semana	INTEGRAL Máximo 4x/semana	
Margarina	10g		Máximo 1x/semana		
Torta	40g		2 a 3x/semana		
Fruta p/ leite	1 unidade / 1 porção		4 a 8x/semana		
Fruta In Natura	1 unidade / 100g		7 a 8x/semana		
Fruta Polpa	50g		3 a 5x/semana conforme cardápio e receituário padrão		
Laranja p/ suco	Laranja – 2 unidades		Conforme demanda		
Alho	3g		Diária A depender da preparação conforme cardápio e receituário padrão		
Cebola	7g				
Cheiro verde	5g				
Óleo	4g				
Sal	0,5g				
Tomate	7g				
Molho de Tomate	30g				
Vinagre	2ml				
Arroz	50g				6 a 8x/semana
Feijão /	20g				8 a 10x/semana

Leguminosas		
Macarrão	50g	1 a 2x/semana
Fubá	40g	Máximo 2x/semana
Carne Bovina	50g	Mínimo 5x/semana

Fígado Bovino	50g	1x/mês
Frango	70g	Máximo 4x/semana
Peixe	60g	2x/mês
Ovo	50g	Máximo 1x/semana
Feculento (Batata, batata doce, cará, inhame, mandioca, mandioquinha)	40g	Diário De forma diversificada conforme cardápio
Hortaliça – Legumes (Abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, brócolis, chuchu, couve-flor, jiló, quiabo, vagem, entre outros)	CRU	COZIDO
	30g	40g
Hortaliça – Verduras (Acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, repolho, rúcula, entre outros)	25g	30g
		Diário De forma diversificada conforme cardápio 10x/semana na forma de salada + 10x/semana na forma de guarnição

CARD 6 e 7 (PARCIAL E INTEGRAL) – 6 a 11 ANOS

GÊNERO	PER CAPITA		FREQUÊNCIA	
Leite integral em pó	Diluição do fabricante – 26g		4 a 8x/semana	
Leite integral fluído	200ml		4 a 8x/semana	
logurte	200ml		1 a 2x/semana	
Aveia	MINGAU	VITAMINA	A depender da preparação conforme cardápio	
	30g	20g		
Cacau em pó 100%	10g		Mínimo 2x/semana	
Cereal	40g		Mínimo 2x/semana	
Biscoito Doce / Salgado	30g		Máximo 2x/semana	
Biscoito de Polvilho	30g		Mínimo 1x/semana	
Bolo	40g		2 a 3x/semana	
Pão Bisnaguinha	60g		PARCIAL Máximo 2x/semana	INTEGRAL Máximo 4x/semana
Pão de Forma	50g			
Pão de Leite	50g			
Pão de Queijo	50g		1x/semana	
Queijo Prato	TORTA	PÃO (KIT LANCHE)	TORTA	PÃO
	10g	15g	1x/semana	Conforme demanda

		PARCIAL Máximo 2x/semana	INTEGRAL Máximo 4x/semana
Manteiga	15g		
Margarina	15g	Máximo 1x/semana	
Torta	40g	2 a 3x/semana	
Fruta p/ leite	1 unidade ou 1 porção	4 a 8x/semana	
Fruta In Natura	100g	7 a 8x/semana	

Fruta Polpa	50g		3 a 5x/semana conforme cardápio e receituário padrão
Laranja p/ suco	Laranja – 2 unidades		Conforme demanda
Alho	4g		Diária A depender da preparação conforme cardápio e receituário padrão
Cebola	8g		
Cheiro verde	5g		
Óleo	4g		
Sal	0,5g		
Tomate	7g		
Molho de Tomate	50g		
Vinagre	2ml		
Arroz	50g		
Feijão / Leguminosas	20g		8 a 10x/semana
Macarrão	50g		1 a 2x/semana
Fubá	50g		Máximo 2x/semana
Carne Bovina	50g		Mínimo 5x/semana
Fígado Bovino	50g		1x/mês
Frango	70g		Máximo 4x/semana
Peixe	60g		2x/mês
Ovo	50g		Máximo 1x/semana
Feculento (Batata, batata doce, cará, inhame, mandioca, mandioquinha)	40g		Diário De forma diversificada conforme cardápio
Hortaliça – Legumes (Abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, brócolis, chuchu, couve-flor, jiló, quiabo, vagem, entre outros)	CRU	COZIDO	Diário De forma diversificada conforme cardápio
	35g	50g	
Hortaliça – Verduras (Acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, repolho, rúcula, entre outros)	30g	40g	10x/semana na forma de salada + 10x/semana na forma de guarnição

