

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET (enviar para e-mail: licitacao.bertioga@gmail.com)

PREGÃO PRESENCIAL N° 08/2021 - RETIFICADO AMPLA PARTICIPAÇÃO

PROCESSO N° 8967/2019

Denominação:
CNPJ n°:
Endereço:
e-mail:
Cidade
Estado:
Telefone:
Fax:
Contato:
Obtivemos, através do acesso à página <u>www.bertioga.sp.gov.br</u> , nesta data cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.
Local:, de de 2021.
Nome:
Senhor Licitante.

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetêlo à Diretoria de Licitações e Compras.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura do Município de Bertioga da comunicação, por e-mail (ou outros meios de comunicação), de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à www.bertioga.sp.gov.br, licitações, para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.



PREFEITURA DE BERTIOGA SECRETARIA DE GESTÃO E GOVERNO DIRETORIA DE LICITAÇÕES E COMPRAS

EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 08/2021 - RETIFICADO - DLC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 8967/2019

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL

A sessão pública de processamento do pregão será realizada, no dia e horário abaixo indicados, na Diretoria de Licitações e Compras, situado à Rua Luiz Pereira de Campos, 901 – Vila Itapanhau – Bertioga/SP – CEP: 11250-117

Os envelopes contendo a proposta comercial e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do pregão, juntamente com os documentos para o credenciamento das interessadas.

DATA DE ENTREGA DOS ENVELOPES: 04/02/2021 até as 14h00

HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 14/02/2021 as 14h30

Fundamento Legal: Leis Federais nº 8.666/93 e 10.520/02, Lei Complementar n.º 123/2006, alterado pela Lei Complementar n.º 147/2014 e Decreto Municipal nº1122/2006

A Prefeitura de Bertioga/Secretaria de Educação, através da Diretoria de Licitações e Compras, por seu Pregoeiro, torna público que realizará licitação na modalidade Pregão Presencial, de acordo com o disposto neste Edital.

1. OBJETO

- 1.1. O presente pregão tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP, conforme solicitação da Secretaria de Educação, nos termos contidos no Anexo I Termo de Referência.
- **1.2.** A presente licitação tem como valor global estimado é de R\$ 11.750.432,67 (onze milhões e setecentos e cinquenta mil e quatrocentos e trinta e dois reais e sessenta e sete centavos) para o período de 12 (doze) meses, renováveis por iguais períodos nos termos da lei.

2. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

2.1. O objeto do presente Edital deverá ser fornecido/executado na forma e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sob o regime de empreitada por preço unitário.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **3.1.** Poderão participar desta licitação as empresas interessadas, do ramo de atividade pertinente ao objeto deste pregão, doravante designadas proponentes, que atenderem a todas as exigências deste edital e de seus anexos.
- **3.2.** Será vedada a participação de:
 - **3.2.1.** Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração pública direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal;
 - **3.2.2.** Empresas suspensas temporariamente/impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública Direta e/ou Indireta do Município de Bertioga, nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520/02, nos termos da Súmula 51 do TCE/SP;
 - **3.2.3.** Empresas com falência decretada;
 - **3.2.4.** Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal de Bertioga.

3.3. VISITA TÉCNICA OBRIGATÓRIA

a) Deverá ser efetuada visita técnica nos locais em que serão prestados os serviços, com a finalidade de tomar pleno conhecimento do local, das condições ambientais, técnicas, do grau de dificuldades dos trabalhos e dos demais aspectos que possam influir direta ou indiretamente na elaboração da proposta, e futuramente na execução do objeto do presente

edital, da qual será fornecido Atestado de Visita Técnica, emitido pela Responsável Técnica da Secretaria de Educação.

- b) A Visita poderá ser realizada por intermédio de agendamento, devendo na data e horário marcado, a interessada comparecer à Secretaria de Educação, sito à Rua Luiz Pereira de Campos nº 901, Paço Municipal, Centro, Bertioga.
- b.1) Na realização da visita, solicita-se que o(s) representante (s) esteja no local com no mínimo 15 minutos de antecedência ao horário marcado, munido de credencial assinada pelo representante legal da proponente com poderes específicos para realização da visita.
- b.2) O documento de credenciamento acima citado poderá ser, em se tratando de sócio, o "Contrato/Estatuto Social" ou, em se tratando de preposto, "Carta de Credenciamento" acompanhada do Estatuto/Contrato Social.
- c) O agendamento para realização de visita técnica deverá ser realizado pela licitante junto a Diretoria de Licitações e Compras, através telefone (0xx13) 3319-8046;

4. ABERTURA DA LICITAÇÃO

- 4.1. No dia, horário e local designado no preâmbulo deste Edital, terá início a sessão pública de processamento do Pregão que será conduzida por Pregoeiro e Equipe de Apoio, e realizada em conformidade com a legislação pertinente, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, que durará no mínimo 30 (trinta) minutos, podendo ser reduzido a critério do Pregoeiro. Os interessados em participar deverão apresentar Termo de Credenciamento conforme Anexo II.
- **4.2.** O representante deverá apresentar-se munido de: (FORA DOS ENVELOPES):
 - **4.2.1.** Documento oficial de identificação que contenha foto.
 - **4.2.2.** Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor.
 - **4.2.3.** Quanto aos representantes:
 - a) Tratando-se de Representante Legal (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou se tratando de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
 - b) Tratando-se de Procurador, instrumento público de procuração ou instrumento particular assinado pelo representante legal, do qual constem poderes específicos para anuir, transigir ou renunciar a direitos em nome da empresa, bem como praticar os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma da alínea "a".

- **4.2.4.** Declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (**Anexo III**).
- **4.3.** Em caso de micro empresa e/ou empresa de pequeno porte e/ou microempreeendedor, o empresário, para se valer dos benefícios da Lei Complementar nº 123 de 2006, deverá apresentar, juntamente com o credenciamento, em separado, no ato da entrega dos envelopes exigidos na licitação, **declaração que comprove sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.** A licitante deverá declarar, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123 de 2006, alterada pela LC nº 147/2014, bem como que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenguadramento desta situação, conforme modelo do **Anexo IV** deste Edital.
 - **4.3.1.** O credenciamento do licitante como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) somente será procedida pelo Pregoeiro se o interessado comprovar tal situação jurídica através do seu instrumento constitutivo registrado na respectiva Junta Comercial ou órgão competente, no qual conste a inclusão no seu nome como ME ou EPP, ou através da apresentação do comprovante de enquadramento do licitante na condição de ME ou EPP mediante declaração em instrumento próprio para essa finalidade no respectivo órgão de registro de seus atos constitutivos;
 - **4.3.2.** A não comprovação do licitante como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) atendimento, o impedirá de requerer os benefícios da Lei Complementar nº 123 de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014;
- **4.4.** As declarações deverão ser subscritas por quem detém poderes de representação da licitante (neste caso poderá ser apresentada uma declaração com validade de até 90 [noventa] dias).
- **4.5.** Os documentos de credenciamento deverão ser apresentados fora do envelope, porém, no mesmo momento da entrega dos envelopes de habilitação e proposta.
- **4.6.** Será admitida apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma empresa/ licitante.
- **4.7.** Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados. A empresa que tenha apresentado proposta, mas não esteja com seu representante devidamente credenciado, terá sua proposta acolhida, porém ficará impedido de participar das fases de lances verbais, de negociação de preços e ficará ciente que estará renunciando a intenção de interpor recurso, enfim, deixará de representar a licitante durante a reunião de abertura dos envelopes Proposta ou Documentação relativa a este Pregão, caso em que será mantido o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.
- **4.8.** Caso o proponente não compareça, mas envie toda a documentação necessária dentro do prazo estipulado, participará do Pregão com a proposta apresentada quando do início dos trabalhos, devendo estar ciente que estará renunciando a fase de lance, de negociação e a interposição de recursos.
- **4.9.** Abertura dos Envelopes:

4.9.1. Os interessados deverão apresentar, até a data e horário indicado neste instrumento convocatório para recebimento da documentação e das propostas, 02 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo, em sua parte externa, além da denominação da proponente, os seguintes dizeres:

ENVELOPE 1

PREGÃO PRESENCIAL - nº 08/2021-RETIFICADO-DLC (a empresa deverá mencionar o nº e ano)

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 8967/2019

PROPOSTA COMERCIAL

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ

ENVELOPE 2

PREGÃO PRESENCIAL - nº 08/2021-RETIFICADO-DLC (a empresa deverá mencionar o nº e ano)

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 8967/2019

HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ

5. DA PROPOSTA

- **5.1.** A licitante deverá apresentar sua proposta de acordo com o <u>Anexo V</u> e consoante disposições contidas no **Anexo I**, contendo:
 - **5.1.1.** Descrição completa do objeto da presente licitação, tudo em conformidade com os Anexos deste Edital.
 - **5.1.2.** Preço em Reais (R\$) com até duas casas decimais. Caso o valor unitário seja menor que R\$ 1,00, também deverá ser grafado com até duas casas decimais.
- **5.2.** A proposta, conforme modelo constante no Anexo V deste Edital, apresentar o **preço unitário**, **global do item e global**, formulado em moeda corrente nacional, datilografada ou digitada, redigida em português de forma clara e detalhada, sem emendas ou rasuras, assinada ao final pelo seu representante, estando inclusos todos os custos dos insumos e materiais, tributos e demais despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre o objeto da presente licitação; validade da proposta de, no mínimo, 60 dias, contados de sua apresentação;
- **5.3.** Declaração (**conforme modelo no Anexo VI**) informando que, nos preços unitários ofertados estão inclusos todas as despesas diretas e indiretas com o fornecimento dos materiais/produtos, em conformidade com as condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos.
- **5.4.** Recomenda-se acompanhar a proposta comercial, declaração contendo dados do representante legal responsável pela assinatura do contrato a ser firmado, que será celebrado com a vencedora do certame, conforme modelo fornecido (**conforme modelo no Anexo VII**).



6. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- **6.1.** No horário e local indicado neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 4.1.
- **6.2.** Encerrada a fase de credenciamento, serão rubricados os **envelopes 1 e 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação, pela Comissão e representantes presentes, confirmando a inviolabilidade de seus lacres e após serão os envelopes 1, contendo as propostas comerciais, abertos, ficando o envelope referente a habilitação sob custódia da comissão.
- **6.3.** O julgamento será feito pelo critério **MENOR PREÇO GLOBAL**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital e seus Anexos.
- **6.4.** As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a fase de lances verbais, com observância dos seguintes critérios:
 - **6.4.1.** Seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10%, superiores aquela.
 - **6.4.2.** Não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- **6.5.** O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.
 - **6.5.1.** A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.
- **6.6.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.
- **6.7.** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- **6.8.** Não poderá haver desistência da proposta apresentada e dos lances efetuados, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Edital.
- **6.9.** Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.
- **6.10.** O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

- **6.11.** Após a negociação, se houver, o Pregoeiro considerará arrematante a licitante detentora da proposta de menor preço, por decisão motivada, após o exame de sua aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, bem como o atendimento às condições do edital e seus anexos.
- **6.12.** O Pregoeiro poderá solicitar a demonstração da exequibilidade dos preços propostos após o término da fase competitiva, sendo que o proponente de menor preço deverá prestar informações acerca dos custos (planilha e demonstrativos) para atendimento do objeto do pregão, justificando assim a proposta escrita de menor preço ou o lance verbal de menor preço que apresentar.
- **6.13.** A não apresentação dos elementos referidos no subitem anterior ou a apresentação de elementos insuficientes para justificar a proposta escrita de menor preço ou o lance verbal, de menor preço acarretará na desclassificação do proponente.
- **6.14.** Se a proposta não for aceitável, será examinada a proposta subsequente, e assim sucessivamente.
- **6.15.** Para as microempresas e empresas de pequeno porte será concedida a preferência na forma da Lei Complementar n°123/2006, e alterações dadas pela LC nº 147/2014.

7. HABILITAÇÃO

- **7.1.** Encerrada a fase de lances verbais, com o julgamento das propostas de preço na forma prescrita neste edital, proceder-se-á à abertura do ENVELOPE "2" **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** da proponente primeira classificada.
- **7.2.** Será considerada habilitada a proponente que apresentar os documentos relacionados nos subitens abaixo, desde que atendidos os requisitos das **DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ITEM 7.3**.

7.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:

- 7.2.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual; ou
- 7.2.1.2. Ato constitutivo e alterações subsequentes, ou contrato consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou
- **7.2.1.3.** Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício.
- **7.2.1.4.** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- **7.2.1.5.** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Obs.: Os documentos relacionados nos subitens 7.2.1.1 a 7.2.1.5 não precisarão constar do envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

7.2.2. REGULARIDADE FISCAL

- **7.2.2.1.** Certidão de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- **7.2.2.2.** Certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por ela administrados, inclusive créditos tributários relativos às contribuições sociais, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02 de outubro de 2014.
- **7.2.2.3.** Certidão de Regularidade de situação quanto aos encargos tributários Estaduais, expedido pela Secretaria da Fazenda do Estado do domicílio ou sede da licitante, sob as penas da lei, ou documento emitido pela Secretaria competente que comprove a isenção ou não incidência do tributo.
- **7.2.2.4.** Certidão de Regularidade de situação quanto aos encargos tributários Municipais (Mobiliários), expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou Finanças da sede da licitante, emitidos nos 90 (noventa) dias anteriores à data de encerramento desta licitação, salvo expressa menção de prazo de validade diverso, constante da certidão, que prevalecerá sobre o prazo acima.
- **7.2.2.5.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, conforme disposto na Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011.

7.2.3 DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE HABILITATÓRIA

7.2.3.1. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, que não há fato impeditivo para sua habilitação e que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme **Anexo VIII**.

7.2.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- **7.2.4.1.** Certidão Negativa ou Positiva de Recuperação Judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor ou distribuidores judiciais da sede da pessoa jurídica, com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias antes da data de apresentação dos envelopes, devendo ser apresentada na seguinte forma:
 - 7.2.4.1.1. Na hipótese de Certidão Positiva, deverá a licitante demonstrar seu Plano de recuperação, já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira.
- 7.2.4.2. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício

social, apresentados na forma da Lei que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancete ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta assinados por contador ou outro profissional equivalente.

7.2.4.3 Declaração da boa situação financeira atualizada, comprovada na hipótese de a licitante dispor de Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) igual ou superior a 1 (um inteiro), calculado de acordo com a fórmula seguinte:

LG – Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo
SG – Ativo Total
Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

LC - Ativo Circulante
Passivo Circulante

7.2.4.4. Comprovação na data da apresentação da proposta, de Capital Social de 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação.

7.2.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- **7.2.5.1.** Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, nos termos do inciso II, do artigo 30 da Lei Federal nº 8.666/93, a ser realizada mediante apresentação de atestados/certidões fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- **7.2.5.1.1.** Entende-se por pertinente e compatível atestado (s) comprovando o fornecimento de 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos diários que deverão ser fornecidos, de acordo com o **anexo I**, em conformidade com a Sumula 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;
- **7.2.5.2**. Declaração que, se vencedor, apresentará no ato da assinatura do contrato a relação da equipe técnica, operacional e administrativa do licitante, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto ora licitado, acompanhada de declaração formal do licitante de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis (artigo 30, parágrafo 6 da Lei 8.666/93);
- **7.2.5.3**. Comprovação de possuir responsável técnico, o qual deverá possuir seu vínculo com a licitante, na data da apresentação dos envelopes de habilitação e proposta, nos termos da Súmula 25 do TCE SP.

7.2.6. OUTRAS DECLARAÇÕES

- **7.2.6.1.** Declaração expressa do interessado aceitando as condições do presente Edital e das especificações, conforme **Anexo IX**.
- **7.2.6.2.** Declaração assegurando a inexistência de impedimento legal de licitar e declaração que os administradores e acionistas, detentores do controle do estabelecimento participante desta licitação, não possuem qualquer vínculo direto ou indireto com a **CONTRATANTE** ou com o responsável por esta licitação nos termos do Artigo 9° da Lei Federal n° 8666, de 21/06/93 e atualizações posteriores, conforme **Anexo X.**
- **7.2.6.3.** Declaração de que a empresa disponibilizará veículos para atender à logística de distribuição entre as unidades educacionais, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente as necessidades da execução contratual.

7.3. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

- **7.3.1.** Serão aceitas certidões positivas de débito, com efeitos de negativa, nos termos do artigo 206 do Código Tributário Nacional.
- **7.3.2.** A documentação conforme o caso deverá ser compatível com as respectivas inscrições nas esferas Federal, Estadual e Municipal, sendo vedada, na apresentação, a mesclagem dos documentos de estabelecimentos diversos (números de inscrição no C.N.P.J., I.E. e C.C.M.).
- **7.3.3.** Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
 - **7.3.3.1.** Caso a licitante pretenda que um dos seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá ser apresentada a documentação de ambos os estabelecimentos.
 - **7.3.3.2.** Para fins do disposto nestes subitens, se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação da licitante.
- **7.3.4.** A aceitação dos documentos obtidos via "internet" ficará condicionada à confirmação de sua validade, também por esse meio, pela Diretoria de Licitações e Compras.
- **7.3.5.** Para efeito da validade das certidões de regularidade de situação perante a Administração Pública, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 06 (seis) meses entre a data de sua expedição e a da abertura do certame.
- **7.3.6.** Os documentos exigidos para habilitação, não poderão, em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos que configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser apresentados posteriormente ao prazo fixado para a abertura do certame.
- **7.3.7.** Os envelopes contendo os documentos de habitação das empresas não classificadas no Pregão, poderão ser retirados pelas mesmas em até 05 (cinco) dias



após a publicação dos contratos ou expedição da autorização de fornecimento/execução de serviços, sendo que após serão destruídos pela equipe de apoio, sem prévia comunicação.

- 7.3.8. No caso de participação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, com fundamento nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006, serão acrescidos os seguintes procedimentos:
 - **7.3.8.1.** As licitantes deverão comprovar, a sua condição de **ME, EPP ou MEI** por todos os meios admitidos pelo ordenamento jurídico vigente.
 - **7.3.8.2.** No caso de empate será dada preferência de contratação para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.
 - a) Entende-se por empate aquelas situações em que o último lance apresentado pela Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior ao lance melhor classificado.
 - **7.3.8.3.** Ocorrendo empate, o pregoeiro dará oportunidade para que a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, no prazo de até 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, apresente proposta de preço inferior ao menor lance oferecido.
 - **a)** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
 - **b)** Apresentada proposta inferior, o objeto da licitação será adjudicado à Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.
 - **c)** Não ocorrendo a contratação da Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese prevista na alínea "7.3.8.2.a", na ordem classificatória, para que apresentem proposta de preço inferior ao menor lance oferecido.
 - **d)** Na hipótese da não contratação nos termos previstos neste item, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
 - **e)** O disposto neste item somente se aplicará quando o melhor lance não tiver sido apresentado por Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.
 - **7.3.8.4.** As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual deverão apresentar, todos os documentos de habilitação exigidos, mesmo que os relativos à regularidade fiscal apresentem alguma restrição, devendo estas serem sanadas no prazo definido neste Edital.