CARD 8 (PARCIAL) – ACIMA DE ANOS

GÊNERO	PER CAPITA		FREQUÊNCIA			
Leite integral em pó	Diluição do fabricante – 26g		4 a 8x/semana			
Leite integral fluído	200ml		4 a 8x/semana			
logurte	200ml		1 a 2x/semana			
Aveia	MINGAU	VITAMINA	A depender da preparação conforme cardápio			
	20g	15g				
Cacau em pó 100%	10g		Mínimo 2x/semana			
Cereal	40g		Mínimo 2x/semana			
Biscoito Doce / Salgado	30g		Máximo 2x/semana			
Biscoito de Polvilho	30g		Mínimo 1x/semana			
Bolo	40g		2 a 3x/semana			
Pão Bisnaguinha	60g		PARCIAL Máximo 2x/semana	INTEGRAL Máximo 4x/semana		
Pão de Forma	50g					
Pão de Leite	50g					
Pão de Queijo	50g		1x/semana			
Queijo Prato	TORTA	PÃO (KIT LANCHE)	TORTA	PÃO		
	10g	15g	1x/semana	Conforme demanda		
Manteiga	15g		PARCIAL Máximo 2x/semana	INTEGRAL Máximo 4x/semana		
Margarina	15g		Máximo 1x/semana			
Torta	40g		2 a 3x/semana			
Fruta p/ leite	1 unidade ou 1 porção		4 a 8x/semana			
Fruta In Natura	100g		7 a 8x/semana			
Fruta Polpa	50g		3 a 5x/semana conforme cardápio e receituário padrão			
Laranja p/ suco	Laranja – 2 unidades		Conforme demanda			
Alho	4g		Diária A depender da preparação conforme cardápio e receituário padrão			
Cebola	8g					
Cheiro verde	6g					
Óleo	4g					
Sal	0,5g					
Tomate	7g					
Molho de Tomate	50g					
Vinagre	2ml					
Arroz	80g				6 a 8x/semana	
Feijão / Leguminosas	30g				8 a 10x/semana	
Macarrão	80g		1 a 2x/semana			

Fubá	50g	Máximo 2x/semana
Carne Bovina	60g	Mínimo 5x/semana
Fígado Bovino	60g	1x/mês
Frango	80g	Máximo 4x/semana
Peixe	90g	2x/mês
Ovo	50g	Máximo 1x/semana
Feculento (Batata, batata doce, cará, inhame, mandioca, mandioquinha)	60g	Diário De forma diversificada conforme cardápio
Hortaliça – Legumes (Abobrinha, abóbora, berinjela, beterraba, brócolis, chuchu, couve-flor, jiló, quiabo, vagem, entre outros)	CRU	COZIDO
	40g	60g
Hortaliça – Verduras (Acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, repolho, rúcula, entre outros)	40g	50g
Diário De forma diversificada conforme cardápio 10x/semana na forma de salada + 10x/semana na forma de guarnição		

ANEXO D

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS (Nota: Relacionar os produtos em ordem alfabética.).

FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS PRODUTO:

MARCA:

FABRICANTE:

COMPONENTES DO PRODUTO: (constantes no rótulo da embalagem primária, inclusive a função principal e nome completo ou número INS dos aditivos, caso utilizados)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: (obrigatoriamente, de acordo com a RDC 360 de 23/12/03, no caso dos alimentos abrangidos por esta legislação)

Tipo: (no caso de grãos e hortícolas)

Classificação: (no caso de grãos e hortícolas)

Nº de registro do produto no órgão competente: (se for o caso)

Embalagem primária: (tipo e peso líquido)

Prazo de validade:

Condições de armazenamento e condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária:

Preparo (no caso de produtos que necessitam de algum tipo de preparo e essa informação não consta no rótulo)

Outras informações que a empresa julgar necessário:

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELAS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTA FICHA:

Nome:

Cargo na empresa:

Habilitação profissional:

Nº do registro no órgão de habilitação profissional:

Assinatura:

Data:

ANEXO E
RELAÇÃO DE PRODUTOS DE LIMPEZA

ITEM	UNID	ESPECIFICAÇÃO	MARCA
1	Gl.	<p>Água sanitária Composição: hipoclorito de sódio, cloreto de sodio e água. Embalagem: Frasco plástico de 1 litro, deverá possuir registro/notificação no Ministério da Saúde e informações em conformidade com a legislação vigente. Prazo de validade: 06 meses após a data de fabricação.</p> <p>O vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após o certame: amostra do produto, FISPQ e Laudo de avaliação de atividade antimicrobiana (salmonella choleraesuis e staphylococcus), emitido por laboratório credenciado no INMETRO.</p>	
2	Pct.	<p>Esponja multiuso, composta de espuma de poliuretano, fibra sintética e abrasivo, sendo o lado verde utilizado para limpezas pesadas (abrasivas) facilitando na remoção de gorduras de panelas em geral e o lado amarelo para limpeza delicada, talheres, utensílios de cozinha, vidros entre outros. Medidas aproximadas: 110 mm x 75 mm x20mm. Deverá conter informações sobre o produto e fabricante. Prazo de validade: indeterminado.</p>	
3	Pct.	<p>Guardanapo de papel, medidas aproximadas: 21,5cmx22cm. Embalagem contendo informações do produto e fabricante. O licitante vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após a certame: Amostra do produto, Ficha técnica e Laudo de Ensaio da análise microbiológica de acordo com a Resolução ANVISA RDC 142 e Relatório de Ensaio que comprove a classe 1 do material de acordo com a ABNT NBR 156464-7:2007, emitido(s) por laboratório(s) credenciado(s) no INMETRO.</p>	
4	Fr.	<p>Lava louças, indicado para lavagem de louças, utensílios, limpeza de pisos, paredes entre outros. Composição: ácido sulfônico, dietanolamina de ácidos graxos de coco, trietanolamina, lauril eter sulfato de sódio, hidróxido de sódio, conservante, corante, fragância e água. Embalagem: frasco plástico resistente, deverá possuir registro/notificação no Ministério da Saúde e informações em conformidade com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após o certame: amostra do produto, FISPQ e Laudo de irritabilidade dérmica/sensibilização (HRIPT) emitido por laboratório credenciado no INMETRO.</p>	
5	Fr.	<p>Limpador multiuso, indicado para limpeza de metais, cerâmicas, fogões, eletrodomésticos e superfícies laváveis em geral, desengordura e remove manchas. Embalagem: Frasco plástico de 500ml, deverá possuir registro/notificação no Ministério da Saúde e informações em conformidade com a legislação vigente. Prazo de validade: até 03 anos após a data de fabricação. O vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após o certame: amostra do produto, FISPQ</p>	

		e Laudo(s) emitido(s) por laboratório credenciado no INMETRO de irritabilidade dérmica/sensibilização (HRIPT), contagem de microorganismos e pesquisa de patógenos e determinação de PHpuro.	
6	Par	Luva de latex tamanhos pequeno, médio e grande, confeccionada em látex de borracha natural, com palma antiderrapante, comprimento mínimo de 30cm e espessura de aproximadamente 0,38mm, embalagem contendo um par, devidamente identificada com informações sobre o produto e fabricante. O vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após o certame: amostra do produto, Ficha Técnica e Certificado de Aprovação (CA).	
7	Pct.	Pano multiuso, fabricados com fibras de poliéster e viscose. Produto com ótima absorção, ação bactericida, evita a proliferação de germes e bactérias. Medidas com aproximadamente :50x30. Embalagem contendo informações do fabricante, marca e especificações do produto. O licitante vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após o certame: amostra do produto e Ficha Técnica.	
8	Pct.	Papel interfolha confeccionado em 100% celulose branco, folha simples, duas dobras, tamanho: 21x21cm com tolerância de até 10% de divergência nas medidas. O produto deverá estar em conformidade com as seguintes especificações: Alvura difusa maior que 80%. Embalado em fardo devidamente identificado com informações do produto e dados de identificação do fabricante contendo 1.000 folhas. A marca ofertada deverá estar dentro dos padrões solicitados. O vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após o certame: amostra do produto e Ficha Técnica.	
9	Pct	Sabão em barra, neutro, indicado na lavagem de louças e utensílios de cozinha (talheres), podendo conter: sabão de ácido graxo esteárico, sabão de ácido graxo láurico, sabão de ácido graxo oleico, glicerina, coadjuvante, agente anti-redepositante e água, corantes e fragrâncias. Embalagem: Fita gomada contendo 5 barras de 200 gramas cada, deverá possuir registro/notificação no Ministério da Saúde e informações em conformidade com a legislação vigente. Prazo de validade: até 02 anos após a data de fabricação. O vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após o certame: amostra do produto e FISPQ em conformidade com a NBR 14725 acompanhado de relatório técnico.	
10	Pct.	Saco de lixo 100 litros, reforçado, produzidos de acordo com a norma NBR 9191 da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e são certificados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas com solda contínua, uniforme e homogênea, saco na cor preta, para acondicionamento de lixo classe I, Tipo E. Acondicionado em saco plástico com informações do produto, devendo ser certificado e estarem em conformidade com a norma ABNT NBR 9191:2008 e PORTARIA INMETRO. O vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após o certame: Laudo(s) emitido por laboratório credenciado no INMETRO ou aprovado pelo IPT, comprovando os critérios de aceitação	

		estabelecidos na última norma da ABNT NBR 9191 de 2008.	
11	Gl.	Sabonete líquido indicado para a limpeza das mãos, composição: Acid citric, Triclosan 5-chloro-2methyl-2Hisothiazol-3one and 2-Methyl-2H-isothiazol-3-one Palm Kernelamide DEA e Diethanolamine , Sodium Laureth-Sodium Laureth ether sulfate e Alcohol. Embalagem: Galão plástico. O produto deverá possuir registro/notificação no ministério da saúde. Rótulo/embalagem: de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis após o certame: amostra do produto e FISPQ.	
12	Und	Sanitizante: Produto desenvolvido especialmente para uso na sanitização de verduras, legumes e frutas. O produto deverá possuir eficácia comprovada na eliminação de microorganismos comumente presente nos alimentos. Deverá ser composto por hipoclorito de sódio, A embalagem do produto deverá conter todas as informações relativas às instruções de uso, data de fabricação e validade, composição química, advertência se registro no Ministério da Saúde.	

Nome:

Cargo na empresa:

Habilitação profissional:

Nº do registro no órgão de habilitação profissional:

Assinatura:

Data:

OBS: A licitante deverá apresentar a listagem de produtos de limpeza, preenchida com apenas uma marca por produto, no Prazo de 5 (cinco) Dias após solicitação.

ANEXO F

RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

UTENSÍLIOS BÁSICOS OBRIGATÓRIOS

Os utensílios que eventualmente vierem a ser fornecidos deverão ser submetidos à prévia avaliação da CONTRATANTE.