- **7.3.8.5.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
 - **a)** A não regularização da documentação, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no <u>item 15</u>, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato.
 - **7.3.8.6.** Para os casos específicos de não atendimento ao disposto no item "**7.3.8.5**", a não comprovação da sua condição de **ME, EPP e MEI** e/ou não regularização dos documentos de comprovação da regularidade fiscal, a licitante estará sujeita às penalidades legais, ficando sujeita inclusive ao impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital.

8. FASE RECURSAL

- **8.1.** A manifestação motivada da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, podendo os interessados apresentar razões no prazo de 03 dias úteis, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr ao término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
 - **8.1.1.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor, encaminhando o processo para homologação pela autoridade competente.
 - **8.1.2.** O acolhimento de recurso, que terá efeito suspensivo, importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9. ADJUDICAÇÃO

- **9.1.** Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor, sendo-lhe facultado o saneamento de falhas formais relativas à documentação na própria sessão.
- **9.2.** Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação de seu autor, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.
- **9.3.** Verificado o atendimento das condições de habilitação da proponente de menor preço, esta será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto desta licitação.

10. HOMOLOGAÇÃO

- **10.1.** Decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao vencedor e homologará o procedimento licitatório.
- **10.2.** O resultado final do Pregão será divulgado no Boletim Oficial do Município de Bertioga (online) e/ou no Diário Oficial do Estado de São Paulo.
- **10.3.** A homologação do resultado desta licitação não obriga a administração à aquisição do objeto licitado.

11. DO CONTRATO

- **11.1.** Após a homologação da licitação e emissão da Nota de Empenho, a Adjudicatária será convocada pela Diretoria de Licitações e Compras para no prazo de 05 (cinco) dias assinar o termo Contratual, nos termos da minuta apresentada.
- **11.2.** A não assinatura do contrato, por qualquer motivo, dentro do prazo fixado, por parte da licitante convocada, implicará em sua eliminação, além da incidência de multa de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, sem prejuízo das demais sanções previstas no artigo 81 da Lei 8.666/93 e alterações posteriores.
- **11.3.** Na hipótese de não atendimento à convocação, para assinatura do Contrato, ou havendo recusa em fazê-lo, fica facultado à Administração, desde que haja conveniência, proceder ao chamamento das demais licitantes, observada a ordem de classificação das propostas.
- **11.4.** No ato da assinatura do contrato, o contratado se obriga a assinar o Termo de Ciência e Notificação, que o presente estará sujeito a remessa ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

12. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1. O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo vir a sofrer prorrogações, nos termos da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

13. DO PAGAMENTO

- **13.1.** O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias**, mediante apresentação, pela Contratada, de nota fiscal, de acordo com os serviços/materiais que efetivamente forem entregues, onde deverão estar discriminadas as quantidades, o número do processo administrativo e do empenho, e com o devido "Atestado de Recebimento" lançado no verso e assinado pelo servidor responsável, nos termos do Item 5, do Anexo I.
- **13.2.** A licitante vencedora não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverá tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso

XV, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

- **13.3.** A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá estar adequada ao novo sistema de emissão de Nota Fiscal, de acordo com a Portaria CAT 162/08 a respeito da obrigatoriedade de emissão de Nota Fiscal Eletrônica.
- **13.4.** As despesas decorrentes da contratação objeto desta licitação correrão por conta da dotação orçamentária nº 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00,
- 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00,
- 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00,
- 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00,
- 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00.
- 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00,
- 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00,
- 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00,
- 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00,
- 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00,
- 01.19.00.01.19.08.12.306.0058.2.061.3.3.90.39.00.

14. PREÇOS

14.1. Os preços serão fixos e irreajustáveis, pelo período de 12 meses.

15. PENALIDADES

- **15.1.** O licitante ou contratado que descumprir quaisquer das cláusulas deste edital ou do instrumento contratual ficará sujeito às penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis
- **15.2.** Ficará sujeito a impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública direta e autárquica, pelo prazo de até 05 (cinco) anos conforme dispõe o Art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/02, sem prejuízo das multas prevista no edital e no instrumento contratual e das demais cominações legais, aquele que:
 - **15.2.1.** Deixar de entregar documentação ou apresentar documentação falsa para o certame.
 - **15.2.2.** Convocado dentro do prazo de validade da proposta, não celebrar o contrato.
 - 15.2.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.
 - **15.2.4.** Não mantiver a proposta, lance ou oferta.
 - 15.2.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto da contratação, e
 - **15.2.6.** Falhar ou fraudar na execução do contrato.
- 15.3. DAS MULTAS em cada caso, aplicar-se-á:
 - 15.3.1. 20% (vinte por cento) do valor estimado para a contratação, em razão do

descumprimento de exigência do edital.

- **15.3.2.** 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso sobre a parcela do objeto.
- **15.3.3.** 20% (vinte por cento) por inexecução parcial instrumento contratual sobre o valor da correspondente parcela.
- **15.3.4.** 20% (vinte por cento) por inexecução total do instrumento contratual sobre o seu valor.
- **15.3.5.** 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela que tenha problemas técnicos, mais multa de 0,33 (trinta e três centésimos) por cento ao dia enquanto os problemas técnicos não forem sanados, contados da data em que a Administração tiver comunicado à empresa a irregularidade.
- **15.3.6.** 10% (dez por cento), por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor do instrumento contratual.
- **15.3.7.** Os atrasos por problemas técnicos que perdurarem por mais de 10 (dez) dias, serão considerados inexecução parcial para os efeitos das aplicações das penalidades.
- **15.3.8.** Os atrasos superiores a 60 (sessenta) dias serão considerados inexecução total para efeito de aplicação de penalidade.
- **15.3.9.** Será advertido, sempre que forem constatadas irregularidades de pouco gravidade, para as quais tenha a Contratada concorrido diretamente.
- **15.4.** As penalidades serão aplicadas a critério da Administração e são independentes sendo que a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis, conforme disposto no art. 87 da Lei de Licitações.
- **15.5.** O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada ou dos créditos da licitante. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

16. DA FISCALIZAÇÃO, OBRIGAÇÃO E RESPONSABILIDADES

- 16.1. Os serviços somente serão iniciados, após a assinatura do contrato.
- **16.2.** A Prefeitura, através da Secretaria de Educação, fiscalizará obrigatoriamente a execução do contrato a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observados às especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar a execução, a seu critério, se não forem considerados satisfatórios.
- **16.3.** A fiscalização por parte da Prefeitura, não eximirá a licitante vencedora das responsabilidades previstas no Código Civil e dos danos a que vier causar à Prefeitura ou a

terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários na execução do contrato.

- **16.4.** A licitante vencedora deverá adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários e a terceiros, pelos quais será inteiramente responsável.
- **16.5.** Durante a execução do contrato, os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais, comerciais, seguros e outros cabíveis a espécie, oriundos do presente instrumento, serão de inteira responsabilidade da licitante vencedora, eximindo a Prefeitura das obrigações, sejam elas de qualquer natureza.
- **16.6.** Fica estabelecido que durante a execução do contrato, não será cobrado nenhum pagamento extra, sendo certo que qualquer ocorrência em relação ao serviço será de inteira responsabilidade da licitante vencedora.
- **16.7.** Todos os tributos incidentes sobre os serviços, objeto desta licitação, legalmente atribuíveis à licitante vencedora serão pagos por ela e seus respectivos comprovantes apresentados à Prefeitura, sempre que exigidos.
- **16.8.** A Prefeitura estará, a todo tempo livre de responder por obrigações assumidas pela licitante vencedora, junto a terceiros, visando à execução dos serviços, ora ajustados.
- **16.9.** A Prefeitura fica isenta de responsabilidade de atos praticados por terceiros, sem expressa autorização.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

- **17.1.** Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada por tabelião por força de Lei, ou a publicação em órgão da imprensa na forma da lei, exceto a proposta, para a qual se observará o disposto no subitem 5.
- 17.2. Os documentos apresentados em cópia sem autenticação do Cartório competente, serão autenticação pelos membros da Equipe de Apoio, desde que no ato sejam apresentados os documentos originais para confronto ou publicação em órgão de imprensa oficial e serão retidos para oportuna juntada no processo administrativo. As autenticações digitais das empresas interessadas na participação do certame deverão atender as normas de serviço da Corregedoria Geral da Justiça do Estado de São Paulo (Provimento nº 22/13 ou outro que vier a substitui-lo).
 - **17.2.1.** Na hipótese da apresentação de documentos originais, sem estarem acompanhados das cópias para autenticação pelos membros da Equipe de Apoio, serão anexados ao processo licitatório.
- **17.3.** Até 02 (dois) dias anteriores à data fixada para a realização da sessão de recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá, por meio eletrônico (<u>licitacao.bertioga@gmail.com</u>), ou protocolizar, nos dias úteis, das 09h00 às 16h00 na Rua Luiz Pereira de Campos, 901, Centro Bertioga/SP, solicitar esclarecimentos, informações ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

- **17.3.1.** No instrumento de impugnação, é obrigatória a menção a documento pessoal, em se tratando de pessoa física, e de CNPJ, em se tratando de pessoa jurídica, mais nome para contato, endereço, telefone e endereço eletrônico.
- **17.4.** Para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação, é competente, por disposição legal, o Foro da Comarca de Bertioga, Estado de São Paulo, observadas as disposições do § 6º do artigo 32 da Lei Federal nº 8.666/93.
- **17.5.** É facultada ao pregoeiro ou à autoridade superior em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- **17.6.** Fica assegurado ao município o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.
- 17.7. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sob pena das sanções aplicáveis em cada caso, previstas neste edital, não se excluindo as de caráter civil e/ou criminal e a Prefeitura do Município de Bertioga não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- **17.8.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.
- **17.9.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura do Município de Bertioga.
- **17.10.** As comunicações relativas a esta licitação serão feitas mediante a publicação no Boletim Oficial do Município de Bertioga (online) e/ou no Diário Oficial do Estado de São Paulo, quando for o caso, ou poderão, ainda, sê-lo mediante a expedição de Ofício, por meio eletrônico; a critério da Administração.
- **17.11.** As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os participantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- **17.12.** A documentação apresentada será idônea se o seu prazo de validade estender-se, pelo menos, até a data limite fixada para o recebimento das propostas.
- **17.13.** As partes responderão por perdas e danos pelo inadimplemento de suas obrigações contratuais, além de outras cominações definidas na legislação em vigor.
- **17.14.** Fica eleito o Foro da Comarca de Bertioga, Estado de São Paulo, para dirimir eventuais questões oriundas deste contrato, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

18. FAZEM PARTE INTEGRANTE DO PRESENTE EDITAL:

ANEXO I – Termo de Referência (especificação e quantitativos);

ANEXO II – Termo de Credenciamento;

ANEXO III – Declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação;

ANEXO IV— Declaração de enquadramento na situação de microempresa/empresa de pequeno porte e inexistência de fatos supervenientes ;

ANEXO V – Proposta Comercial;

ANEXO VI – Declaração que nos preços ofertados estão inclusas as despesas diretas e indiretas;

ANEXO VII – Dados para elaboração do Contrato;

ANEXO VIII – Declaração de regularidade habilitatória

ANEXO IX – Declaração aceitando as condições do edital e das especificações;

ANEXO X – Declaração assegurando a inexistência de impedimento legal de licitar;

ANEXO XI – Minuta do contrato:

ANEXO XII - Termo de Ciência e Notificação do Tribunal de Contas do Estado.

Bertioga, 22 de janeiro de 2021

RUBENS ANTONIO MANDETTA DE SOUZA Secretario de Educação



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Introdução.

O Município de Bertioga, Estado de São Paulo, pretende contratar, com base na Lei nº 8.666/1993, e nas demais normas legais e regulamentares pertinentes ou outras que vierem a substitui-las com o fornecimento e preparo de gêneros alimentícios de consumo na merenda escolar, conforme especificações, quantidades e rotinas descritas neste Termo de Referência e no Edital de Licitação.

Justificativa da necessidade de contratação.

Como rege a Lei nº 8.666/93, tendo em vista o encerramento do contrato e vencidos os prazos de prorrogações previstos em lei dadas as suas vantajosidades, faz-se necessário novo procedimento licitatório visando contratação de empresa para fornecimento e preparo de merenda escolar. Deve-se ressaltar que o fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar se faz necessário para atender a demanda da Secretaria de Educação. A merenda deverá ser fornecida aos alunos de acordo com as necessidades nutricionais diárias adequadas e conforme nova RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O presente ato licitatório tem previsão de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei 8.666/93, dados a sua vantajosidade.

Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas de embalagem, seguros transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e outros decorrentes da aquisição, fornecimento, transporte e preparo dos gêneros alimentícios destinados a merenda escolar.

1. OBJETO

Tem por objeto a contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados nas unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nascreches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP, por meio de serviços contínuos incluindo o pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação, com fornecimento de todos os gêneros alimentícios, materiais descartáveis, material de limpeza destinado às dependências da cozinha e despensa e ainda fornecimento de gás de petróleo para a preparação da alimentação, fornecimento de serviços de logística, armazenamento, distribuição nos locais de consumo, supervisão técnica, fornecimento de mão de obra capacitada para preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas e despensas das unidades escolares, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios e limpeza e conservação das áreas abrangidas. E ainda em conjunto com nutricionista responsável técnico do município, realizar projetos de avaliação nutricional e educação nutricional para toda a rede de ensino do município em conformidade com os anexos do presente Edital.

- 1.1.1. Os locais da prestação dos serviços serão as dependências das unidades escolares listadas nos PLANILHA I .
- 1.12 VISITA TECNICA OBRIGATÓRIA: Considerando a extensão geografica do Municipio de Bertioga e as caracteristicas peculiares das Unidades de Escolares, devera ser efetuada a visita tecnica obrigatória nos locais de prestação de serviço tomando pleno conhecimento de todas as informações , condiçoes locais e infra-estrutura . De forma amostral , com monitoramento e conforme determinação da SE.(Secretaria de Educação). As visitas serão realizadas conforme agendamento previo a ser feito na Diretoria de Licitação e Compras .
- 1.1.3. De acordo com as necessidades da CONTRATANTE serão transferidas para responsabilidade da CONTRATADA as obrigações quanto à mão de obra alocadas nas creches.(Neims)
- 1.1.4. De acordo com as necessidades da CONTRATANTE e inauguração de eventuais Unidades Escolares serão transferidas para responsabilidade da CONTRATADA as obrigações quanto ao serviço de alimentação.
- **1.2.** A quantidade estimada de Alimentação Solicitada está prevista no PLANILHA II, deste anexo.
- 121. Poderá haver acréscimo ou supressão no quantitativo da alimentação solicitada, como locais a serem contemplados, conforme as necessidades da Prefeitura, dentro dos limites legais permitidos.
- **1.3.** O número de estudantes matriculados na rede pública de ensino do município, por unidade escolar, está relacionado no PLANILHA III, deste anexo.
- **1.4.** As refeições serão preparadas nas cozinhas das unidades escolares relacionadas neste anexo no mesmo dia e nos horários pré-determinados de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.
- **1.5.** O sistema de distribuição será tipo "autosserviço", com exceção das Creches (NEIM), Educação Infantil, Escolas Estaduais no período noturno, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Aldeia. Nas Escolas Estaduais (EE), no período diurno, a porção proteica dos cardápios, (carnes em geral) será servida pelos cozinheiros para cada estudante.
- 2. UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS.
- **2.1.** Será de responsabilidade da CONTRATANTE a disponibilidade inicial de todos os equipamentos e utensílios como pratos, talheres, copos e todos aqueles necessários para preparo e distribuição da alimentação.

- **2.2.** Será de responsabilidade da CONTRATADA o extravio ou danos causados em quaisquer equipamentos e utensílios de propriedade da Prefeitura ou Estado durante o período contratual por culpa ou dolo de seus empregados.
- **2.3.** No caso de extravio ou dano causado em quaisquer equipamentos e utensílios de propriedade da Prefeitura ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados, ou por furto comprovado em boletim de ocorrência, deverá a CONTRATADA providenciar a reposição por outros novos com comprovação de nota fiscal sem quaisquer ônus a CONTRATANTE, comunicando a ocorrência ao Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE.
- **2.4.** A CONTRATADA deverá em conjunto com o Divisão de Suporte e Logistica e direção da unidade escolar, no início e término da vigência do contrato, proceder ao Termo de Inventário, (que deverá ser assinado pela CONTRATADA, CONTRATANTE e diretor da unidade escolar), objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos existentes nas unidades, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação.
- 24.1. O inventário deverá ser atualizado pela CONTRATADA, Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE e direção da unidade, sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos e assinados novos termos .
- **2.5.** É de responsabilidade da CONTRATADA a guarda dos equipamentos e utensílios, que deverá efetuar manutenção, preventiva e corretiva, nas unidades escolares descritas neste termo no prazo máximo de uma semana da solicitação. Assim como a CONTRATADA deve se responsabilizar, também, pela substituição do equipamento ou utensílio até o retorno dooriginal.
- **2.6.** A CONTRATADA deverá substituir, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas os equipamentos que ficarem paralisados por tempo igual ou superior a 04 (quatro) horas, quando forem retirados para manutenção, consertos, por outros de iguais características, até o retorno do original.
- **2.7.** Todos os equipamentos e utensílios retirados para conserto só poderão ser retirados da unidade escolar, mediante documento assinado pela CONTRANTE e pela CONTRATADA.
- **2.8.** A CONTRATADA deverá providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados, ou por furto comprovado em boletim de ocorrência, por outros novos com comprovação de nota fiscal.
- **2.9.** A CONTRATADA deverá manter a limpeza das instalações, despensa, locais de preparo e distribuição da alimentação, dos utensílios e equipamentos, luminárias, telas, janelas, de acordo com o CAPÍTULO IV, Seção I da Portaria Estadual CVS 05/2013.