CANECA COM ALÇA EM POLIPROPILENO

DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica

CAPACIDADE: mínimo: 200 ml (duzentos mililitros) máximo: 300 ml (trezentos mililitros)

FORMATO: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa

ESPESSURA: 3,0 mm (três milímetros)

DIAMETRO: 130°C (cento e trinta graus centígrados)

PRATO FUNDO EM POLIPROPILENO

DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, com borda de no mínimo 10 mm (dez milímetros)

CAPACIDADE: 300ml (trezentos mililitros) aproximadamente

FORMATO: redondo

ESPESSURA: 2,5 mm (dois milímetros e meio), no mínimo

DIAMETRO INTERNO: 197 mm (cento e noventa e sete de milímetros), aproximadamente

RESISTENCIA: 100°C (cem graus centígrados)

PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO

DESCRIÇÃO: resistente

CAPACIDADE: 300ml (trezentos mililitros) aproximadamente

COR: Transparente e incolor

FORMATO: redondo

DIAMETRO INTERNO: 200 mm (duzentos milímetros), aproximadamente

RESISTENCIA: 130°C (cento e trinta graus centígrados)

PRATO FUNDO EM MELAMINA

DESCRIÇÃO: material em vidro opalino resistente.

COR: branca.

FORMATO: redondo.

DIÂMETRO INTERNO: aproximadamente 22 cm

TIGELAS EM POLIPROPILENO

DESCRIÇÃO: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, empilhável, sem aba

CAPACIDADE: 200 ml (duzentos mililitros)

FORMATO: cilíndrico redondo

ESPESSURA: mínimo de 2,5mm (dois milímetros e meio)

DIAMETRO: 112,0mm (cento e doze milímetros) aproximadamente

RESISTENCIA: 100°C (cem graus centígrados)

CAÇAROLA DE ALUMINIO N° 34

DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 34, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco

CAPACIDADE: 14,5 litros aproximadamente

ESPESSURA: 3 mm no mínimo (três milímetros)
DIAMETRO: 34 cm (trinta e quatro centímetros)

CAÇAROLA DE ALUMINIO N° 45

DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 45, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco

CAPACIDADE: 31 litros aproximadamente

ESPESSURA: 3mm no mínimo (três milímetros)

DIAMETRO: 45 cm (trinta e quatro centímetros)

CAIXA PLÁSTICA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS

DESCRIÇÃO: material de plástico inquebrável, resistente, atóxica, inodoro e com tampa Flexível, leitosa, para fechamento da caixa por pressão

CAPACIDADE: 2.300 (dois mil e trezentos) a 2.900 (dois mil e novecentos) ml

CALDEIRÃO DE ALUMINIO N° 36

DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 36, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada, em alumínio fosco.

CAPACIDADE: 32,5 litros aproximadamente

ESPESSURA: 3 mm (três milímetros) no mínimo

DIAMETRO: 36 cm (trinta e seis centímetros)

CALDEIRÃO DE ALUMINIO N° 40

DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 40, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumíniofosco

CAPACIDADE: 45 litros aproximadamente

ESPESSURA: 3mm (três milímetros) no mínimo

DIAMETRO: 40 cm (quarenta centímetros)

CANECA DE ALUMINIO

DESCRIÇÃO: tipo hotel, n° 14, em alumínio fosco, com bico e com cabo que não seja alumínio ou madeira

CAPACIDADE: 2 litros aproximadamente

ESPESSURA: 2 mm (dois milímetros) no mínimo

DIAMETRO: 14 cm (quatorze centímetros)

TALHERES DE MESA INOX

DESCRIÇÃO: TALHERES DE MESA (colher, garfo e faca) e de SOBREMESA (colher) em aço inoxidável. Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Faca de mesa com ponta arredondada.

MAMADEIRA E SEU BICO

DESCRIÇÃO: objeto constituído de bico confeccionado em elastômero natural ou Sintético e recipiente em plástico, com anel retentor, para manter acoplados o bico e o recipiente, conforme definido na NBR 13793. Deverá atender à legislação vigente, em especial a Resolução RDC n° 221, de 5 de agosto de 2002, da ANVISA/MS.

CAPACIDADE: 240 ml (para fórmula infantil) e 150 ml (para suco).

COPO DE TRANSIÇÃO

DESCRIÇÃO: objeto constituído de bebedor antivazamento, sintético e recipiente em plástico, com anel retentor, para manter acoplados o bico e o recipiente, conforme definido na NBR 13793. Deverá atender à legislação vigente, em especial a Resolução RDC n° 221, de 5 de agosto de 2002, da ANVISA/MS.

CAPACIDADE: 340 ml

PÁ DE ALILENO

DESCRIÇÃO: Pá em altileno, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos.

COLHER DE ALILENO OU POLIETILENO (cabo de 45 a60 cm)

DESCRIÇÃO: Colher em altileno ou polietileno, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos.

CONCHA DE ALUMINIO Nº 09

DESCRIÇÃO: concha de alumínio reforçada nº 09

CAPACIDADE: 200 ml (duzentos milímetros)

DIAMETRO: 10 cm (dez centímetros)

COMPRIMENTO DO CABO: 35 cm (trinta e cinco centímetros) a 40 cm (quarenta centímetros)

ESCUMADEIRA DE ALUMINIO Nº 09

DESCRIÇÃO: escumadeira de alumínio reforçada nº 09

DIAMETRO: 11cm (onze centímetros)

COMPRIMENTO DO CABO: 35cm (trinta e cinco centímetros) a 40cm (quarenta centímetros)

ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 40

DESCRIÇÃO: tipo tachado furado, com pé, com orla e alça em alumínio fosco, nº 40

CAPACIDADE: 28 litros aproximadamente

DIAMETRO: 40 cm (sessentacentímetros)

ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 60

DESCRIÇÃO: tipo tachado furado, com pé, com orla e alça em alumínio fosco, nº 60

CAPACIDADE: 38 litros aproximadamente

DIAMETRO: 60 cm (sessentacentímetros)

PEGADOR MULTIUSO AÇO INOX

Descrição: Feito totalmente em inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas à fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.

PLACA DE ALILENO PARA CORTE

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DIMENSÕES MÍNIMAS: 50 x 30 x 1,5cm

PANELA DE PRESSÃO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CAPACIDADE: 7,5 litros, 12 e 20 litros

LIXEIRA PLÁSTICA OU EM INOX

ESPECIFICAÇÕES: Fabricadas em polipropileno ou polietileno. Com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas à fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados em vigor na data do edital.

ABRIDOR DE LATA

DESCRIÇÃO: Fabricado em alumínio polido

ASSADEIRA DE ALUMÍNIO GRANDE

DESCRIÇÃO: Fabricado em alumínio polido, design retangular, com alças resistentes nas laterais. Para uso em fornos à gás e elétrico.

BACIA PLÁSTICA

DESCRIÇÃO: Fabricado em polipropileno, design redondo, ser passível de ser reciclado mecanicamente. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados em vigor na data do edital.

BANDEJA DE INOX

COLHER DE MESA EM POLIPROPILENO

DESCRIÇÃO: Fabricado em polipropileno, BMC ou SMC, virgem de 1º uso. Formato arredondado (para não possibilitar o acúmulo de resíduos). Atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça, conforme normas da ANVISA quanto a metais pesados. Resistente à temperatura de 100º Celsius, por no mínimo 20 minutos.

COLHER DE ARROZ INOX

Descrição: Feito totalmente em inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.

CORTADOR DE LEGUMES GRANDE TRIPÉ

DESCRIÇÃO: Cortador para cortar e picar legumes e frutas, com tripé, tamanho médio. Altura: 54 cm, largura: 38 cm, comprimento: 23 cm (Tolerância +/- 10%). Corpo em alumínio fundido, facas em aço inox 10mm, colunas aço maciço, duas molas, opções de macho e facas de 8mm/10mm e 12mm, pintura eletrostática (á pó). O produto deve atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de utensílios de alumínio e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital.

DESCASCADOR DE LEGUMES COM CABO PLÁSTICO

DESCRIÇÃO: Feito totalmente em inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça com cabo plástico. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas a fabricação de utensílios de inox e outros materiais de sua composição, em vigência na data do edital.

ESCORREDOR DE ARROZ

DESCRIÇÃO: Em alumínio polido; tipo tacho; com pé e asas de alumínio; furado com furo grosso; espessura de 2mm (tolerância entre 5 e 10%). Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas à fabricação de utensílios em alumínio, em vigor na data do edital.

FACA DE COZINHA (Nº 8)

DESCRIÇÃO: Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) – organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.

FACA DE COZINHA PARA LEGUMES

DESCRIÇÃO: Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) – organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.

FACA PARA PÃO

DESCRIÇÃO: Lâmina e cabo em aço inox monobloco ou lâmina em aço inox e cabo anatômico de polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos. Certificada pelo NSF (National Sanitation Foundation) – organização internacionalmente reconhecida em monitoração de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.

GARFO TRIDENTE

DESCRIÇÃO: Feito totalmente em inox, modelo monobloco, ou seja, em uma única peça. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas à fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.

JARRA PLÁSTICA COM TAMPA (1 LITRO E 2 LITROS)

DESCRIÇÃO: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital.

LIXEIRA PLÁSTICA COM TAMPA DE 100 LITROS

DESCRIÇÃO: Fabricadas em polipropileno ou polietileno com pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa. Ser passível de ser reciclada mecanicamente ao fim de sua vida útil. Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital.

PENEIRAS DE VÁRIOS TIPOS E TAMANHOS

DESCRIÇÃO: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência relativas a fabricação de recipientes plásticos e demais materiais utilizados, em vigor na data do edital.

RALADOR

DESCRIÇÃO: Os produtos devem atender as normas técnicas de referência, relativas à fabricação de utensílios de inox, em vigência na data do edital.

CAIXA MONOBLOCO VAZADA

Caixa plástica vazada, utilizada para armazenamento e transporte de produtos nas dimensões: 54cm comprimento, 36cm de largura, 30cm de altura na cor branca com identificação da empresa pintada na lateral;

EQUIPAMENTOS BÁSICOS OBRIGATÓRIOS

Os equipamentos que eventualmente vierem a ser fornecidos deverão apresentar eficiência energética (Artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001). A empresa vencedora deverá fornecê-los em plenas condições de uso e funcionamento.

FOGÃO INDUSTRIAL, COM 4 ou 6 QUEIMADORES (em função do número de atendimentos) COM FORNO CONJUGADO

DESCRIÇÃO: Fogão industrial central, com 6 bocas, dotado de forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). Deve possuir 3 queimadores simples (cachimbo) com capacidade de combustão de 300g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas; e queimadores duplos, com queimadores simples (cachimbo) de 300g/hora conjugado com queimadores em forma de anel (coroa) de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. Queimador do forno tubular em forma de "U", com diâmetro de 1", e capacidade de queima de 800g/h.

Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das

chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura.

REFRIGERADOR

DESCRIÇÃO: Refrigerador vertical de uso doméstico, sistema de refrigeração "frost-free", capacidade total mínima de 250 litros e máxima de 410 litros. O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria nº 20, de 01 de fevereiro de 2006. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais.