- **2.10.** A CONTRATANTE deverá colocar e manter rodinho de proteção contra insetos, roedores e molas em todas as portas externas da cozinha e despensa.
- **2.11.** A CONTRATADA deverá manter termômetro de haste destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina em todas as cozinhas das unidades escolares, que poderá ser retirado ao final do contrato.
- **2.12.** Caso haja necessidade de remoção de equipamento de uma unidade escolar para outra, esta somente poderá ocorrer mediante expressa autorização da Seção de Nutrição da SE, atentando para o registro do número de patrimônio.
- **2.13.** Ao término do contrato a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pelo Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE e direção da unidade escolar.
- **2.14.** Todos os inventários deverão ser assinados pela CONTRATADA, CONTRATANTE e diretor da unidade escolar.

3. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1. Para efeito do objeto da presente licitação ficam estabelecidos os seguintes conceitos:
- a) CARDÁPIO/DIA: conjunto de refeições servidas aos estudantes de uma unidade escolar .
- b) ALIMENTAÇÃO/REFEIÇÃO/LANCHE:componentes que integram o CARDÁPIO diário, servido no intervalo do dia letivo.
- c) SOLICITAÇÃO: comunicação feita por escrito à CONTRATADA, pelo responsável designado pelo Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE em formulário próprio, entregues a CONTRATADA quinzenalmente conforme cronograma.
- d) CARDAPIO FESTIVO : Aquele cujo a solicitação formulada pela responsavel técnico do Setor de Divisão de Suporte e Logístia em impresso próprio , tenha sido integralmente atendido quantitativo e qualitativamente no dia de Eventos festivos .conforme solicitação e de comum acordo entre as partes , CONTRATADA e CONTRATANTE , sempre respeitando a quantidade /dia do cadapio servidos sem alteração do valor.
- 3.2. O regime de execução será por Alimentação Solicitada pelas unidades escolares, por tipo de cardápio sugerido no PLANILHA IV de acordo com os critérios estabelecidos neste instrumento e seus anexos.
- 3.3. Fica a critério da CONTRATANTE a escolha do cardápio a ser solicitado, dentro dos tipos de cardápios, *per capita* e frequência previamente contratados.
- 3.4. Os cardápios deverão ser elaborados pela CONTRATADA e submetidos à CONTRATANTE para análise, aprovação e possíveis ajustes com antecedência de 40 (quarenta) dias corridos antes de sua vigência.

- 3.5. Todos os cardápios deverão ter assinatura e o número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas dos responsáveis técnicos RT da CONTRATADA e da CONTRATANTE.
- 3.6. A CONTRATADA deverá avisar a Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE, quando da substituição de algum alimento que compõe o cardápio com antecedência de 48 horas (quarenta e oito) caso contrário serão aplicadas penalidades previstas em contrato.
- 3.7. Todas as preparações que compõem o cardápio deverão ser padronizadas quanto ao preparo, ficando a critério da CONTRATANTE a aprovação de possíveis mudanças quando houver necessidade.
- 3.8. A quantidade de Alimentação Solicitada poderá ser aumentada ou diminuída pelo Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE, conforme as necessidades da Prefeitura, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas de seu fornecimento, dentro dos limites legais permitidos.
- 3.9. A alimentação atenderá os períodos: diurnos, vespertino, noturno e integral.
- 3.9.1. Em virtude do Programa de Educação Alimentar do Município de Bertioga, as refeições serão servidas através do sistema "self service".
- 3.10. Em situações especiais ou emergenciais, na qual a unidade escolar não oferecer condições de distribuição ou preparo das refeições (falta de água; procedimentos de conserto, reformas, adaptações ou reparos nas instalações, etc.) será servida Alimentação Especial, de comum acordo com a contratante. Com os alimentos ja utilizados em cardapio. Sem custo adicional.
- 3.10.1. Em se tratando do ITEM 3.11. O transporte deverá correr as expensas da CONTRATADA, e deverá seguir as Devidas Normas de Segurança Alimentar S.A CONFORME Portaria CVS 15 de 07 de novembro de 1991.
- 3.11. A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e

Ministério da Saúde (Portaria Estadual CVS 05/2013) e nos demais dispositivos legais e regulamentares por venturas aplicáveis.

3.12. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios para um período mínimo de 05 semanas (cinco semanas) a cada mês, atendendo à legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e ingestão recomendada de nutrientes (FAO/OMS) aos estudantes da rede pública de ensino, conforme parâmetros estabelecidos neste termo de referência.

- 3.13. A CONTRATADA conforme orientação e autorização da CONTRATANTE deverá preparar dietas especiais, quando for solicitada pelo Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE no máximo após 02 dias úteis para atender aos estudantes com necessidades alimentares e nutricionais especiais. As dietas serão aceitas somente por meio de receituário, prescrito por médico e ou nutricionista, sem ônus para Prefeitura.
- 3.14. A CONTRATADA, por meio do Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE, deverá notificar à CONTRATANTE eventuais substituições de produtos alimentares estipulado neste instrumento, que compõe o cardápio, trazendo amostras dos mesmos para análise e deliberação, no prazo de 72 horas (setenta e duas).
- 3.15. O cardápio poderá ser alterado pela CONTRATADA em casos excepcionais e encaminhado a Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE para ciência e concordância com antecedência mínima de dois dias úteis ao seu cumprimento. Mudanças em cardápios em vigência, sem prévia autorização do Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE ficarão sujeitas à multa estabelecidas dentro dos parâmetros da Lei Federal nº 8666/1993.
- 3.16. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios.
- 3.17. Todos os cardápios elaborados deverão considerar os seguintes fatores:
- 3.17.1. Diretrizes e objetivos da RESOLUÇÃO 06, DE 8 DE MAIO DE 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE.
- 3.172. O objetivo nutricional do PNAE, qual seja o de assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macros e micros nutrientes e fibras preconizadas por faixa etária, e de acordo com o período de permanência na unidade escolar, e com o número e tipo de alimentação fornecida.
- 317.3. O índice de aceitabilidade dos alimentos, de acordo com o parâmetro preconizado pelo PNAE, deve ser de, no mínimo, 90% para Resto Ingestão e de 85% para Escala Hedônica, ou por parâmetros determinados pela CONTRATANTE, desde que não sejam inferiores ao valor ora citado.
- 3.17.4. Adequação das características sensoriais dos alimentos que irão compor as refeições: aparência, cor harmoniosa no prato, odor e sabor agradáveis, textura adequadas mastigação da faixa etária atendida.
- 3.17.5. Respeito aos hábitos alimentares regionais, à sazonalidade e a interação e biodisponibilidade entre os nutrientes.
- 3.17.6. Adequação entre horário e tipo de alimentação servida e entre clima regional e estação do ano, para evitar desperdícios.

3.17.7. Características e peculiaridades do atendimento por tipo e condição estrutural da unidade escolar, faixa etária atendida, período de permanência na unidade e tipo de alimentação.

3.17.8. Necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais de parte da população atendida, tais como: alergia alimentar ao leite de vaca integral; diabetes, fenilcetonúria, etc. que deverão ser atendidas de acordo com o padrão do cardápio normal, ajustado às necessidades requeridas.

3.17.9. Recomendações da "Estratégia Global em Alimentação saudável, Atividade Física e Saúde" (57ª Assembleia Mundial de Saúde, 22/05/2004), a qual, entre outra, recomenda que seja limitado o consumo de açúcares livres; aumentado o consumo de frutas, frutas secas, hortaliças e cereais integrais; limitado o consumo de gorduras e substituídas as gorduras saturadas por insaturadas.

3.17.10. Recomendações do "Guia Alimentar Para a População Brasileira", instrumento oficial do Ministério da Saúde, de 2014, que define as diretrizes alimentares para orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira, a partir de 02 anos de idade.

3.17.11. Diretrizes para à promoção da alimentação saudável nas escolas (Educação Infantil, Fundamental e Médio), em âmbito nacional, instituídas pela Portaria Interministerial (Ministério da Saúde e Educação) nº 1010, de 08 de maio de 2006.

3.17.12 Decretos e Normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

317.13. Os cardápios contendo a forma de preparação dos alimentos deverão ser divulgados pela CONTRATADA às unidades escolares em que presta o serviço, em locais que permita a sua adequada visualização (recepção da escola, refeitório e cozinha) podendo ser utilizado formulário padronizado com seu logotipo, desde que estejam identificados todos os nutricionistas responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, nº do CRN e local de trabalho).

3.17.14. Os cardápios elaborados deverão ter o cálculo de seu valor nutricional quanto ao valor energético total e de micro e macro nutrientes entregue pela CONTRATADA à CONTRATANTE no prazo de até dez dias corridos a partir de sua aprovação.

3.17.15. Caso os cardápios apresentem-se em desconformidade com o objetivo nutricional do PNAE, poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes, de modo, que não tenha impacto sobre o valor contratado.

3.17.16. Na elaboração dos cardápios das creches, este deverá ser adequado, segundo as faixas etárias.

317.17. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível *in natura*, de acordo com a Resolução CNNPA nº 12/1978 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA. Conforme especificações descritas neste Termo de referência.

317.18. A CONTRATADA deverá utilizar os gêneros alimentícios aprovados em contrato. Alterações de marca e especificações somente poderão ocorrer após autorização do Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE. A autorização só ocorrerá após análise de relatório das características organolépticas do produto, tempo de preparo e rendimento, em documento original e assinado pelo responsável técnico da CONTRATADA, além da apresentação dos seguintes documentos: ficha técnica, análise bromatológica e microbiológica original ou cópia autenticada em cartório, datada de no máximo 02 (dois) anos.

3.17.19. Realizar análises bromatológica, físico-química, microbiológica e outras consideradas necessárias dos gêneros alimentícios adquiridos, quando determinado pelo Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE.

- 3.1720. Excepcionalmente, se necessário, realizar, análise microscópica e físico-química para verificar o teor de gordura (máximo de 8%) e aponevrose (máximo de 02%), nos itens carne bovina moída e em tiras, segundo cronograma previamente elaborado e aprovado pelo Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE.
- 3.17.22. Fazer cumprir pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, nas entregas dos produtos, fiscalizando-os periodicamente, de modo a assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios oferecidos e dos serviços prestados.
- 3.17.23. Assegurar o abastecimento das unidades escolares com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade compatível com o consumo previsto e prazo de validade conforme termo de referência .
- 3.17.24. Providenciar a reposição ou desconto de gêneros alimentícios extraviados ou danificados por culpa ou dolo de seus empregados, por furto comprovado em boletim de ocorrência, por queda de energia elétrica, por ataque de insetos ou roedores e quaisquer outras ocorrências que porventura, sem que haja prejuízo a Prefeitura.
- 3.18. No que diz respeito aos alimentos fornecidos:
- 318.1. Todo alimento entregue deverá estar de acordo com o Padrão de Qualidade e a legislação vigente, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e frescos *in natura* no caso de hortifrutigranjeiros (frutas verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.), conforme o termo de referência.
- 3.182. Deverão ser entregues pela CONTRATADA, as Fichas de Identificação de Produtos, no ato da assinatura do contrato, devidamente assinadas pelo responsável

técnico por suas informações, e de acordo com o modelo constante neste termo de referência sendo que:

- 3.18.2.1 Produtos cujas Fichas de Identificação não tiverem sido entregues no ato da assinatura do contrato somente poderão ser fornecidos mediante autorização da CONTRATANTE, o que deverá ser solicitado por escrito pela CONTRATADA no prazo mínimo de 30 (tinta) dias antes do início do fornecimento, sob pena de aplicação das sanções constantes do contrato.
- 3.18.2.2 Poderão ser homologadas até cinco marcas por tipo de produto.
- 3.18.5 Para homologação, os produtos serão avaliados com relação à Ficha de Identificação, podendo ser exigida, a critério da CONTRATANTE, a apresentação de amostras (rotulagem, embalagem, peso líquido, avaliação técnico—culinária, se necessário, e análise sensorial, em conjunto ou independentemente).
- 3.18.6 As amostras que não forem aprovadas na análise sensorial poderão ser novamente apresentadas para avaliação uma única vez, caso tenha havido reformulação do produto. 3.18.7 As amostras deverão ser encaminhadas para aprovação na sua embalagem primária original, ou seja, aquela que será utilizada.
- 3.18.8 Para produtos com vários sabores ou tipos previstos, como por exemplo, biscoito doce, bolo, sucos, a CONTRATADA, deverá apresentar pelo menos 03 (três) sabores ou tipos, a fim de permitir a variação dos cardápios.
- 3.18.9 Produtos relacionados na Ficha de Identificação que, eventualmente, apresentem-se em desacordo com as especificações técnicas de qualidade deste instrumento, e/ou com algum resultado insatisfatório em qualquer uma das análises de sua qualidade abaixo apontadas, realizadas de acordo com os parâmetros técnicos estabelecidos pela CONTRATAN-TE, não serão aprovados e/ou terão seu fornecimento suspenso pela mesma, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades contratualmente estabelecidas.

3.18.10 A CONTRATADA deverá também:

- 318.3. Manter no município de Bertioga, estrutura para funcionamento de Escritório, Equipe Volante para substituição e demais serviços, para atendimento diário às unidades escolares por todo período de funcionamento, inclusive supervisão do período noturno de (2ª a 6ª feira), bem como aos atendimentos extracurriculares, comemorações cívicas, atividades extraclasse.
- 3.184. Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços, equipe técnica para supervisão, capacitada e ciente do presente contrato, com o objetivo de: orientação sobre procedimentos na manipulação de gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades escolares, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis

nutricionais objetivados.

3.18.5.	Ο	dimensionamento	da	equipe	técnica	permanente	da	CONTRATADA	será
estimado em:									

- a) 01 (um) Nutricionista, para supervisão, para cada 10 (dez) unidades.
- b) 01(um) Nutricionista, coordenador responsável, com poderes suficientes para representar a CONTRATADA em tudo que se relacionar com os serviços (contrato) sendo substituído em seu período anual de férias ou outro motivo de ausência por outro de igual capacitação.

3.18.6. Apresentar mensalmente ao Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE, até o 10º dia útil do mês, tabulação de *check list* das supervisões realizadas nas unidades escolares no mês anterior, para avaliação e providências necessárias.

4. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- **4.1.** Em relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a CONTRATADA deverá selecionar contratar e capacitar pessoal em quantidade compatível conforme os parâmetros deste termo de referência, descritos neste Edital, que prestará os serviços, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada neste particular como única empregadora sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.
- **4.2.** A CONTRATADA obriga-se a atender às unidades escolares com quadro operacional (cozinheiros) estabelecido neste termo de referência, durante os períodos matutino, vespertino e noturno.
- **4.3.** A CONTRATADA é obrigada a suprir imediatamente eventuais ausências de mão de obra , sem ônus adicional ao poder público.
- **4.4.** A CONTRATADA deverá fornecer uniforme e equipamentos de proteção individuais completos, adequados para o desempenho de suas funções, em condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, sem ônus para os funcionários da CONTRATADA, tais como: aventais de frente em tecido de algodão, aventais em PVC, jalecos, calças ou saias, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados, antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos, luvas descartáveis, luvas de malha de aço. Todos os uniformes deverão ter o logotipo da CONTRATADA.
- **4.5.** Fornecer uniforme parcial reserva, referente a jaleco e rede de malha fina para proteção dos cabelos, a qualquer funcionário da unidade escolar, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à CONTRATADA após o uso eventual.
- **4.6.** Capacitar, qualificar, identificar com crachá todos os funcionários envolvidos na execução do objeto. A capacitação deverá ser semestral e apresentar registro de frequência e de conteúdo.

- **4.7.** Afastar, qualquer de seus funcionários, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho das atividades constantes neste instrumento, ficando a cargo da empresa empregadora todos e quaisquer encargos legais, devendo também, efetuar a imediata substituição por outro funcionário, devidamente qualificado.
- **4.8.** Os funcionários de coordenação/supervisão deverão acatar instruções provenientes do responsável designado pelo Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Prefeitura.
- **4.9.** Os funcionários deverão apresentar-se diariamente uniformizados e devidamente identificados, sob pena de incorrer nas sanções cabíveis.
- **4.10.** A CONTRATADA deverá implementar fluxo para anotar todas as atividades, ocorrências, visitas, reclamações realizadas em livro próprio, de capa dura e páginas numeradas, sem rasuras, que deverá permanecer arquivado na unidade escolar até o término do contrato.
- **4.11.** A CONTRATADA deverá manter arquivado no seu escritório, cópias de todos os mapas de controle de: controle de temperatura e estoque de gêneros alimentícios, mapas de controle de refeições, comprovantes de entrega e retirada de gêneros alimentícios, de equipamentos e utensílios e mapas de controle de temperatura durante a vigência do contrato, devendo ser disponibilizado quando solicitado pela CONTRATANTE.
- **4.12.** A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente e por escrito ao Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE qualquer anormalidade que interfira na prestação do serviço.
- **4.13.** Os funcionários da CONTRATADA deverão, diariamente, assinar o ponto na secretaria da unidade escolar, para que haja controle de entrada e saída. A CONTRATADA deverá manter no seu escritório, o livro de ponto de todos os funcionários da cozinha, devendo ser disponibilizado guando solicitado pela CONTRATANTE.
- 4.13.1. No livro de ponto deverá conter anotações e cópias de documentos que se referirem a ausências, como licenças, férias, etc.
- **4.14.** A CONTRATADA deverá avisar o Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE e a diretoria da unidade escolar, quando da troca de cozinheira, com dois dias úteis de antecedência e informar o nome completo da mesma.
- **4.15.** A CONTRATADA poderá responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e ou pessoais causados à Prefeitura, a seus empregados e/ou a terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria de seus empregados, incluindo toxinfecção alimentar causada aos estudantes.