FREEZER INDUSTRIAL HORIZONTAL

DESCRIÇÃO: Congelador ("Freezer") horizontal. O congelador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. Ciclos de refrigeração e congelamento "dupla-função" ou "tripla-função".

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL

DESCRIÇÃO: Liquidificador industrial inox com copo monobloco 2 litros. Altura: 60cm, largura: 24cm, profundidade: 21cm, capacidade do copo: 2,0 litros.

Copo monobloco, sem solda, fabricado em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura.

Sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando a proliferação de bactérias. Tampa de borracha atóxica com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes. _ Tensão elétrica 110/220

CARRO AUXILIAR TIPO PRATELEIRA Para uso quando o refeitório não for anexo à cozinha

Descrição: com dois planos em aço inoxidável

Dimensões: 900 X 600 X 900 (A X L X C);

FILTRO DE ÁGUA

DESCRIÇÃO: Produto que atenda a norma ABNT NBR 16098/2012.

BALANÇA DIGITAL

DESCRIÇÃO: Balança Digital de bancada com capacidade até 30kg, com acabamento em plástico ABS resistente e prato em aço inoxidável removível de fácil higienização. Displays de LCD com dígitos grandes, reduzem substancialmente o consumo de energia. Garante operações em conformidade com o Inmetro. Buzzer sonoro: Sonorização durante a digitação. Ampla área de pesagem. Tara sucessiva com memorização e subtração automáticas. Pesa de 2 em 2 grama até 6 Kg Pesa de 5 em 5 gramas acima de 6 kg. Pesa de 10 em 10 gramas acima de 15 kg. Prato de pesagem de aço inoxidável espelhado. Dimensões: 22,5L x 29,8Pcm.

BALCÃO TÉRMICO:

DESCRIÇÃO: Buffet em inox, Cubas gastronômicas GN, Tampas em inox, Capacidade 4 a 6 cubas. Com suporte tipo carro ou de mesa. Bilvolt, Aquecimento por sistema Banho-Maria. Lâmpada piloto. Termostato automático (20 – 120°C) economiza energia

TERMÔMETRO DIGITAL

Termômetro infravermelho digital para altas temperaturas, seleção Celsius/Fahrenheit, mira laser, faixa de temperatura – 50 ° C / 360 ° C, precisão + 2° C / 2% , resolução 0,1 ° C / 0,1°

F , tempo de resposta 500 ms, 95% . Dimensões do produto: altura 14,6 cm, comprimento 8cm, largura 3,8cm.

FORNO ELÉTRICO:

Dimensões Externas (A X L X P) 120,5 cm x 94 cm x 66 cm, Consumo Elétrico 5 Kw/h, Tensão 220 Volts (Monofásico) (Voltagem Única), Potência (Watts) 2500 W, Sistema de abertura do vidro tipo guilhotina; com duas resistências, uma superior e outra inferior, com controle individual de temperatura; dois termostatos com variação de temperatura de 50C a 300C; revestimento interno em aço galvanizado; isolamento em lã de rocha;

CAIXAS ISOTÉRMICAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

DESCRIÇÃO: Caixas isotérmicas próprias para o transporte e conservação de alimentos, adotadas de tampa, fabricadas em material atóxico e incorrosível.

GELO REUTILIZÁVEL:

DESCRIÇÃO: Embalagem de polietileno rígido, resistente e atóxico. Adequado para substituir o gelo comum e ser utilizado para o transporte e conservação de produtos perecíveis, alimentos e bebidas que necessitam de refrigeração. O gelo deve manter a temperatura, não molhar ao descongelar e ter o conteúdo adotado por gel atóxico.