- **4.16.** Em relação aos gêneros alimentícios e insumos diversos a CONTRATADA deverá:
- 4.16.1. Assegurar o abastecimento das unidades escolares, com gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidades e prazo de validade.
- 4.162. Manter nas unidades escolares insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço tais como:
- Materiais para cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostras, saco plástico no tamanho necessário para cada tipo de alimento transparente 100% polietileno virgem, translúcido e cristalino, próprio para guarda de hortaliças e outros alimentos, luva antitérmica, lixeira de plástico ou metal com pedal e tampa com capacidade de 100 litros, saco de lixo no tamanho necessário para o atendimento, borrifador plástico,.
- 4.16.3. Materiais de limpeza: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, detergente neutro, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço, luva de borracha, saco alvejado, pano descartável, vassoura, rodo, refil para rodo, balde plástico, (panos de tecido somente poderão ser utilizados para limpeza do chão).
- 4.16.4. Sabonete líquido para lavagem de mãos e álcool a 70% para higienização, papel higiênico, papel toalha branco, não reciclado, luva descartável.
- **4.17.** Em relação ao suporte logístico a CONTRATADA deverá:
- 4.17.1. Transportar os alimentos para as unidades escolares em condições que preservem tanto suas características; físicas no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo a legislação vigente, em especial as Portarias nº1210 de 03/08/2006, e as Portarias CVS- 15/91 e CVS- 01/07. Os veículos para transporte de alimentos deverão ser adequados à legislação vigente. Assim como se necessário o transporte da alimentação as expensas da CONTRATADA, de uma Unidade para outra Unidade escolar.
- 4.172. Quando da manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, afim de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento retirado deverá ser imediatamente substituído enquanto estiver em manutenção.
- 4.17.3 Todas as unidades escolares do município deverão receber supervisão técnica diariamente, realizadas por Nutricionistas que deverão ter registro no CRN-3. Estes profissionais serão responsáveis pelo serviço de supervisão de toda equipe de trabalho da CONTRATA-DA e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade escolar.
- 4.174. Manter no município um Nutricionista, com registro no CRN-3, que será o

Responsável Técnico - RT, conforme legislação vigente e gerenciará toda equipe de supervisão, mantendo o contato diário com a CONTRATANTE, por meio do Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE para quaisquer assuntos pertinentes ao contrato.

4.17.5.	É de responsabilidade da CONTRATADA, fornecer quadro em tamanho com-
patível	para fixação do cardápio semanal dentro das cozinhas e refeitórios.

- 4.17.61 Manter o quadro de cozinheiros, em número suficiente para a adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas, de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar.
- 4.17.62. Todos os funcionários da cozinha período matutino e vespertino devem prestar serviço em período integral (mínimo 8h/dia), funcionários do período noturno podem ter o horário reduzido para 6h (seis horas dia).
- 4.17.63. As Unidades Escolares que atendem EJA e ensino regular noturno, devem manter no mínimo 1 (um) funcionário para atender o período noturno, independente dos funcionários que atendem o período matutino e vespertino.
- 4.17.7. A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/1993 e Resolução CFN nº 378/2005, alterada pela Resolução CFN nº 544/2014.
- 4.18 Em relação ao recebimento, armazenamento e controle de estoque a CONTRATADA deverá:
- 4.18.1 A entrega de gêneros alimentícios às unidades escolares deverá ser feita durante o dia, de modo, a não atrapalhar o fluxo de distribuição de refeição aos estudantes. A entrega de gêneros perecíveis deverá ser feita na semana de seu uso, evitando o armazenamento desses gêneros nas unidades durante os finais de semana e feriados.
- 4.18.2 Armazenar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo.
- 4.18.3 Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, podendo ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.
- 4.18.4 Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras apropriados em local determinado pela unidade escolar. Se estes forem abertos, as vassouras e rodos deverão ser protegidos por sacos plásticos.

- 4.18.5 Manter os locais de armazenamento de alimentos (despensa, refrigerados e freezer) em condições adequadas de uso, obedecendo às normas técnicas sanitárias vigentes.
- 4.18.6 Manter o estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, numa quantidade compatível para atender a necessidade pertinente à adequada prestação do serviço.
- 4.18.7 Prever no estoque, quantidades de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores ou outras intercorrências.
- 4.18.8 Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para a utilização na unidade escolar, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes nos órgãos competentes.
- 4.18.9 A CONTRATADA deverá manter estoque (almoxarifado) para reposição emergencial no município.
- 4.18.10 Manter ficha de estoque/prateleira, com apontamento diário de entrada e saída de alimentos de forma clara.
- 419. Em relação ao pré-preparo, preparo, cocção, distribuição dos alimentos a CONTRATADA deverá:
- 4.19.1. Elaborar o pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos entregues na unidade escolar para compor o cardápio da alimentação escolar.
- 4.19.2. Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, em temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária.
- 4.19.3. Desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos.
- 4.19.4. Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade, com apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade escolar.
- 4.19.5. Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.
- 4.19.6. O não cumprimento de quaisquer das exigências contidas nos itens anteriores na forma estabelecida, implicará em falta grave, sujeitando-se a CONTRATADA nas aplicações das penalidades previstas no presente Edital.

4.20.	No au	e diz a r	espeito a	ao n	orcionamento	а	CONTRATADA deve	erá

- 4.20.1. Porcionar a alimentação fornecida a cada estudante de maneira correta e uniforme, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados fornecidos pela CONTRATANTE.
- 4.20.2. Supervisionar, rotineiramente a distribuição da alimentação nos diferentes períodos de distribuição nas unidades escolares.
- 421. Em relação à higienização a CONTRATADA deverá:
- 4.21.1. A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários, ficará a cargo da unidade escolar.
- 4.21.2. Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia e dos utensílios utilizados pelos estudantes. Os utensílios higienizados devem ser guardados secos eprotegidos.
- 4.21.3. Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (p. ex: maçã, goiaba, pera, etc.) deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- 4.21.4. Proceder as atividades de armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos com higiene.
- 4.21.5. Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente e quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local designado pela unidade.
- 4.21.6. Observar as normas e critérios de higienização, higienizar cozinhas e despensas, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifas, peitoris, batentes, janelas e vitraux.
- 4.21.7. Manter diariamente todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao serviço.
- 4.22. No que diz respeito ao controle de qualidade e coleta de amostras a CONTRA-TADA deverá:
- 4.22.1. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de

operacionalização do serviço e descrevê-lo no "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado".

- 4.22.2. Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as seguintes orientações:
- a) As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço de tempo antes do término da distribuição.
- 4.22.3 A critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser solicitada a encaminhar uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno em dia determinado pela CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório indicado pela CONTRATANTE, e o resultado deverá ser encaminhado ao Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE.
- 4.22.4. Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive dos alimentos servidos aos estudantes com necessidades especiais.
- 4.22.5. Deverá ser coletada diariamente, amostra da água utilizada nas preparações.
- 4.22.6. As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os seguintes procedimentos:
- a) Amostras de alimentos sólidos, mínimo de 100 gramas, sob-refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C
- b) Amostras de alimentos líquidos, mínimo de 100 ml, sob-refrigeração até 4°C
- 423. No que diz respeito aos manuais a CONTRATADA deverá:
- 4.23.1. Elaborar "Manual de Boas Práticas para o Serviço Terceirizado de Alimentação Escolar", "Manual Orientativo" e "Receituário", que deverão subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação de serviço ou suafiscalização.
- 4.23.2. Elaborar o "Manual de Boas Práticas para o Serviço Terceirizado de Alimentação Escolar", atendendo à Resolução RDC nº 216/2004 do Ministério da Saúde e a Portaria Estadual CVS 05/2013, adequado à execução dos serviços contratados, atualizando, sempre que necessário, conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA.
- 4.23.3. Elaborar e disponibilizar para cada unidade escolar Manual Orientativo contendo fichas técnicas das preparações (*per capita*, porcionamento, frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária no caso do NEIM (Núcleo de Educação Infantil Municipal) modo de preparo, informação nutricional, fotos e peso das porções, assim como planilha com medidas caseiras). Esse material deve conter ainda dispositivos legais (decretos, portarias) referentes às responsabilidades dos participantes da gestão

compartilhada do Programa de Alimentação Escolar e outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço e ser entregue para análise da CONTRATANTE, trinta dias após a assinatura do contrato, após análise disponibilizar as unidades escolares em até 10 dias.

- 4.23.4. Elaborar o "Receituário Padrão" contendo a quantidade estimada de cada ingrediente, modo de preparo, eventuais diluições necessárias ao preparo de produtos e outras informações pertinentes de cada preparação culinária.
- 4.23.5. Os manuais deverão ser entregues pela CONTRATADA no prazo de 30 (trinta) dias, após assinatura do contrato, sendo que dentro deste período a CONTRATADA terá 10 dias úteis para enviar para o Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE para revisão e aprovação.
- 4.23.6. Após a aprovação pela CONTRATANTE a CONTRATADA deverá entregar uma cópia de cada um dos manuais em cada unidade escolar, com cópia para ao Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE.
- 424. No ato de assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá entregar a descrição das normas e critérios que utiliza para:
- 4.24.1. Selecionar e cadastrar seus fornecedores de alimentos e insumos, mencionando: a qualificação técnica exigida, documentação, realização de visita técnica, existência de banco de dados sobre cadastramento de fornecedores, avaliação da qualidade do produto e mecanismo de rastreabilidade, avaliação da embalagem e rotulagem, etc.
- 4.24.2. Adquirir os alimentos e insumos dos fornecedores cadastrados.
- 4.24.3. Aferir a qualidade dos alimentos e insumos adquiridos, inclusive quanto à embalagem e rotulagem:
- a) coleta de amostras para serem submetidas à análise e qual tipo de análise: laboratorial, sensorial, culinária, agronômica, de rotulagem, de ficha técnica, ou solicita aos fornecedores tal laudo:
- b) se as análises são realizadas em laboratório próprio ou terceirizado;
- c) ter cópia dos laudos;
- d) qual a frequência com que realiza cada tipo de análise;
- e) banco de dados visando acompanhar o registro de análises e o desempenho de seu fornecedor;
- f) conferência da rotulagem de todas as informações pertinentes ao consumidor e mecanismo que possibilite a rastreabilidade do produto.
- 4.24.4. Adotar plano amostral para aferir os alimentos e insumos recebidos em sua central de distribuição ou pela área de recebimento.

- 4.24.5. Embalar produtos hortifrutícolas (manual, automático, terceirizado, etc.), qual o tipo de embalagem usada e o procedimento no seu controle e qualidade, se for o caso.
- 4.24.6. Seleção e admissão de funcionários.
- 425. No que diz respeito aos funcionários operacionais a CONTRATADA deverá:
- 4.25.1. Manter os funcionários trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratorial adimensional e periódico semestral, segundo legislação vigente, realizados às suas expensas, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados.
- 4.25.2. Afastar para outras atividades sem manipulação de alimentos, os funcionários que apresentar ferida, lesão, chaga, corte nas mãos e braços, gastrenterite agudas ou crônicas (diarreia ou disenterias), infecções pulmonares ou faringites.
- 4.25.3. Adequar quanto aos quesitos de competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional/manipulação dos alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha) e exames médico—laboratorial.
- 4.25.4. Manter os funcionários uniformizados diariamente, com equipamento de proteção individual quando for necessário, específico ao desempenho de suas funções.
- 4.25.5. Capacitar periodicamente para adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de capacitação, abordando, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) e a Portaria Estadual CVS 05/2013, incluindo, também ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. Recomendável que seja desenvolvido semestralmente capacitação geral com toda equipe de cozinheiros e com cada equipe, na própria unidade escolar onde atuam, no mínimo quatro vezes ao ano.
- 4.25.6. Encaminhar à CONTRATANTE, no prazo de até 30 dias (trinta) úteis após a assinatura do contrato, relação com o número conforme Termo de Referência, de funcionários para atuarem na cozinha de cada unidade escolar, de acordo com o dimensionamento pré- estabelecido.
- 4.25.7. Manter junto à direção da unidade escolar e afixada em local visível da cozinha relação nominal atualizada da equipe de funcionários da cozinha, com horário de trabalho, escala de serviço, seus técnicos responsáveis com o respectivo número de registro no CRN-3 e a relação dos contatos da empresa.
- 4.25.8. Manter, independentemente das escalas adotadas de serviços, a qua-

lidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

- 4.26. No que diz respeito aos Responsáveis Técnicos a CONTRATADA deverá:
- 4.26.1. Entregar no ato do contrato e a cada alteração ocorrida, a relação (contendo nome e nº de registro no CRN-3) dos nutricionistas e do Responsável Técnico RT e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.
- 4.26.2. Providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus nutricionistas e técnicos, por outro com experiência equivalente ou superior. E encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dois dias úteis após substituição.
- 427. Em relação à medição dos serviços contratados:
- 4.27.1 O diretor da unidade escolar é responsável pelas informações lançadas no apontamento diário das unidades escolares e também por enviar para ao Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE com antecedência de 15 (quinze) dias do início de cada quinzena, o número de Alimentação Solicitada conforme este termo de referência.
- 427.2 A medição total do serviço prestado ficará a cargo do Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE, que a realizará, observando a medição diária (possíveis ocorrências sujeitas às penalidades, previstas neste instrumento, suspensão de aulas e outras previstas neste instrumento) e número de Alimentação Solicitada enviada pelos diretores das unidades escolares, nos prazos estipulados.
- 4.27.3. Os estudantes receberão, conforme seu tempo de permanência na unidade escolar, diferentes tipos de alimentação conforme descrito neste termo de referência.
- 427.4. Todas as solicitações serão enviadas por meio do Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE.

5. DOS PAGAMENTOS

- **5.1.** A CONTRATADA enviará faturamento (medição) no 1º dia útil após fechamento da quinzena para que seja efetuada a conferência dos serviços prestados. A CONTRATANTE terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis para conferência da medição e autorização de emissão da Nota Fiscal.
- **5.2.** A CONTRATADA emitirá a Nota Fiscal somente após emissão de autorização pela CONTRATANTE.
- **5.3.** Pelo fornecimento de Gêneros e prestação de Seviços descritos, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA mensalmente os serviços prestados.
- **5.4.** Deverá constar nos Documentos Fiscais o Nº do processo, Nº nota de empenho, bem como Banco, Agência e Número da Conta Corrente, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informações.
- **5.5.** A CONTRATADA não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverá tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso XV, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- **5.6.** A CONTRATADA entregará conjuntamente à Nota Fiscal as Certidões de Regu-

laridade Fiscal e Trabalhista. Conforme termos dos Art. 27 e 55 da Lei 8666/93 – a empresa deve manter regularidade fiscal e trabalhista durante toda a execução do contrato.

5.7. <u>A emissão da Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA deverá ser da seguinte forma:</u>

- De Gênero: No que diz respeito à aquisição de 100% de gêneros Alimentícios, (Elementos de Despesa 334030).
- De Serviço: Serviço Terceirizado de manipulação dos alimentos (Elemento de Despesa 334039), gás de cozinha (Elemento de Despesa 334030), combustível utilizado no transporte e distribuição de alimentação escolar (Elemento de Despesa 334030).
- 5.7.1. A CONTRATADA DEVERÁ EMITIR NOTA FISCAL DE ACORDO COM AS NORMAS E REGULAMENTOS FISCAIS:
- MUNICIPAIS E ESTADUAIS.
- **5.8.** Quando ocorrer intervenção em alguma cozinha por questão de reforma e outros que se fizer necessário, ficará por conta da CONTRATADA, o deslocamento (transporte) do alimento pronto (processado) de uma Unidade Escolar mais próxima para a outra que ofereça condições de atender as duas Unidades.
- 6. DAS OBRIGAÇÕES DA UNIDADE ESCOLAR QUE RECEBE O SERVIÇO
- **6.1.** Caberá aos diretores das unidades escolares (EE, EMEI, EMEIF, EM, NEIM, Escola Indígena), além da medição diária do serviço, o encaminhamento deste ao Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE, de forma documentada.
- **6.2.** Caberá aos diretores das unidades escolares (EE, EMEI, EMEF, NEIM, Escola Indígena), informar ao Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE sobre:
- a) Dispensa de aulas que representem redução de alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas.
- b) Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da unidade escolar no início de cada ano letivo).
- c) Enviar para o Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE documentos para análise e deliberação junto à CONTRATADA, de solicitação referente: a alimentação para atendimento de necessidades alimentares ou nutricionais especiais, tais como exemplo: diabetes, intolerância à lactose, e outras, sendo que, nestes casos, deverá haver a devida justificativa para o pedido, por meio do envio de cópia de documento comprobatório (laudo médico ou de nutricionista).
- **6.3.** Caberá à unidade escolar acompanhar e supervisionar os estudantes durante a alimentação escolar.
- **6.4.** A unidade escolar deverá manifestar-se quanto a eventual inadimplência contratual, encaminhando a documentação para a Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE.

6.5. Em relação a assuntos diversos:

- 651. Caberá a CONTRATADA manter planejamento alternativo de trabalho ou plano de contingência de fornecimento para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção adequada da alimentação escolar aos estudantes.
- 65.1.1. A CONTRATADA deverá promover segurança alimentar no transporte e manuseio alimentar, se necessário, com os utensílios e equipamentos adequados.
- Caberá a CONTRATADA a responsabilidade pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras enviadas para análises laboratoriais.
- A CONTRATADA deverá reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, a seus bens ou funcionários, a bens de terceiros ou a qualquer pessoa em decorrência da execução do objeto deste contrato, sendo a única e exclusiva responsável, também, por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, o ressarcimento e a indenização dos prejuízos que tais danos possam vir a acarretar.
- Os serviços objeto deste contrato serão recebidos pela Prefeitura consoante o disposto no artigo 73 da Lei Federal nº 8.666/1993 e demais normas pertinentes.
- 6.5.5. Caso a CONTRATADA venha ser adquirida por outra empresa, deverá ser informado à CONTRATANTE e alterada a razão social.

7. DOS PROGRAMAS E PROJETOS

- **7.1.** Todos os programas de capacitação que a CONTRATADA implantará para os seus funcionários de cozinha deverão ser planejados observando, no mínimo, o roteiro disponibilizado pela CONTRATANTE e submetido à apreciação da mesma no prazo mínimo de 15 (quinze) dias antes de seu início.
- **7.2.** A relação dos funcionários participantes das capacitações e suas respectivas unidades escolares devem ser informadas posteriormente ao Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE, no prazo máximo de 15 (quinze) dias a contar de seu término.
- 7.3 Desenvolver Projeto de Educação Nutricional em conjunto com o Equipe Tecnica da CONTRATANTE, para aos escolares de educação infantil, ensino fundamental e médio da rede pública e conveniada, com embasamento pedagógico, (Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006) e só será colocado em pratica após análise da Secretaria de Educação/Chefe da Divisão de Suporte e Logística.
- 7.4 Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional de todos os estudantes matriculados na rede municipal e estadual de ensino do município em conjunto

com Equipe Tecnica da Contratante, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela, com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE.

- 7.5 Ministrar palestras sobre Alimentação Saudável no ambiente escolar, quando solicitado, em horário determinado pela unidade, uma vez por semestre em conjunto com a Equipe Tecnica da contratante. Elaborar Programa onde sejam desenvolvidas atividades lúdicas educativas que promovam e garantam práticas alimentares saudáveis: Gincanas, oficinas, teatro, jogos, entre outros.
- a) Disponibilizar material em Slides no Power Point, transparências para Retroprojetor e álbum seriado.
- b) Promover oficinas de culinária saudável.
- c) Elaborar "folders" com informações sobre práticas alimentares saudáveis para serem entregues aos pais.
- 7.6 Todos os projetos deverão ser submetidos a apreciação da CONTRATANTE, pelo Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE a fim de contribuir para o cumprimento dos objetivos do Programa de Alimentação Escolar, devendo a mesma avaliar sua viabilidade ou não antes de ser implantado na rede municipal de ensino , sem que haja ônus paraCONTRATANTE.

8 DA FISCALIZAÇÃO E OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 8.1 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas, por meio de equipe técnica e auxiliares capacitados.
- 8.2 Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Edital.
- 8.3 Manter as áreas de preparo e distribuição da alimentação das unidades escolares municipais em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, no que tange a edificação.
- 8.4 Custear as despesas com a energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições.
- 8.5 Disponibilizar à CONTRATADA suas dependências e instalações para a execução dos serviços contratados.
- 8.6 Disponibilizar à CONTRATADA os equipamentos e utensílios de sua propriedade que poderão ser utilizados na execução dos serviços.

- 8.7 A CONTRATANTE por meio da Secretaria Municipal de Educação Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE, fará a gestão (acompanhamento e avaliação) constante da prestação do serviço terceirizado, promovendo o cumprimento do contrato estabelecido entre CONTRATANTE e CONTRATADA, fiscalizando a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços de processamento e distribuição da alimentação escolar, e de todas as cláusulas contratuais, solicitando à CONTRATADA sempre que achar conveniente, informações do seu andamento, e alterações que julgar conveniente presentes neste instrumento.
- 8.8 Indicar formalmente, à CONTRATADA, o responsável da unidade escolar para acompanhamento diário da execução contratual (no caso o diretor da unidade escolar ou quem ele designar).
- 8.9 Efetuar rigoroso e permanente controle sobre os serviços prestados pela CONTRATADA, aferindo, precisamente, o número de refeições solicitadas diariamente, bem como o cumprimento das obrigações previstas em contrato.
- 8.10 Assinar a medição final do serviço e os documentos fiscais para pagamento da CONTRATADA.
- 8.11 Manifestar-se quanto a eventual aplicação de penalidades e sansões por inadimplência contratual, encaminhando a documentação para Secretária de Educação para posterior encaminhamento ao órgão competente para as providências cabíveis dentro da legislação vigente.
- 8.12 A CONTRATANTE promoverá visitas técnicas junto à CONTRATADA periodicamente, para acompanhamento dos serviços prestados.
- 8.13 A CONTRATANTE terá a qualquer tempo acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos servicos contratados, podendo:
- a) Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentarem condições impróprias às preparações/consumo.
- b) Verificar a quantidade de alimentos servidos, solicitando a correção imediata do porcionamento quando este estiver em desacordo ao estabelecido, bem como a forma de preparo dos mesmos.
- c) Verificar as condições de higiene e conservação da cozinha e despensa, dos equipamentos de cozinha, dos utensílios de mesa e cozinha, e de todas as demais disposições previstas no serviço contratado.
- 8.14 A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.
- 8.15 No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.
- 8.16 A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CON-

TRATADA da responsabilidade de executar o serviço com cautela e boa técnica.

- 8.17 Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente Edital.
- 8.18 A fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações posteriores, verificando a ocorrência de irregularidades no cumprimento do contrato.
- 8.19 A CONTRATADA deverá disponibilizar um veículo popular em perfeitas condições de uso para utilização da equipe de Divisão de Suporte e Logística da SE (Nutrição) para fins de fiscalização dos serviços afetos à merenda, durante o período contratado, que permanecera sob responsabilidade da contratante quanto a sua guarda.
- 8.20 O veículo deverá ser trocado sempre que houver necessidade, por outro de menor quilometragem.
- 8.21 As despesas de combustíveis, pneu, manutenção e conservação do veículo e demais despesas decorrentes de uso, ficarão por conta da CONTRATANTE.
- 8.22 As despesas de Licenciamento, Seguro Obrigatório e Seguro, serão por conta da CONTRATADA.

9 DA AGRICULTURA FAMILIAR

- 9.1 Por força da Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução 06, DE 8 DE MAIO DE 20202, que trata da utilização de gêneros adquiridos da Agricultura Familiar, a Prefeitura Municipal de Bertioga fará a aquisição conforme determina a lei e fornecerá à CONTRATA-DA, para que componha o cardápio, devendo este custo ser suprimidos após aditamento de contrato.
- 9.2 A CONTRATADA é responsável, nas unidades escolares, pelo recebimento, armazenamento, higienização e quando necessário, pré-preparo (cocção) dos gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATANTE, provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, de acordo com a Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução 06, DE 8 DE MAIO DE 20202.
- 9.3 Para cumprimento a Lei nº 11.947/2009 poderão ocorrer alterações contratuais nos termos da Lei Federal nº 8.666/1993, que institui normas para Licitações e Contratos da Administração para adequação dos cardápios aos gêneros adquiridos da Agricultura Familiar.
- 9.4. Deverá ser utilizado pela CONTRATADA os itens adquiridos da Agricultura Familiar em pregão próprio, suprimindo do faturamento da mesma o valor utilizado mensalmente deste processo.
- 9.5. Os gêneros fornecidos pela CONTRATANTE no âmbito da Agricultura Familiar

deverão atender às necessidades dos cardápios, aos requisitos de qualidade estabelecidos pela legislação em vigor e serem fornecidos a preços com os vigentes no mercado local, nos termos do Paragrafo Primeiro do Artigo 14 da citada Lei Federal nº 11.947/2009.

9.6. Enquanto não houver aquisição e entrega dos gêneros da Agricultura Familiar, a CONTRATADA deverá executar os cardápios completos conforme estabelecido.

10 DO PRAZO

O prazo do contrato será de 12 meses da assinatura do contrato podendo ser prorrogado nos termos e condições permitidos pela legislação vigente, permitido pela lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

11 DA IMPREVISIBILIDADE

- 11.4. Diante da Pandemia Mundial enfrentada no ano de 2020 que acarretou a suspensão de aulas presenciais nas esferas Federal, Estadual e Municipal e consequentemente a interrupção da oferta de merenda escolar, os entes federativos precisaram se adaptar para garantir a segurança alimentar dos alunos matriculados.
- a) Considerando a obrigação de Estados e Municípios de suprir a alimentação dos alunos matriculados na rede de ensino;
- b) Considerando a imprevisibilidade de tais momentos epidemiológicos;
- c) Considerando que podemos enfrentar uma segunda onda do COVID-19;
- d) Considerando até mesmo a imprevisibilidade do surgimento de outro surto causado por qualquer outro tipo de vírus:
- e) Considerando que os planos de ações devem ser tomados com brevidade de forma a garantir a distribuição dos alimentos da merenda escolar, conforme Lei 13.987/2020 sancionada pelo Planalto.
- 11.5. Em Estado de Calamidade Pública, causando a suspensão das aulas, fica previsto através deste Termo de Referência a possibilidade de conversão da oferta de merenda escolar em fornecimento de KIT ALIMENTAÇÃO, que deverá ser entregue ao responsável pelo aluno , caso aja necessidade, os kits deverão ser compostos por alimentos que fazem parte das necessidades basicas diarias sendo esses alimentos ja utilizados na merenda, ficando a escolha dessa composição a cargo da contratante. Os mesmos serão de acordo com as exigencias do PNAE e os valores serão na mesma media do orçamento mensal ja utilizado.



PLANILHA I RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	TELEFONE	E-MAIL
EM Prof ^o Delphino Stockler de Lima - Fundamental	Av. Manoel da Nóbrega, s/nº - Jardim Lido	3317-3005/ 3317 - 5060/ 3317-0422	dir.delphino@gmail.com ou sec.delphino@gmail.com
Dr. Dino Bueno - Infantil	Rua José Rodrigues, nº. 15 - Bairros Clipper / Centro	3317-1820 - 3317-0416	sec.dinobueno@gmail.com ou dir.dinobueno@gmail.com
Prof. José Inácio Hora – (Infantil e Fundamental)	Dr. Rodrigues Alves, 759 - Jardim Paulista	3317-3977 - 3317-0420	sec.inaciohora@gmail.com dir.inaciohora@gmail.com
Giusfredo Santini - Fundamental e EJA	Rua Epiphânio Batista nº. 66 – Jd. Vicente de Carvalho II	3317-7015 - 3317-0419	sec.giusfredo@gmail.com dir.giusfredo@gmail.com
Jardim Albatroz	Rua Cinco s/nº - Jardim Albatroz II	3317-5610	sec.albatroz@gmail.com dir.albatroz@gmail.com
Prof. Cristina Santos – Infantil e Fundamental.	Rua Pastor Djalma da Silva Coimbra, S/Nº - Jd. Rio da Granja	3317-7348 ou 3317-0633	Sec.riodagranja@gmail.com dir.riodagranja@gmail.com
José de Oliveira Santos – Infantil e Fundamental.	Rua Cardeal Emile Biayenda nº. 248 - Jardim Rio da Praia	3317-1129	Sec.josedeoliveira@gmail.co m ou dir.josedeoliveira@gmail.com



	I		
CEE – Centro de Educação Especial - Fundamental	Rua Jorge Ferreira nº 586/587 – Centro	3312-6277	Sec.especial@gmail.com
Hilda Strenger Ribeiro –		3311-9601 –	Sec.vistalinda@gmail.com
Infantil e Fundamental	Avenida Anchieta, nº. 8619 - Jardim Vista Linda	3311- 0231	dir.vistalinda@gmail.com
Jardim Vista Linda – Fundamental e EJA	Rua: Luiz Otávio nº. 200 - Vista Linda	3311-6070	Sec.jdvistalinda@gmail.com dir.jdvistalinda@gmail.com
Maria Lucia Soares Monteiro - Infantil, Fundamental	Estrada 4 n º 301 - Chácara V. Linda (referência Rua do Buba)	3311 7016	Sec.emmarialucia@gmail.co m dir.emmarialucia@gmail.com
José Ermírio de Moraes		3313-1213 -	Sec.ermirio@gmail.com
Filho – Infantil,	Victório Guidolin	3313-2244 -	dir.ermirio@gmail.com
Fundamental	s/ nº. Jardim Remanso	3313-0241	
Gov. Mário Covas Júnior -		3316-6920 –	Sec.mariocovas@gmail.com
Fundamental e EJA.	Avenida São Lourenço, nº. 2160 - Riviera de São Lourenço	3316-0322	dir.mariocovas@gmail.com
Miriam de Assis - Infantil		3316-7222 –	Sec.emeifsaolourenco@gmai
	Rua Manoel José Pinto, 385 – São Lourenço	3316-0328	l.com dir.saolourenco@gmail.com
José Carlos Buzinaro -		3312-7554	Sec.buzinaro@gmail.com
Infantil e Fundamental	Praça A, nº. 15 - Quadra A Praia de Guaratuba	ou 3312-7027	dir.buzinaro@gmail.com
EMEIF Boracéia - Infantil e		3312-1530 -	Sec.boraceia@gmail.com
Fundamental	Rua Professor Geraldo Rodrigues Montemor nº. 295 – Boracéia	3312-1044	dir.boraceia@gmail.com
EMIG Nhembo 'e' á Porã -		(12) 3867-	Nhembo.dir@gmail.com
Infantil e Fundamental	Av. Guarani, 1500 Aldeia Indígena Rio	6662 - 3867-	



	Silveira / Boracéia	9204	
EMEIF Caiubura – Infantil e Fundamental	Rua 01, nº 520 e 523 – Caiubura	3319-4200	Sec.caiubura@gmail.com dir.caiubura@gmail.com
Genésio Sebastião dos Santos – Infantil e Fundamental	Rua Aprovada, nº 602 – Bairro Chácaras (atrás da academia Impactus).	3311-6379	Sec.genesio@gmail.com dir.genesio@gmail.com

RELAÇÃO DOS NÚCLEOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL - NEIM.

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	TELEFONE	E-MAIL
NEIM Elizabeth Regina Aparecida Garcia	Rua Manoel Gajo n°. 2605 – Parque Estoril	3317-1213	sec.neimelizabethregina@gmail.com; dir.neimelizabethregina@gmail.com.
NEIM Prof. Zilmar Moura dos Santos	Rua Cardeal Emile Biayenda, nº. 248 - Jardim Rio da Praia	3317-3093 - 3317-0417	sec.neimriodapraia@gmail.com; dir.neimriodapraia@gmail.com;
NEIM Boracéia	Av. Tenente Afio Pecararo Júnior s/ nº Boracéia	3312-2265	sec.neimboraceia@gmail.com; dir.neimboraceia@gmail.com.
NEIM Chácara Vista Linda	Rua Lincoln Bolívar Neves, 15 - Chácara Vista Linda	3311-6061 - 3311-0230	sec.neimchvistalinda@gmail.co m; dir.neimchvistalinda@gmail.com ;
NEIM Guaratuba	Praça A, nº. 15 - Praia de Guaratuba	3312-7554	sec.neimguaratuba@gmail.com; dir.neimguaratuba@gmail.com;
NEIM Teodoro Quirino	Rua Victório Gridolin, s/nº -	3313-3166 - 3313-0278	sec.neimindaia@gmail.com; dir.neimindaia1@gmail.com;



	Jardim Indaiá		
	oarann maaia		
NEIM Prof. Irene Vaz Pinto Lyra	Rua Dr. Pedro Uzzo, 875 - Jd.	3311-6041 - 3311-0238	sec.neimraphael@gmail.com; dir.neimraphael@gmail.com;
	Raphael		
NEIM MANGUE SECO	Rua 20 nº133 antiga Rua Aprovada – Quadra 49 lote 03 Jardim Rio da Granja	3317-2997	sec.neimmangueseco@gmail.co m; dir.neimmangueseco@gmail.co m;
NEIM Oswaldo Justo	Av. Engenheiro Eduardo Correa da Costa, 1.400 – Bairro Vista Alegre	3312-7724	Sec.oswaldojusto@gmail.com; dir.oswaldojusto@gmail.com;
NEIM Amilton José do Amparo	Rua Luiz Pereira de Campos, 697 – Centro	3317-1341	sec.neimamilton@gmail.com;
NEIM Boracéia 2	Rua Professor Geraldo Rodrigues Montemor sem nº. – Boracéia.		

RELAÇÃO DAS ESCOLAS ESTADUAIS.

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO	TELEFONE	E-MAIL
EE Praia de Boracéia - Fundamental II e Médio – EJA Médio	Rua Deputado Emílio Justo, s/nº - Boracéia	33121673/1 546	pboraceira@hotmail.com
EE Maria Celeste Pereira Leite Fundamental II	Avenida São Lourenço, nº. 2160 - Riviera de São Lourenço	3316-0933	e922821a@see.sp.gov.br



EE Prof ^o Archimedes Bava - Fundamental II e Médio	Av. Washington Curvelo de Aguiar, s/nº - Jd. Indaiá	3313-1313 / 3313-1506	e901398a@see.sp.gov.br
EE Prof. João Carlos do Rosário Lopes Funda- mental II e Médio - EJA Médio.	Rua: José Carlos Pacce, s/ nº - Vista Linda	3311- 6419/6418	e921737a@see.sp.gov.br
EE William Aureli – Fundamental II, Médio – Médio EJA	Rua Carijó, s/nº - Jardim Rio da Praia	3317- 1601/3718	e0116117a@see.sp.gov.br
EE Prof ^a . Maria Aparecida Pinto de Abreu Magno- Fundamental II e Médio.	Rua General Ozório, 108 – Jardim Paulista	3317- 2510/2587	e909798a@see.sp.gov.br
EE Jardim Vicente de Carvalho – Fundamental II e Ensino Médio EJA.	Rua Francisco Pinto s/ nº. – Jardim Vicente de Carvalho II	3316 4280/2666	e269323a@see.sp.gov.br
EE Profo Armando Belegarde Fundamental I e II, Médio e EJA Fundamental II e Médio	Rua Bartolomeu Fernandes Gonçalves, nº. 600 – Vila Ita- panhaú	3317- 1430/3146	e011605a@see.sp.gov.br
EEI Txeruba "e" Kua 1	Av. Guarani, 1500 Aldeia Indígena Rio Silveira / Bora- céia	(12) 3867- 6662	



PLANILHA II

UNIDADES ESCOLARES/MODALIDADE DE ENSINO/ TIPOS DE CARDÁPIO DO MUNICÍPIO E QUANTIDADE DE SOLICITAÇÕES

UNIDADES ESCOLARES	MODALIDADE DE ENSINO	TIPO DE CARDÁPIO	SOLICITAÇÃ O DIURNO	SOLICITAÇÃO NOTURNO
1- EM Delphino S.Lima	EF	Α	360	
2- EM Dino Bueno	El	Α	180	
3- EM Prof. José Inácio Hora	EI/EF	Α	381	
4- EM Giusfredo Santini	EF	Α	468	
EM Giusfredo Santini	EJA	В		40
5- EMEI Jardim Albatroz	El	Α	190	
6- EM Prof. Cristina Santos	EI/EF	Α	296	
7- EM José de Oliveira	EI/ EF	Α	400	
8- CEE	EF	Α	10	
9- EM Hilda S. Ribeiro	EI/ EF	Α	440	
10-EM Jd. Vista Linda	EF	Α	264	
EM Jd. Vista Linda	EJA	В		22
11- EM Maria L. S. Monteiro	El	Α	307	
12- EM José Ermírio de	EI/EF	Α	500	
Moraes				
13- EM Gov. Mario Cóvas	EF	Α	232	
EM Gov. Mario Cóvas	EJA	В		30
14-EM Prof. Miriam de Assis	El	Α	49	
15-EM José Carlos Buzinaro	EI/ EF	Α	290	
16- EMEIF Boracéia	EI/EF	Α	578	
17- EMEIF Caiubura	EI/ EF	Α	100	
18-EM Genésio Sebastião	EI EF	Α	396	
ТОТ	ΓAL		5441	92
EMIG Nhembo e" á Porã	EI /EF/EE	С	196	T
LIVIIO IVII e III DO E A I GIA		C	130	
UNIDADES ESCOLARES	MODALIDADE	TIPO DE	SOLICITAÇÃ	SOLICITAÇÃO
	DE ENSINO	CARDÁPIO	0	PARCIAL
			INTEGRAL	
NEIM Zilmar Moura	NEIM	D	77	65
NEIM Boraceia 1	NEIM	D	84	
NEIM Boraceia 1	NEIM	E 1		30
NEIM Boraceia 1	NEIM	E 2		30
Boracéia 2	NEIM	D	60	
NEIM Chácara Vista Linda	NEIM	D	142	83
NEIM Teodoro Quirino	NEIM	D	132	77
NEIM Elizabeth Regina	NEIM	D	80	69
	NEIM	D	49	33



NEIM Guaratuba	NEIM	D	52	28
NEIM Mangue Seco	NEIM	D	54	38
NEIM Oswaldo Justo	NEIM	D	105	76
NEIM Amilton José Amparo	NEIM	D	90	
NEIM Amilton José Amparo	NEIM	E1		40
NEIM Amilton José Amparo	NEIM	E2		40
TOTAL			925	609
TOTAL GERAL		1534		

LEGENDA:

EF - Ensino FundamentaL

El – Educação Infantil

EJA – Educação de Jovens e Adultos

EE - Escolas estaduais

ESCOLAS DE ENSINO INTEGRAL - CARDAPIO A + LANCHE

UNIDADES ESCOLAR	QUANTIDADE SOLICITA- DA
1 – EM José Ermírio de Moraes	90
2 - EM Gov. Mario Cóvas	94
3 - EM José Carlos Buzinaro	54
4 - EMEIF Boracéia	240
TOTAL	478

UNIDADES ESCOLARES / MODALIDADE DE ENSINO E TIPOS DE CARDÁPIO DA **REDE ESTADUAL.**

UNIDADES ESCOLARES			-	SOLICITAÇÕ ES
		0		NOTURNO
EE Prof. Armando	EF II/	В	340	99
Belegard	EnsinoMédio /EJA			
EE Maria Ap. Pinto de	EF II/	В	381	
Abreu	EnsinoMédio			
EE Vicente de Carvalho	EF II/	В	286	120
	EnsinoMédio /EJA			
EE Willian Aurelli	EF II/	В	270	85
	EnsinoMédio /EJA			



EE Archimedes Bava	EF II/ EnsinoMédio	В	238		
EE Praia de Boracéia	Fundamental II/ Médio	В	298	88	
TOTAL			1813	392	
ESCOI	ESCOLAS ESTADUAIS COMPARTILHADAS				
EE Prof. João Carlos do R.	Ensino Médio	F	388		
Lopes					
EE Prof. João Carlos do R.	EJA	В		93	
Lopes					
EE Maria Celeste	EF II	F	192		
EE Maria Celeste	EJA	В		70	
TOTAL			580	163	

LEGENDA:

EF II - Ensino Fundamental II

EJA – Educação de Jovens e Adultos

EE - Escolas estaduais



PLANILHA III

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES/NÚMERO DE ESTUDANTES MATRICULADOS/ ADESÃO

EM, EMEIF, EMEI.