ANEXO G

REPAROS PREDIAIS NAS DEPENDÊNCIAS DA COZINHA E DESPENSA

1. MANUTENÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DE GLOBO, LUMINÁRIAS FLUORESCENTES, LÂMPADAS E REATORES DA COZINHA E DESPENSA
Inspeção geral das condições de iluminação
Verificação do aspecto físico das luminárias
Troca de calhas, globos, lâmpadas e reatores
Limpeza de parte e peças dos diversos tipos de luminárias
2. VERIFICAÇÃO, MANUTENÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DE INTERRUPTORES, TOMADAS, ESPELHOS, DISPOSITIVOS DE COMANDO
Inspeção geral das condições de interruptores, espelhos, dispositivos de comando
Substituição de espelhos, interruptores, tomadas, tampas e caixas de tomadas
Verificação das condições das instalações, como sinais de superaquecimento e curtos-circuitos em interruptores, tomadas e dispositivos de comando
Vistoriar os níveis de tensão nos terminais das tomadas, conferindo a polaridade, quando for o caso e compatibilizar para utilização correta para impedimento de acidentes ou danos aequipamentos
Identificar de todos os pontos, através de etiquetas rotuladoras com indicação do nível de tensão da mesma
3. CONTROLE DE VAZAMENTO, REGULAGEM E SUBSTITUIÇÃO DE TORNEIRAS, REGISTROS, CANOPLAS e MANOPLAS EM INSTALAÇÕES DE ÁGUA FRIA E ÁGUA QUENTE, QUANDO EXISTIR
Inspeção geral das condições de controle de vazamento, regulagem e substituição de torneiras, registros, canoplas e manoplas
Tratamento de vazamentos das instalações hidráulicas da cozinha e despensa
Tratamento de goteiras em torneiras, sifões, registros, conexões e terminais hidráulicos da cozinha e despensa
Regulagem da pressão e vazão da água em torneiras e registros
Inspeção de funcionamento das conexões e registros gerais
Inspeção de funcionamento dos ramais de dreno, grelhas e ralos
Substituição de acessórios e equipamentos hidrossanitários (torneiras, válvulas, sifões, registros, conexões, etc.)
Inspeção e substituição periódica dos elementos filtrantes dispostos na área da cozinha
4. DESENTUPIMENTO E LIBERAÇÃO DE TUBULAÇÕES DE ÁGUA FRIA, ÁGUA QUENTE (QUANDO EXISTIR), ÁGUA PLUVIAL E ESGOTO
Inspeção geral das redes de água fria, água pluvial e esgoto, da cozinha e despensa, para verificação de obstrução e ou entupimentos
Inspeção geral de funcionamento das redes de água fria e pluvial com verificação de conexões, tubulações, registros gerais e ramal de esgoto
Inspeção geral de funcionamento das redes interna de esgoto com verificação de conexões, tubulações, válvula de retenção e dos ramais de esgoto para redepública
Limpeza da tubulação entre sifão e ralo
Desobstrução e desentupimento das tubulações de esgoto, de sifões, ralos e grelhas da cozinha e despensa
Inspeção geral de caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa
Limpeza e manutenção de caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa
Controle de vazamento de caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha e despensa
Substituição de tubulações, tampas, leito filtrante (brita ou areia grossa) e demais componentes das caixas de passagem, poço de visita da rede de esgoto e caixas de gordura provenientes da cozinha edespensa
Instalação/substituição de ralo escamoteável (dispositivo “abre-fecha”)

5. MANUTENÇÃO DE PORTAS
Montagem, desmontagem, instalação e substituição trincos, fechaduras, visores, miolos, puxadores e demais elementos de ferragens de portas da cozinha e despensa
Verificação e substituição dos rodos na parte inferior das portas da cozinha e despensa
Instalação de telas nos vãos e/ou visores abertos das portas da cozinha e despensa
Regulagem e lubrificação de maçanetas, trincos, fechaduras, miolos etc.
Destrramento de maçanetas, trincos, fechaduras, miolos etc.
Regulagem e lubrificação de mola hidráulica
Fornecimento e substituição de trincos e chaves da cozinha e despensa, quando necessário.
Instalação/substituição de borrachas vedantes nas portas de acesso à cozinha e despensa
6. MANUTENÇÃO DE JANELAS
Inspeção geral das janelas, marcos e contramarco da cozinha e despensa
Montagem, desmontagem, instalação e substituição de trincos, puxadores, ferragens e demais acessórios das janelas da cozinha e despensa
Destrramento de maçanetas, trincos, fechaduras etc.
Regulagem e lubrificação de trincos, puxadores, ferragens e demais acessórios
Manutenção, substituição, regulagem e nivelamento das telas das janelas da cozinha e despensa
Instalação/substituição de telas milimétricas na cozinha e despensa
7. MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES DE GÁS
Substituição de tubulação, válvulas e registros
Adequação de tubulação de gás existente; mudança de equipamento de local, execução de ponto adicional de consumo
Retirada de tubulação de gás e desinstalação de equipamentos;
Identificação e eliminação vazamentos;
Troca, instalação de abrigo do medidor de gás
Verificação de estanqueidade de tubulação existente
8. MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES FÍSICAS
Troca de revestimento danificado (piso/azulejo)
Reparo de dano em paredes e tetos (substituição de placas de gesso e pvc) e pintura
Troca de vidros danificados de portas e janelas
9. MANUTENÇÃO DE ESTANTES E PRATELEIRAS
Troca de revestimento
Reparo e pintura

ANEXO I

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Unidade:
Mês de avaliação:
Responsável pelas informações:

1 - Colaboradores Cozinheiras			
Número de cozinheiros/as	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Assiduidade	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Relação interpessoal	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Conduta no trabalho	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Ocorrências do período:			

2 - Colaboradores Nutricionistas			
Assiduidade	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Relação interpessoal	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Conduta no trabalho	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Ocorrências do período:			

3 - Da efetiva prestação de serviços			
Cumprimento do cardápio	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Qualidade da refeição oferecida	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Qualidade dos gêneros alimentícios	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Correta aplicação da técnica dietética	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Suficiência da refeição produzida	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório

Suficiência dos equipamentos para produção de refeições e conservação dos alimentos	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Suficiência dos utensílios para produção e oferta de refeições e conservação dos alimentos	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Ocorrências do período:			

4 - Limpeza e organização			
Do ambiente cozinha, despensa e refeitório	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Das cozinheiras/os	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Dos gêneros alimentícios	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Dos utensílios	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Dos equipamentos	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Ocorrências do período:			

5 - Manutenção / reparo de instalações e equipamentos			
Instalações elétricas	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Instalações hidráulicas	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Instalações de gás	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Equipamentos	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Predial	<input type="checkbox"/> Satisfatório	<input type="checkbox"/> Parcialmente Satisfatório	<input type="checkbox"/> Insatisfatório
Ocorrências do período:			

Assinatura e Carimbo do Gestor da

Assinatura e Carimbo do Nutricionista da

ANEXO J

TERMO DE VISTORIA

Ref.: Pregão Eletrônico nº 117 /2022 Processo Administrativo nº 43162022

Declaramos que a empresa.....,
inscrita no CNPJ/MF sobo nº....., por intermédio de
seu representante legal, o(a) Sr.(a).....,
portador R.G. nº e CPF nº.....,
VISTORIOU as dependências da Unidade.....,
conforme disposto no item 14 do memorial do Pregão supracitado.