UNIDADE ESCOLAR	QUANTIDADE DE ALUNOS	ADESÃO
01- EM Delphino S.Lima	494	80 %
02- EM Dino Bueno	218	80 %
03- EM Prof. José Inácio Hora	482	80 %
04- EM Giusfredo Santini	573	80 %
05- EMEI Jardim Albatroz	213	80 %
06- EM Prof. Cristina Santos	340	80 %
07- EM José de Oliveira	548	80 %
08- CEE	10	80 %
09- EM Hilda S. Ribeiro	527	80 %
10- EM Jd. Vista Linda	382	80 %
11- EM Maria L. S. Monteiro	334	80 %
12- José Ermírio de Moraes	592	80 %
13- EM Gov. Mario Cóvas	315	80 %
14- Em Prof. Miriam de Assis	43	80 %
15- EM José Carlos Buzinaro	324	80 %
16- EMEIF Boracéia	712	80 %
17- EMIG Nhembo "e" á Porã	89	100 %
18- EMEIF Caiubura	108	80 %
19- EM Genésio Sebastião	581	80 %
TOTAL	6885	

EJA MUNICIPAL - NOTURNO

UNIDADE ESCOLAR	QUANTIDADE DE ALU- NOS	ADESÃO
EM Giusfredo Santini	43	85%
EM Jd. Vista Linda	35	85%
EM Gov. Mario Cóvas	30	85%
TOTAL	108	



NEIM/BERCARIO

UNIDADE ESCOLAR	QUANTIDADE DE ALUNOS	ADESÃO NEIM	QUANTIDAD E DE ALUNOS BERÇARIO	ADESÃO BERÇARIO
Zilmar Moura	174	80%		
Boracéia	167	80%	30	50%
Chácara Vista Linda	278	80%		
Teodoro Quirino	240	80%		
Elizabeth Regina	251	80%		
Irene Vaz Pinto Lyra	97	80%		
Guaratuba	96	80%		
Mangue Seco	119	80%		
Oswaldo Justo	207	80%		
Amilton José Amparo	220	80%	30	50%
TOTAL	1849			

REDE ESTADUAL - DIURNO

UNIDADE ESCOLAR	QUANTIDADE DE	ADESÃO
	ALUNOS	
EE Prof. Armando Belegard	699	47%
EE Maria Ap. Pinto de Abreu	616	47%
EE Vicente de Carvalho	503	47%
EE Willian Aurelli	1035	47%
EE Praia de Boracéia	579	47%
EE TXERUBA "E" KUA 1	107	47%
EE Prof. Archimedes Bava	466	47%
TOTAL	4003	

ESCOLA ESTADUAL COMPARTILHADA - MATRICULADOS

UNIDADE ESCOLAR	QUANTIDADE ALUNOS	DEADESÃO
EE Prof. João Carlos do R. Lopes	581	62%
EE Maria Celeste	354	62%
TOTAL	935	

REDE ESTADUAL - NOTURNO - MÉDIO, FUNDAMENTAL II e EJA

UNIDADE ESCOLAR	QUANTIDADE	DEADESÃO	



	ALUNOS	
EE Prof. Armando Belegard	481	35%
EE Vicente de Carvalho	262	35%
EE Willian Aurelli	435	35%
EE Prof. João Carlos do R. Lopes	243	35%
EE Praia de Boracéia	160	35%
EE Maria Celeste	92	35%
TOTAL	1673	



PLANILHA IV

CARDÁPIOS

CARDÁPIO A

Dias da Semana , refeições	/ Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum E Lanche	vitamina	Pão tipo Hot Dog c/manteiga	02 frutas para vitamina	01 fruta	02 frutas para vitamina Bolinho individual simples
Almoço	tipos, verdura ou legumes) Arroz e Feijão, Carne c/ dois tipos de	c/ 01 legume, Carne. Guarnição (farofa, polenta,	lipos de	Carne c/ dois tipos de legumes Sobremesa: Fruta	Macarrão, Carne c/ um legume, Salada (um tipo de verdura e um legume) Sobremesa: Fruta

CARDAPIO B

Dias da Semana/ Refeições	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	tipos de Legumes	Arroz e Feijão c/1 legume, Carne c/ 02 tipo de legume, molho de tomate. Sobremesa: Fruta	Salada (dois tipos de verduras ou legumes) Risoto de frango, 2 legumes.	Arroz, e Feijão, ovo dois tipos de legumes.	Salada (dois tipos de verduras ou legumes) Macarrão, carne c/ dois tipos de legumes. Sobremesa: Frutas



CARDAPIO C

Dias da Semana/ Refeições	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Desjejum		Dão tipo Hot	02 frutas para vitamina	1 fruta	02 frutas para vitamina Bolinho individual simples
Lanche da Tarde	vitamina .	vitamina Pão com manteiga	vitamina +	vitamina biscoito	Frutas para vitamina + tubérculo, ou espiga de milho
Almoço	tipos de verduras ou legumes) Arroz e feijão carne c/ dois tipos de legumes	tipos de verdura ou legumes) Arroz e feijão c/ 01	tipos de verduras ou legumes) Arroz e feijão carne c/ dois tipos de legumes.	tipos de verduras ou legumes) Arroz e feijão carne c/ dois tipos de legumes. Sobremesa: Fruta	



CARDAPIO D

Dias da					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	Fruta p/vitamina	riula o/vilaniina	Fruta p/vitamina	i ruta p/vitariiria	Fruta p/vitamina Pão com
	Pão com manteiga		Pão com manteiga		manteiga
Hidratação	Suco de fruta natural (01 fruta) + 01 legume	natural (02 frutas)	Suco de fruta natural (01 fruta)	natural (01 fruta)	Suco de fruta natural (01fruta) +01 legume
Almoço	tipos verdura ou legumes) Arroz e Feijão, Carne com dois tipos de Legumes Sobremesa:	legumes) Arroz e Feijão c/ 01 legume, Guarnição (farofa, purê, polenta), carne Sobremesa: Fruta	tipos de verduras ou legumes), macarrão, carne c/ dois tipos de legumes.	tipos verdurà ou legumes) Arroz e feijão, carne c/ dois tipos de legumes. Sobremesa: Fruta	, , ,
Período Integral	(1 tipo ,	(1 tipo , percapta p vitamina)	(1 tipo , percapta p	(1 tipo , percapta p	Fruta (1 tipo , percapta p vitamina)
Lanche periodo	Fruta p/vitamina Pão com manteiga	Fruta p/vitamina	Fruta p/vitamina Pão com manteiga		Fruta p/vitamina Pão com manteiga
Jantar Período Integral	carboidrato (arroz macarrão batata, mandioquinha	01 carboidrato (arroz macarrão batata, mandioquinha 02 legumes 01 verdura fruta	01 carboidrato (arroz macarrão batata, mandioquinha	carboidrato (arroz macarrão batata, mandioquinha 02 legumes 01 verdura fruta	frango 01 carboidrato (arroz Macarrão batata, mandioquinha 02 legumes 01 verdura Fruta



CARDÁPIO E1

Faixa etária	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar
	(*) Fórmula	(**) suco de	Papa salgada	(*) fórmula	Papa de fruta
04 a 05	láctea infantil 1	fruta		láctea infantil 1	(*) Formula
meses					láctea infantil 1
1					

CARDÁPIO E2

Faixa etária	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar
06 a 11 Meses	(***) Fórmula láctea infantil 2 Com fruta Pao com manteiga	(**) Suco de fruta	Arroz, feijão, ovo, carne bovina ou frango, legumes cozidos (dois) Sobremesa: Fruta Macarrão 1x / semana	Com fruta infantil 2	Sopa Sobremesa: Fruta

CRIANÇA COM MENOS DE 12 MESES: CARDAPIO E1 e E2 OBSERVAÇÕES

- Desjejum: FÓRMULAS lacteas infantil 1 ate 6 meses e formula lactea infantil 2 de 6 meses a 1 ano;
- Hidratação- suco natural de frutas;
- Almoço papas de cereais e leguminosas, acompanhadas de gema de ovo, carne moída ou desfiada (bovina e de frango), verduras refogadas e tubérculos ou legumes na forma de purês. Só sera ofertado em formato de papa se necessario levando em consideração os habitos da criança;
- Lanche fórmula láctea infantil (de partida ou seguimento) com acréscimo de fruta.
- (*) A mamadeira deverá ser preparada com formula infantil 1º semestre.
- (**) O suco de laranja quando estiver no cardápio, será de laranja lima
- (***) A mamadeira deverá ser preparada com fórmula infantil 2º semestre.

Papa salgada: 01 feculento, 01 verdura, 02 hortaliças, arroz ou macarrão, 01 porção de carne, acrescentar feijão 02 vezes por semana.

Sopa: 01 feculento, 01 verdura, 02 hortaliças, arroz ou macarrão, 01 porção de carne, acrescentar feijão 02 vezes por semana.



CARDÁPIO F

Dias da Semana / refeições	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Almoço	Salada (dois tipos, verdura ou legumes) Arroz e Feijão, Carne c/ dois tipos de legumes	Arroz, Feijão c/ 01 legume, Carne. Guarnição (farofa, polenta, purê)etc. Sobremesa: Fruta	Arroz, Feijão Carne c/ dois tipos de legumes, Salada (dois tipos verdura ou legumes)	Arroz, Feijão Carne c/ dois tipos de legumes Sobremesa: Fruta	Macarrão, Carne c/ um legume, Salada (um tipo de verdura e um legume) Sobremesa: Fruta

CARDAPIO FESTIVO

(SUGESTÃO DE CARDÁPIO FESTIVO)

Aquele cuja solicitação formulada pelo responsável designado pelo Setor de Chefia da Divisão de Suporte e Logística da SE, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendido, quantitativo e qualitativamente no dia de eventos festivos. Conforme solicitação e de comum acordo entre as partes, CONTRATADA E CONTRATANTE.

CARDAPIO FESTIVO	Tipo de cardapio
PASCOA	Cardapio do dia + Bolo de chocolate + suco natural.
FESTA JUNINA e FOLCLORE	Sanduiche de carne (pão com carne) , canjica ou arroz doce ,bolo de fuba e suco natural.
• •	Bolo de chocolate, sanduiche de carne (pão
crianças e formaturas.	com carne), suco natural

KIT LANCHE CONTENDO TIPO:

(Que poderá ser alterado de acordo com a necessidade do local, período, público, etc. Sem danos ao bom andamento do serviço de merenda. E deverão ser cobrados em notas especificas da mesma forma que as solicitações de merenda dividida em generos e serviços).

1	Pão 80 gramas	



Prefeitura do Município de Bertioga Estado de São Paulo

Estância Balneária

2	Queijo 40 gramas
3	Manteiga 5 gramas
4	Suco Individual 200 ml
5	Fruta tipo; maça, banana, pera, etc.
6	Barrinha 25 gramas sem açúcar



PLANILHA V

FREQUENCIA MENSAL DE ALIMENTOS NOS CARDAPIOS A-B-C-F Desjejum

ALIMENTO	Α	С
Frutas para vitamina	12 vezes c/ 02 frutas para	12 vezes c/ 02 frutas
	a vitamina	para a vitamina
Frutas para o desjejum	04 vezes	04 vezes
Pão tipo hot dog	04 vezes	04 vezes
Bolinho individual	04 vezes	04 vezes
Biscoito doce sem recheio	02 vezes	02 vezes
Biscoito salgado	02 vezes	02 vezes
Manteiga	04 vezes	04 vezes
Sustagem para o CEE	04 vezes	0

ALMOÇO

ALIMENTO	Α	В	С	F
Salada / Verdura e Legumes	12 vezes	12 vezes	20 vezes	12 vezes
Arroz	16 vezes	16 vezes	16 vezes	16 vezes
feijão	16 vezes	16 vezes	16 vezes	16 vezes
Macarrão	04 vezes	04 vezes	04 vezes	04 vezes
Frutas (sobremesa)	12 vezes	08 vezes	12 vezes	12 vezes
Carne moída	02 vezes	02 vezes	02 vezes	02 vezes
Carne moída com pvt	02 vezes	02 vezes	02 vezes	02 vezes
Carne cubos	02 vezes	02 vezes	02 vezes	02 vezes
Sobre coxa	04 vezes	04 vezes	04 vezes	04 vezes
Peito de frango s/ Pele e s/ osso c/ legumes	03 vezes	03 vezes	03 vezes	03 vezes
Peito de frango s/ Pele e s/ osso c/ risoto	02 vezes	02 vezes	02 vezes	02 vezes
Peixe	01 vez	01 vez	01 vez	01 vez
Ovos	04 vezes	04 vezes	04 vezes	04 vezes
Guarnição (farofa, polenta, purê)	04 vezes	04 vezes	04 vezes	04 vezes
Temperos – Almoço – alho, cebola, cheiro verde, óleo, sal, molho de tomate, (orégano em algumas preparações) Louro	Diário	Diário	Diário	Diário
Legumes	09 vezes	09 vezes	09 vezes	09 vezes



LANCHE DA TARDE

ALIMENTO	Α	С		
Frutas para vitamina	12 vezes c/ 02	20 vezes c/ 02		
	frutas para a	frutas para a		
	vitamina	vitamina		
Frutas para o lanche	04 vezes			
Pão tipo hot dog	04 vezes	04 vezes		
Bolinho individual	04 vezes	0		
Biscoito doce sem recheio	02 vezes	02 vezes		
Biscoito salgado	02 vezes	02 vezes		
Manteiga	04 vezes	04 vezes		
Espiga de milho, tubérculo, raiz	0	12 vezes		

FREQUÊNCIA MENSAL DO CARDÁPIO D E EDESJEJUM - HIDRATAÇÃO - LANCHE

ALIMENTO	D	E
Pão tipo hot dog	12 vezes	08
Manteiga	12 vezes	08
logurte	02 vezes quinzenalmente	0
Fruta	23 vezes	20 vezes
Suco de natural	20 vezes	20 vezes
FRUTA LANCHE	20 vezes para vitamina	20 vezes
Fórmula lactea 1º semestre	0	20 vezes
Fórmula lactea 2º semestre	0	20 vezes

ALMOÇO/JANTAR

ALIMENTO	D	E
Salada	20 vezes	0
Arroz	16 vezes	16 vezes
Feijão	20 vezes	20 vezes
Macarrão	04 vezes	04 vezes
Frutas	20 vezes	20 vezes
Carne moída	04 vezes	04 vezes
Carne em cubos	02 vezes	02 vezes
Sobre coxa	04 vezes	04 vezes



Peito de frango s/ pele e s/ osso	04 vezes	04 vezes
Peixe c/ legumes	02 vezes	02 vezes
Ovos c/ legumes	02 vezes	02 vezes
Isca de fígado bovino	01 vez	01 vez
Lagarto	01 vez	01 vez
Guarnição	04 vezes	04 vezes
Temperos: Almoço/ alho, cebola, cheiro verde, óleo, sal, molho de tomate.	Diariamente	Diariamente
Sopa com frango / legumes /arroz / verdura	08 vezes	08 vezes
Sopa com musculo/legumes /verdura e macarrão.	04 vezes	04 vezes
Sopa com musculo/legumes /verdura e macarrão (cremosa)	04 vezes	04 vezes
Sopa leguminosas (feijão , lentilha , ervilha) com macarrão e, legumes e verduras	04 vezes	04 vezes

Observações Gerais de Cardápios:

- Quando o mês tiver cinco semanas, esta deverá ser igual a segunda semana;
- Isto é valido para todos os CARDAPIOS:
- O cardápio tipo desjejum/lanche poderá ser ofertado as crianças de periodo integral no contraturno conforme descrito no termo de referencia
- O lanche servido no período da tarde é igual ao DESJEJUM; com exceção da Escola Indigena.
- A critério da CONTRATANTE poderá, 01 vez por semana ser oferecido sopa, contendo um tipo de carne, arroz ou macarrão, 03 legumes e uma verdura.;
- Datas especiais tipo, na festa comemorativa ao dia das crianças, substituiremos um cardápio por lanche (conforme o tema e em acordo entre as partes sem);
- Para as crianças do CEE com dificuldade de deglutição será oferecido alimentação pastosa (tipo purê de diversos sabores, e outras preparações que atendam a dieta);
- Quando da elaboração dos cardápios e da elaboração das refeições, deverá ser respeitada a quantidade per capita estimada de cada alimento.
- A contratada deverá atender o cardápio, aprovado pelo Departamento de Alimentação Escolar- Secretaria da Educação com base nas informações constantes no termo de referencia e seus respectivos anexos.
- A Contratada deverá atendera os alunos com patologias específicas, adequando o cardápio de forma que não fique diferente da preparação dos demais alunos, fornecendo alimentos específicos para cada patologia, a saber: Diabetes mellitus, intolerâncias alimentares, fenilcetunúricos e outras patologias.
- O leite em pó deverá ser preparado de acordo com as quantidades recomendadas pelo fabricante, para garantir o padrão de qualidade. Utilizar água devidamente tratada.
- Frutas e hortaliças de qualidade com grau de maturação adequado para o consumo e diversificado.
- Poderão ser incorporados ao cardápio, outros tipos de preparações não apresentados no cardápio padrão desde que aprovada pelo Departamento de Alimentação

Escolar e pelo Conselho Municipal de Alimentação Escolar, e que mantenha o padrão estipulado. E quando necessário ser feito aditamento de contrato;

- Garantir a qualidade dos alimentos preparados, monitorar a temperatura das preparações, conforme a legislação. Servir em recipientes adequados;
- Temperos Permitidos: óleo, sal, cebola, alho, cheiro-verde, folha de louro, tomate molho, orégano e outros temperos naturais, adequados para cada faixa etária.
- O leite fluido, suco, iogurte deverá manter a temperatura adequada para cada item. Diluir corretamente os enriquecedores. Quantidade mínima per capita estabelecida por aluno.
- Preparar os demais itens do cardápio no momento de seu consumo.
- No primeiro ano de vida, a introdução de alimentos complementares deve ser gradual. Os cardápios foram definidos por faixa etária. Cada criança evolui de forma diferente, dessa forma o cardápio a ser oferecido ficará condicionado a sua capacidade digestiva motora. A divisão por faixa etária não deve ser rígida.
- Os per capitas estipulados dos alimentos devem ser seguidos, podendo ser alterados conforme as necessidades e adequações aos alunos. Qualquer mudança deverá ser comunicada e autorizada pelo Departamento de Alimentação Escolar.
- Na fase de adaptação, para a criança que não aceitar a alimentação, deverá ser oferecido o leite. Insistir pelo esquema alimentar adequado;
- Almoço: para crianças em adaptação nas Neims ou em situações especiais deve ser oferecido: Papa de arroz, feijão, uma fonte protéica, verdura crua ou cozida e legumes cozidos. As verduras, os legumes e as carnes deverão estar bem picados. Carnes em geral, tempo de cocção maior, feijão com mais caldo. Poderão ser utilizados dois tipos de legumes ou dois tipos de verduras, ou um tipo de cada para a elaboração da guarnição e da salada, desde que respeite o per capita da preparação. Papa de arroz, tempo de cocção maior com adição de mais água. Não liquidificar, amassar com o garfo.



PLANILHA VI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO SETOR DE DIVISÃO DE SUPORTE E LOGISTIVA

		O DE FORNECIMENTO DE INSUMOS/ALIME		ESC	OLAR	
		R:				
TIPO	DE CARDÁPIO	O:				
Total	de Insumos / a	ılimentação escolar:		_		
	Data	Quantidade de alimentação escolar Solicitada	Alteraçõe Divisão Logística		Seção Suporte	C
Respo	onsável pela U	Inidade Escolar:	-			
Respo	onsável pela S	ecão da Divisão de Suporte e Logística:				



Prefeitura do Município de Bertioga

Estância Balneária

PLANILHA VII - PER CAPTA DOS CARDÁPIOS

D – Integral e Parcial	
	Per capta in natura
Desjejum	
	200 ml
Bisnaguinha	02 unid.= 40 g
Pão de hot dog	02 unidade = 50 g
Manteiga	07 g
Fruta p/ vitamina	15 g
Hidratação	lo g
Suco de fruta natural	100 ml (50 g)de fruta
Almoço	100 mi (50 g)de nata
-	30 g
	20 g
-	35 g
Fígado (iscas)	35 g
Frango (s/ osso)	35 g
Lagarto	60 g
Hortaliça legume (cozido)- guarnição	35 g
Hortaliça legume (cozido)- guarriição Hortaliça legume (cru)- p/ carnes (moída, picada,	
frango,fígado, peixe e ovos)	20 g
Hortaliça legume (cru)- salada	15.3
Hortaliça legume (cru)- salada Hortaliça Verdura (cru a)- salada	15 g 20 g
Flortaliça Verdura (Cru a)- Salada	20 g
Hortaliça Verdura (cozida- guarnição C/ E S/	25 g farofa: c/ verdura(15 g) legume
FARINHAS	(10g) Farinha de mandioca (20 g)
Ovo	01 unid.
Peixe	60 g
Polenta- guarnição	20 g (10 g de fubá)
Purê- guarnição	Leite (15 gde pó) margarian(02 g)
. are gaaringae	Tubérculo (40 g)
Temperos Almoço	r aboreano (ro g)
	02 g
	04 g
	04 g
	20 g
	04 g
	01 g
	07 g
	02 g
	07 g
	05 g
Lanche	<u>-</u>
	20 g
	200 ml
1094110	



Bisnaguinha	02 unid.= 40 g
Pão de forma	02 fatia= 50 g
Manteiga	07 g
Jantar	
Sopa (composição abaixo)	
Arroz	10 g
Carne Bovina	20 g
Frango (sem osso)	25 g
Hortaliça (Fonte de vitamina A)	15 g
Hortaliça legume	20 g
Macarrão (próprio p/ sopa)	15 g
Hortaliça Verdura	15 g
Tubérculo	20 g
Leguminosa (feijão, ervilha, lentilha)	10 g
Temperos – Jantar	
Alho	02 g
Cebola	04 g
Molho de tomate in natura	20 g
Cheiro verde	04 g
Tomate	07 g
Óleo	04 g
Sal	½ g
Vinagre	02 g
Sobremesas almoço e jantar	
Banana prata ou maçã, maçã, pêra e frutas	Fruta inteira= 01 unid.
da época.ex. caqui, goiaba, mexerica, etc.	
Mamão, manga, e abacate	picado= 60 g

CARDÁPIO A		
Alimentos / Preparações	Per capta in natura	
Desjejum		
Frutas para vitamina	20g cada fruta	
Fruta para o desjejum	01 unidade	
logurte	200 ml	
Biscoito Doce	30g = 06 unidades	
Biscoito Salgado	30g = 06 unidades	
Bolo individual (sem recheio)	40g	
Pão de forma	02 fatias = 50g	
Pão de forma integral	02 fatias = 50g	
Pão de leite (tipo hot dog)	01 unidade = 50g	
Manteiga	10g	
Açúcar	20g	
Almoço		
Arroz	60g	
Feijão, ervilha ou lentilha	30g	
Carne bovina	90 g	
Carne bovina com pvt	Carne=60g pvt=30g	



Conservas (milho e ervilha)	15g
Frango sem osso	90 g
Frango sem osso para risoto	70 g
	50g
3 0 \ /	20g
Hortaliça legumes (cru) p/ carnes moída,	
peça, frango, fígado, peixe e ovos) e p/ pães	
Hortaliça verdura (cozida) guarnição c/ou	Verdura 50g farofa : verdura 30g /
sem Farinha.	legume 15g
	/farinha de mandioca 30g
Hortaliça verdura (crua) salada	30g
	50g
	01 unidade
Pão de hot dog	50g
Polenta guarnição	40g (20g de fubá)
Peixe	90g
Purê – guarnição	manteiga 03g, tubérculo 40g
Farinha mandioca (farofa)	30 g
Sopa (composição abaixo)	<u> </u>
	20g
	40 g
	40g
Hortaliça (fonte de vitamina A)	10g
	40g
Hortaliça verdura	10g
Macarrão para sopa	20g
	40g
Temperos almoço	
Alho	04g
Cebola	08g
Cheiro verde	04g
Molho de tomate	20g
Óleo	04a
Purê de tomate	10g para carne 20g para macarrão
Sal	02g
Tomate	07g
Vinagre	02g
	07g
	05 g
Sobremesa	
Banana prata ou maçã, maçã ,frutas da época. Ex.: caqui, goiaba e mexerica	Fruta inteira = 01unidade
Mamão e manga	Picado =50g
Melão e melancia	Picado =80g



HIDRATAÇÃO	
Suco de fruta natural	200 ml

LANCHE	
Cereal para vitamina(aveia,milho,arroz <mark>20 g</mark>	
ou farinha láctea)	
Sustagen	20 g

CARDAPIO F

Alimentos / Preparações	Per capta in natura
Almoço	
Arroz	60g
Feijão	30g
Carne bovina	90 g
Carne bovina moida com pvt	Carne =60g pvt=30g
Conservas (milho e ervilha)	15g
Frango sem osso	90 g
Frango sem osso para risoto	70 g
Hortaliça legumes (cozido) guarnição	50g
	20g
Hortaliça legumes (cru) p/ carnes moída,	30g para carnes e 15g para pães
peça, frango, fígado, peixe e ovos) e p/pães	
Hortaliça verdura (cozida) guarnição c/ou	Verdura 50g farofa : verdura 30g /
sem Farinha.	legume15g /farinha de mandioca 30g
Hortaliça verdura (crua) salada	30g
Macarrão	50g
Ovo	01 unidade
	50g
Polenta guarnição	40g (20g de fubá)
Peixe	90g
Purê – guarnição	manteiga03g, tubérculo 40g
Farinha mandioca (farofa)	30 g
Sopa (composição abaixo)	
	20g
	40 g
	40g
Hortaliça (fonte de vitamina A)	10g
, ,	40g
Hortaliça verdura	10g
Leguminosa (feijão, ervilha e lentilha)	15g



Macarrão para sopa	20g
Tubérculo	40g
Temperos almoço	
Alho	04g
Cebola	08g
Cheiro verde	04g
Molho de tomate	20g
Óleo	04g
Purê de tomate	10g para carne 20g para macarrão
Sal	02g
Tomate	07g
Vinagre	02g
Limão	07g
Pimentão vermelho	05 g
Sobremesa	
Banana prata ou maçã, maçã, frutas da	Fruta inteira = 01unidade
época Ex caqui, goiaba e mexerica	
Mamão e manga	Picado =50g
Melão e melancia	Picado =80g

CARDÁPIO C, B		
Alimentos / Preparações	Per capta in natura	
Desjejum		
Frutas para vitamina	20g cada fruta	
Frutas para desjejum (ALDEIA)	01 unidade	
logurte	200 ml	
Biscoito Doce	30g = 06 unidades	
Biscoito Salgado	30g = 06 unidades	
Bolo individual (sem recheio)	40g	
Pão de forma	02 fatias = 50g	
Pão de forma integral	02 fatias = 50g	
Pão de leite (tipo hot dog)	01 unidade = 50g	
Manteiga	10g	
Açúcar	20g	
Almoço		
Arroz	100g	
Feijão, ervilha ou lentilha	30 g	
Carne bovina	90 g	
Carne bovina moida com pvt	Carne=60g pvt=30g	
Conservas (milho e ervilha)	20g	
Frango sem osso	100 g	
Frango sem osso para risoto	70 g	
Hortaliça legumes (cozido) guarnição	60g	
Hortaliça legumes (cru) salada	30g	



Hortolica la gurana (agu) n/ agrega maída, naga	10g nore corner a 20g nore nãos
Hortaliça legumes (cru) p/ carnes moída, peça,	40g para carnes e 20g para paes
frango ,fígado, peixe e ovos) e p/ pães	1 1 00 1 1 10
Hortaliça verdura (cozida) guarnição c/ou sem	
farinha	legume 15g
	/farinha de mandioca 40g
Hortaliça verdura (crua) salada	40g
Macarrão	90g
Ovo	01 unidade
Polenta guarnição	50g (20g de fubá)
Peixe	100g
Purê – guarnição	manteiga(04g)
	tubérculo (50 g)
Purê – guarnição –flocos de batata	Manteiga 04g ,flocos de batata (20 g)
Farinha mandioca (farofa)	30 g
Sopa (composição abaixo)	
Arroz	30g
Carne bovina	55 g
Frango sem osso	55g
Hortaliça (fonte de vitamina A)	40g
Hortaliça legume	40g
Hortaliça verdura	300g
Leguminosa (feijão, ervilha e lentilha)	20g
Macarrão para sopa	30g
Tubérculo	40g
Temperos almoço /Jantar	HOG
Alho	05g
Cebola	10g
Cheiro verde	10g
Molho de tomate	40g
Óleo	04g
Purê de tomate	20g para carne 40g para macarrão
Sal	0 1
	03g
Tomate	07g
Vinagre	02g
Limão	07g
Pimentão vermelho	05 g
Sobremesa	
Banana prata ou maçã, maçã, frutas da época	Fruta inteira = 01unidade
Ex. caqui, goiaba e mexerica.	
Mamão e manga	Picado =100g
Melão e melancia	Picado =100g
Lanche	
Cereal para vitamina (aveia, cereais de milho e	20 g
arroz e farinha láctea)	
Milho (espiga de milho)	01 unid.
logurte	200 ml
<u> </u>	1



Biscoito doce	30 g= 06 unid.
Biscoito Salgado	30 g= 06 unid.
Bolo individual (sem recheio)	40 g
Pão de forma	02 fatia= 50 g
Pão tipo hot dog	01 unid. (50 g)
Margarina	10 g
Tubérculos/ raízes (mandioca, cará, inhame, Batata doce	80 g
Frutas para vitamina	20 g

CARDÁPIO E1 e E2

CARDÁPIO E1 e E2				
ALIMENTOS /PREPARAÇÕES PER CAPTA				
Desjejum				
Fórmula láctea infantil 1º e 2º Semestre (desjejum e	240ml			
lanche)- Diluição do fabricante				
Manteiga	05 g			
Pão de forma	01 fatias= 25g			
Pão de leite	½ unid.=25g			
Pão tipo bisnaguinha	01 unid.=25g			
Hidratação				
Suco de fruta natural	100 ml			
Almoço				
Arroz	15 g			
Feijão , ervilha seca ou lentilha	10 g			
Carne bovina , fígado	25 g			
Frango s/ osso	30 g			
Gema de ovo / Ovo	01 unid.			
Hortaliças verdura (cozida)-salada e guarnição	20 g			
Hortaliças legume (cozida)-salada e guarnição	20 g			
Hortaliça legume (cru)- p/ carnes (moída, cubos frango e ovos)	15 g			
Purê- guarnição	margarina (02 g) Tubérculo (30 g)			
Suco de fruta natural	100ml			
Temperos do almoço				
Alho	01 g			
Cebola	04 g			
Cheiro verde	04 g			
Molho de tomate in natura	10 g			
Óleo	04 g			
Sal	½ g			



Lanche	
Fruta	20 g
Jantar	9
Sopa (componentes abaixo)	200 ml
Arroz	10 g
Feijão, ervilha seca ou lentilha	10 g
Carne bovina	20 g
Feculento	25 g
Frango (sem osso)	25 g
Hortaliça (Fonte de vitamina A)	25 g
Hortaliça legume	25 g
Macarrão	10 g
Verdura	10g
Temperos - Jantar	
Alho	01 g
Cebola	04 g
Cheiro verde	04 g
Tomate	07 g
Óleo	04 g
Sal	½ g
Frutas sobremesas almoço e jantar	
Banana prata ou maçã, maçã, pêra e frutas da época. ex. caqui, goiaba, mexerica, etc.	½ unid. (50 g)
Mamão, manga, e abacate.	Fruta porção 30 g
Melão e melancia	Fruta porção 30 g

PLANILHA VIII – MODELO DE "FICHA DE DENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS" (NOTA: RELACIONAR OS PRODUTOS EM ORDEM ALFABÉTICA.).

Ficha de Identificação de Produtos

Empresa:

Contrato (s) nº:

UNIDADES A QUE SE DESTINA:

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:

Modo de Preparo (no caso de produtos que necessitem de algum tipo de preparo e essa

informação não consta no rótulo; p.x. extrato de tomate)

Outras informações que a empresa julgar necessário:

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELAS INFORMAÇÕS CONTIDAS NESTA FICHA:

Nome:

Cargo na empresa:

Habilitação profissional:

Nº do registro no órgão de habilitação profissional

Assinatura:

Data:

Observações: As Fichas de Identificação deverão ser apresentadas devidamente organizadas, contendo índice, relacionando os produtos em ordem alfabética (nome e página onde está descrito o produto), com suas páginas devidamente numeradas, grampeadas (ou encadernadas), e, contendo a data de identificação e assinatura do responsável técnico por suas informações (nome, número de registro no órgão fiscalizador profissional e função na empresa). Fichas de Identificação encaminhadas posteriormente para aprovação também deverão ser datadas e assinadas pelo responsável técnico por suas informações.



PLANILHA IX

MÉDIA DO № DE COZINHEIROS NAS UNIDADES ESCOLARES

Unidades Escolares	Média do n° de merendeiras/U.E.	
	DIURNO	NOTURNO
EM Caiubura	1	
EM Delphino S. Lima	3	
EM Dino Bueno	2	
EM Prof. José Inácio Hora	3	
EM Giusfredo Santini / EJA	4	1
EMEI Jardim Albatroz	2	
EM Prof. Cristina dos Santos	2	
EM Jose de Oliveira	4	
CEE	1	
EM Hilda Strenger Ribeiro	4	
EM Jardim Vista Linda (EJA)/ EE João Carlos do R. Lopes	4	1
EM Maria Lucia Soares Monteiro	3	
EM Genésio Sebastião dos Santos	4	
EMEIF Jose Ermírio de Moraes F ^o	4	
EM Gov. Mário Covas / EE Maria Celeste / EJA	3	1
EMEIF Prof. Mirian de Assis	1	
EMEIF Jose Carlos Buzinaro	2	
EMEIF Boracéia	4	
EMIG Nhembo`e`á Porã	2	
NEIM Oswaldo Justo	4	
Neim Elizabeth Regina Ap. Gracia	3	
Neim Zilmar Moura dos Santos***	4(***)	
Neim Boracéia	3	
Neim Boraceia 2	2	
Neim Chácara Vista Linda	4	
Neim Teodoro	4	
Neim Prof. Irene Vaz Pinto Lyra	2	
Neim Guaratuba	2	
Neim Mangue Seco (Rio da Granja)***	3 (***)	
NEIM Amilton José do Amparo	4	
EE Prof Armando Belegarde	2	1
EE Maria Aparecida Pinto de Abreu Magno	2	
EE Vicente de Carvalho	2	1
EE Willian Aurelli	2	1
EE Archimedes Bava	2	



EE Praia de Boracéia	2	1
TOTAL empresa (contratada)	93	07
Total Prefeitura***	07	

^(***) mão de obra Prefeitura Municipal de Bertioga.