....., de de 2022

.....
(Nome e Assinatura do Responsável pela Unidade Escolar / Entidade - RG e CPF)
Carimbo da Unidade

ANEXO K

MODELO DE TERMO DE CREDENCIAMENTO

(Papel timbrado da empresa)

TERMO DE CREDENCIAMENTO

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita sob o CNPJ nº. _____ com sede em _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, para fins de atendimento do exigido no Pregão Eletrônico nº 117 /2022 Processo Administrativo nº 43162022 item 14 do memorial, CREDENCIA o (a) Sr. (a) _____, portador(a) do RG nº. _____ e do CPF nº. _____, _____ (cargo ou função), para REPRESENTÁ-LA perante a PREFEITURA MUNICIPAL DE HORTOLÂNDIA/ SP, para realização de vistoria às unidades.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente.

_____, _____ de _____ de 2022.

Assinatura do representante legal _____

NOME:

RG/CPF nº.

CARGO / FUNÇÃO:

ANEXO L

ATESTADO DE VISTORIA

Ref.: Pregão Presencial nº 117 /2022 Processo Administrativo nº 43162022

Declaramos que a empresa.....,
inscrita no CNPJ/MF sobo nº....., VISTORIOU as
dependências das 65 (sessenta e cinco) unidades, conforme disposto no Anexo A do
memorial que compõem o Edital supracitado.

.....,.....de.....de2022

.....
Carimbo e Assinatura
Departamento de Segurança Alimentar
Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia

ANEXO M

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL E PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Processo nº:

Licitação nº:

Dia ___ / ___ / _____ às ____: ____ horas

DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS (DADOS REFERENTES À CONTRATAÇÃO)

Data da apresentação da proposta (dia / mês / ano)

Dados da empresa licitante

Valor por extenso

Validade da proposta

Nome e cargo do representante e assinatura

PROPOSTA COMERCIAL

Itens	Tipo de Cardápio	Tipo Refeição	Quant. Total	Parcela	Preço Unitário por Refeição	Quant. Total	TOTAL R\$
			Gêneros e outros insumos	Mão de Obra (R\$)			
			(A)	(B)			
01	Cardápio 1 A	Desjejum				500	
02	Cardápio 1 A	Colação				500	
03	Cardápio 1 A	Almoço				500	
04	Cardápio 1 A	Lanche				500	
05	Cardápio 1 A	Jantar				500	
06	Cardápio 1 B	Desjejum				200	
07	Cardápio 1 B	Colação				200	
08	Cardápio 1 B	Almoço				200	
09	Cardápio 1 B	Lanche				200	
10	Cardápio 1 B	Jantar				200	
11	Cardápio 2 A	Desjejum				8.500	
12	Cardápio 2 A	Colação				8.500	
13	Cardápio 2 A	Almoço				8.500	
14	Cardápio 2 A	Lanche				8.500	
15	Cardápio 2 A	Jantar				8.500	
16	Cardápio 2 B	Desjejum				300	
17	Cardápio 2 B	Colação				300	
18	Cardápio 2 B	Almoço				300	
19	Cardápio 2 B	Lanche				300	
20	Cardápio 2 B	Jantar				300	
21	Cardápio 3 A	Desjejum				23.000	
22	Cardápio 3 A	Colação				23.000	
23	Cardápio 3 A	Almoço				23.000	
24	Cardápio 3 A	Lanche				23.000	
25	Cardápio 3 A	Jantar				23.000	
26	Cardápio 3 B	Desjejum				1.000	
27	Cardápio 3 B	Colação				1.000	
28	Cardápio 3 B	Almoço				1.000	
29	Cardápio 3 B	Lanche				1.000	
30	Cardápio 3 B	Jantar				1.000	
31	Cardápio 4	Desjejum				345.000	
32	Cardápio 4	Colação				340.000	
33	Cardápio 4	Almoço				590.000	
34	Cardápio	Lanche				345.000	

	4						
35	Cardápio 4	Jantar				590.000	
36	Cardápio 5	Desjejum				528.275	
37	Cardápio 5	Almoço				826.200	
38	Cardápio 5	Lanche				528.275	
39	Cardápio 5	Jantar				826.200	
40	Cardápio 6	Desjejum				1.200.000	
41	Cardápio 6	Almoço				2.300.000	
42	Cardápio 7	Desjejum				320.000	
43	Cardápio 7	Almoço				640.000	
44	Cardápio 7	Lanche				320.000	
45	Cardápio 8	Jantar				198.150	
46	Cardápio 9	Lanche				65.000	
47	Cardápio 10 A	Kit Lanche				50.000	
48	Cardápio 10 B	Kit Lanche				50000	
49	Cardápio 10 C	Kit Lanche				50.000	
50	Cardápio 11	Cardápio Festivo				75.000	
TOTAL						10.354.600	

MUNICÍPIO DE