PLANILHA X

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA
1	ABACATE - abacate manteiga, extra, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	kg
2	ABACAXI - pérola, médio, com coroa, de primeira, tamanho e cloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, cor, sabor e cheiro característicos, pesando aproximadamente 1 a 1,5 Kg por unidade.	Und
3	ABÓBORA SECA-, cor verde escura brilhante, arredondada, casca pouco rugosa, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionados avulsas, ou em sacos plásticos ou de tecido. Peso mínimo de 1 Kg por unidade.	kg
4	ABOBRINHA - italiano tipo especial, tamanho e coloração uniforme, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, isentos de sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	kg
5	BATATA DOCE - apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	kg
6	ALFACE - tipo lisa, crespa , mimosa ou americana, extra, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do transporte e manuseio	UNI
7	ACELGA - in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto	UNI
8	Agrião: Maço de tamanho médio com folhas de coloração verde, sem partes estragadas e amareladas.	MAÇO



9	ALHO - nacional, de primeira, graúdo, descascado, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, isentos de sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Embalagens de 1 Kg	kg
10	ALMEIRÃO - tipo extra, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isentam de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	Pés
11	BANANA NANICA - comprida, apresentação em pencas. Fruta inteira e presa ao cacho, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixa, pesando aproximadamente 18 Kg	UNI
12	BANANA PRATA –OU MAÇÂ, comprida, apresentação em pencas. Fruta inteira e presa ao cacho, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixa, pesando aproximadamente 20 Kg	UNI
13	BATATA INGLESA - monalisa, lisa, especial, de primeira, compacta e firme, coloração clara, sem lesões de origem, sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda.	kg
14	BERINJELA - extra, sem lesões de origem física ou mecânica decorrente de manuseio e transporte inadequados. Devem ser bem desenvolvidas. Frutos brilhantes, coloração roxa intensa, formato alongado, polpa macia e firme. Tamanho médio.	kg
14	BETERRABA - sem folhas, especial, tipo G, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades ou sujidades, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	kg
15	BRÓCOLO MINEIRO - fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade extra anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MAÇO
16	CAQUI - rama forte, T 45-56, fresco, coloração uniforme, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	UNI
17	CEBOLA AMARELA - de primeira qualidade, graúda, compacta e firme, casca fina, brilhante, sem pedúnculo, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	kg
18	CEBOLINHA- fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa	MAÇO



	anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	
19	CENOURA - vermelha, extra AA, tamanho e coloração uniformes, compacta e firme, formato alongado e cilíndrico, sem radículas sem manchas verdes na extremidade, isentam de lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas.	kg
20	CHUCHU - tipo extra AA, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto com ausência ou poucos espinhos, macio e firme.	kg
21	COUVE-FLOR - tipo extra, com folhas e ramos intactos, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, firme, isentam de enfermidades, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte inadequados.	Pés
22	COUVE - tipo lisa, fresca, com folhas intactas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.'	Molho
23	ESCAROLA : Maço de tamanho médio com folhas de coloração verde, sem partes estragadas e amareladas.	MAÇO
24	ESPINAFRE - fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Molho
25	GOIABA – vermelha e branca, fresca, tamanha e coloração uniformes, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio	kg
26	INHAME - tipo dedo, extra, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, tamanho uniforme. Sem excesso de radículas, coloração clara e sem brotação, formato alongado.	kg
27	JILÓ - comprido, extra, compacto e firme, isenta de enfermidades, tamanho uniforme. Sem excesso de radículas ou sujidades, tamanhas e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido.	kg
28	KIWI- Firme, casca aveludada e sem manchas ou pontos amolecidos, peso médio de 60 gramas.	kg
29	LARANJA PÊRA - graúda, tipo extra, cor amarela esverdeada, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sabor e cheiro cítricos, tamanho grande, devendo ser bem desenvolvida e madura, acondicionada em embalagem apropriada.	kg
30	LIMÃO - TAHITI - tipo extra, paulista ou mineiro, ótima qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	kg



31	MAÇÃ NACIONAL - tipo Fuji ou Gala, vermelha, de primeira, apresentando tamanho T 165-198, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg
32	MAMÃO HAWAI - tipo extra, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, oriundos de manuseio e transporte.	kg
33	MAMÃO FORMOSA - tipo extra, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, oriundos de manuseio e transporte.	kg
34	MANDIOCA - cacau ou paulista, tipo extra, graúda, de primeira. Deverá ser procedente de espécimes vegetal genuínas e sã, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações ou cortes, nem escurecimentos na parte comestível.	kg
35	MANDIOQUINHA – extra AA Batata baroa Tamanho médio, coloração amarela, fresca, sem amassados e apodrecimentos. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG
36	MANGA – Tommy, palmer ou haden tipo extra, tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes de manuseio e transporte.	kg
37	MARACUJÁ AZEDO - tipo extra AAA, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	kg
38	MELANCIA - redonda, média, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel, pesando entre 8 e 10 Kg cada unidade.	Und
39	MELÃO AMARELO - tipo 10, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. Indicação de maturação.	kg
40	MILHO - espigas, tipo extra, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com grãos intactos e firmes.	Kg
41	MOSTARDA - em molhos, fresca, de tamanho e coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades e anormalidades, livre de resíduos de fertilizantes, livre de agrotóxicos, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	MAÇO
42	MORANGO - importado ou nacional, frutos do tamanho e cor uniformes, sem lesões de origem física ou mecânicas. Acondicionados em bandejas de isopor ou plástico envoltas por filme PVC.	Bandeja



43	OVOS - ovos brancos, de granja, grandes. Peso mínimo de 50 gramas por unidades. Ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca porosa, opaca, limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Pente com 30 unidades.	UNI
44	PÊRA WILLIANS - sem lesões de origem física ou mecânica, de tamanho e cor uniformes. Frutos deverão estar firmes e intactos.	kg
45	PÊSSEGO - nacional ou importado, sem lesões de ordem física ou mecânica, de tamanho e cor uniformes. Frutos deverão estar firmes e intactos	kg
46	PIMENTÃO VERDE, amarelo ou vermelho - tipo extra A, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg
47	PEPINO – Extra A , produtos limpos, aroma e sabor tipico da variedade, uniforme no tamanho e na cor, não serão permitidos rachaduras perfurações e cortes embalagens em cxs de aproximadamente 20 kg	KG
48	QUIABO - liso, macio, extra; tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg
49	REPOLHO - híbrido, fresco, folhas externas de cor verde escurotamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem, rachaduras ou cortes. Tamanho médio, peso acima de 1 Kg	kg
50	REPOLHO ROXO- híbrido, fresco, folhas externas de cor roxa, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem, rachaduras ou cortes. Tamanho médio, peso acima de 1 Kg	kg
51	SALSINHA - fresca, tamanho e coloração uniformes, firme e intacta, isentam de material terroso e umidade externa anormal, acondicionada em embalagem.	MAÇO
52	RUCULA - Produtos sãos, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	MAÇO
53	TANGERINA PONKAN - graúda, devendo estar firme e intacta, tamanhos e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica.	DUZIA
54	TOMATE - longa vida, tipo extra AA, cor vermelho, classificado como hortaliça, fruto graúdo, polpa firme e intacta, isento de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física.	kg
55	UVA - rubi e Itália, tipo extra A, acondicionada em caixas de papelão, cachos firmes e intactos, isentos de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica.	kg



VAGEM - tipo macarrão, extra, tamanho e coloração uniformes, livre	
de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.	kg

ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND
01	CARNE BOVINA; FÍGADO DEVE APRESENTAR SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS.	KG.
02	CARNE BOVINA; COXAO MOLE BIFE; EM DE APROXIMADAMENTE 100GR DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PROPRIO; NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PROPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS.	KG.
03	CARNE BOVINA; COXAO DURO; EM PECA INTEIRA. PEÇA INTEIRA; RESF. 0° A 7°C; LIMPA; ASPECTO: PROPRIO DA ESPECIE; NAO AMOLECIDA NEM COR DA ESPECIE VERMELHA BRILHANTE; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; PARDACENTAS OU DE QUALQUER ESPECIE.	KG.
04	CARNE BOVINA; (LAGARTO) CORTE: PECA INTEIRA RESFRIADA (0° A 7°C), LIMPA, ASPECTO: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PROPRIA DA ESPECIE (VERMELHA BRILHANTE OU PURPURA) SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU DE QUALQUER ESPECIE,	KG.
05	CARNE BOVINA TIPO PATINHO: SEM OSSO, MOIDA. CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES, TENDO INSPEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO (EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG.
06	PESCADO – CAÇÃO EM CUBOS, TIPO BRANCO SEM VICERAS; INTEIRO; COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO; PESANDO 2 KG. DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITARIA VIGENTE	KG.



Prefeitura do Município de Bertioga Estado de São Páulo

Estância Balneária

07	CARNE BOVINA TIPO PATINHO: SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS: CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, COR VERMELHO-VIVO E COM ODOR AGRADÁVEL, SABOR E ASPECTO PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU DE OUTRA COLORAÇÃO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, DEVERÁ SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ABATEDOUROS REGISTRADOS E FISCALIZADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO (EMBALAGEM DE 1KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG.
08	CARNE BOVINA; MUSCULO SEM OSSO; EM CUBOS DE 2 CM; DE 0° A 7°C; LIMPA; ASPECTO; PROPRIO DA ESPECIE; NAO AMOLECIDA; NEM PEGAJOSA; COR; PROPRIA DA ESPECIE; VERMELHA BRILHANTE OU PURPURA; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DE ACORDO COM ALEGISLACAO SANITARIA.	KG.
09	FILE DE PESCADA OU MELURZA DE ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EVISCERADO, LIVRE DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERACAO, DE ACORDO COM A LEGISLACAO SANITARIA E MINISTERIO DE AGRICULTURA.	KG.
10	FRANGO SEM OSSO; EM CORTES; COXA E SOBRECOXA;SEM TEMPERO; CONGELADO; ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO.	KG.
11	FRANGO CONGELADO; FILE DE PEITO; SEM TEMPERO; SEM OSSO; CARACTERISTICAS (IN NATURA); EMBALAGEM; SACO PLASTICO ATOXICO E INVIOLAVEL DE FACIL VISUALIZACAO; DE ACORDO COM ALEGISLACAO VIGENTE;	KG.
12	TOUCINHO DEFUMADO EM CUBOS DE 1 CM DE DIAMETRO, EMBALADO A VACUO.	KG.

TODAS AS CARNES DEVERÃO SER:

DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A LEGISLACAO SANITARIA E MINISTÉRIO DE AGRICULTURA; NOME E COMPOSICAO DO PRODUTO; LOTE; DATA DE FABRICACAO E VALIDADE; NUMERO DE REGISTRO NO ORGAO OFICIAL; CGC; ENDEREÇO DE FABRICANTE E ACONDICIANADAS PARA ENTREGAS EM CARROS FRIGORIFICOS PARA ENTREGA E ARMAZENAMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO



PLANILHA XI ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTICIOS

AÇÚCAR REFINADO GRANULADO

Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Pct 01 Kg.

ADOCANTE

Adoçante dietético tipo sacarina, em frascos com 100 ml

ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ DIET

Maltodextrina, cacau em pó, extrato de malte, farinha de arroz, soro de leite em pó, aroma natural de chocolate, Aroma natural de baunilha, Aroma idêntico ao natural de cacau, lecitina de soja, sucralose, acessulfame K e ciclamato de sódio.

Cada 100g do produto contém 0,8g de lactose, naturalmente presente no soro de leite em pó. Contém sacarose e frutose naturalmente presente no cacau.

ACHOCOLATADO ACHOCOLATADO EM PÓ

OBRIGATÓRIA: Cacau em pó solúvel (lecitinado), açúcar refinado.

OPCIONAL: Leite em pó e/ou soro de leite, extrato de malte e/ou maltodextrina e outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, farinhas e/ou espessantes, corantes e conservadores

EMBALAGEM

Primária: Saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro



AMIDO DE MILHO

Amido de milho; produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado; reembalado em caixa; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 263/2005; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

ARROZ TIPO 1

COMPOSIÇÃO

OBRIGATÓRIA: Grãos de arroz *in natura*, proveniente da espécie Oryza sativa CLASSIFICAÇÃO: Beneficiado, Polido, Longo Fino ("Agulhinha"),

Tipo 1 INSTRUÇÃO

Procedência: Deve ser de procedência nacional Safra: Corrente. Teste de Cocção: Deve obter os seguintes resultados:

Cozimento em 15 minutos (máximo): Positivo = 100% dos grãos cozidos

EMBALAGEM

Primária: Saco de polietileno

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotu-

lagem: Deve atender a legislação vigente

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

ARROZ INTEGRAL

Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA Pct 1 kg.

ARROZ DOCE (mistura para o preparo de arroz doce)

OBRIGATÓRIA: Arroz em grãos inteiros, leite em pó integral, açúcar. O teor mínimo de proteínas deverá ser de 5,0 gramas por porção de 200 ml. Poderá ser solicitado laudo laboratorial para comprovação do teor de caseína e de lactose, que deverão ser de no mínimo 3,6 gramas e 5,8 gramas por porção de 200 ml.

OPCIONAL: Amidos ou féculas pré-gelatinizadas (espessantes) e outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação, que devem ser declaradas no rótulo

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura e/ou óleo vegetal, amendoim, corantes artificiais e aromas artificiais.

INSTRUÇÃO: O produto deverá ser de fácil preparo, necessitando, apenas, de adição de água e ser de cozimento rápido.

EMBALAGEM

Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso ou metalizado.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

ATUM EM OLEO COMESTIVEL

Atum eviscerado, descamado. Livre de nadadeiras, cauda e cabeça. Pré-cozido. Acondicionado em latas de 460g aproximadamente rotuladas. Não deve conter glúten

AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS.

Aveia, integral em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em lata vedada, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.

BATATA PALHA

De primeira qualidade integra e crocante embalado em plástico resistente. Com identificação do produto, nome e endereço do fabricante data de fabricação e prazo de validade. - Registro no SSAP ou MS. Embalagem 200g

BEBIDA DE SOJA

Bebida composta por extrato de soja com suco de frutas isenta de lactose, embalagem tipo Tetra – Brik, de 250ml, com canudo acoplado, sabores diversos

OBRIGATÓRIA:

- 1) Composto lácteo sabor café: leite em pó integral, café solúvel e açúcar refinado;
- 2) Composto lácteo sabor chocolate: leite em pó integral, cacau em pó solúvel e açúcar refinado.
- 3) Composto lácteo com fruta(s): leite em pó integral, açúcar refinado e fruta(s) desidratada(s)
- 4) Composto lácteo sabor chocolate e café, tipo capuccino: leite em pó integral, cacau em pó solúvel, café solúvel e açúcar refinado.

Todos os sabores: O leite em pó integral deverá representar no mínimo 60% (sessenta por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, sujeito à comprovação pelo documento de registro do rótulo do produto no MAPA e/ou laudo laboratorial. Também poderá ser solicitado laudo laboratorial para comprovação do teor de caseína e de lactose, que deverão ser, respectivamente, de no mínimo 5 gramas e 8,0 gramas por porção de 200 ml.

OPCIONAL: 1) Lecitina de soja e maltodextrina.

2) Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente).

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Os produtos não deverão conter outro tipo de leite que não seja o integral e não deverão ser adicionados de soro de leite ou outros derivados lácteos, soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), óleo ou gordura vegetal hidrogenada, espessantes, conservadores e, ainda, para os sabores:

- 1) Café e chocolate: isentos de corantes e aromas de qualquer natureza;
- 2) Com fruta(s): isentos de corantes artificiais e aromas artificiais.

INSTRUÇÃO:

Deverão ser de fácil preparo necessitando somente de adição de água.

EMBALAGEM

Primária: saco de polietileno atóxico resistente, podendo ser metalizado.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

BISCOITO DOCE TIPO "LEITE"

OBRIGATÓRIA:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite ou soro de leite, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.

OPCIONAL:

Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.

PESO UNITÁRIO Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

EMBALAGEM

Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

BISCOITO DOCE TIPO "MAIZENA"

OBRIGATÓRIA:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.

OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.

PESO UNITÁRIO Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

EMBALAGEM

Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

BISCOITO TIPO ROSQUINHA E COCO:

OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, coco ralado e óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.

OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.

PESO UNITÁRIO Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

EMBALAGEM

Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER

OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.

OPCIONAL:

Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.

PESO UNITÁRIO Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

EMBALAGEM

Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

BISCOITO DOCE INTEGRAL

OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim e/ou semente de linhaça, entre outros), mel e/ou açúcar mascavo. O produto poderá conter:

- 1) Gordura trans: no máximo, 0,2 grama na porção de 30 gramas.
- 2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas

OPCIONAL:

Leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.

PESO UNITÁRIO Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

EMBALAGEM

Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

BISCOITO SALGADO TIPO INTEGRAL

OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de ce-

reais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros). O produto poderá conter:

- 1) Gordura trans: no máximo, 0,2 grama na porção de 30 gramas.
- 2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas

OPCIONAL:

Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.

PESO UNITÁRIO Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.

EMBALAGEM

Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

BOLO INDIVIDUAL (SABORES VARIADOS)

COMPOSIÇÃO

OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 40 gramas.

Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda: Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó.

Abacaxi: conter aroma de abacaxi.

Laranja: conter aroma de laranja.

Coco: conter coco ralado desidratado e/ou aroma de coco.

Fubá ou Milho: conter fubá de milho.

OPCIONAL:

- 1) Leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais.
- 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação

ISENTA: Corantes artificiais na massa.

INSTRUÇÃO Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes.

EMBALAGEM

Primária: filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado. Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

PESO

Peso Líquido Unitário: 40g, sendo tolerada, no caso de peso inferior, uma variação de até 5%.

COMPOSTO LÁCTEO OBRIGATÓRIA:

- 1) Composto lácteo sabor café: leite em pó integral, café solúvel e açúcar refinado.
- 2) Composto lácteo sabor chocolate: leite em pó integral, cacau em pó solúvel e açúcar refinado.
- 3) Composto lácteo com fruta(s): leite em pó integral, açúcar refinado e fruta(s) desidratada(s).
- 4) Composto lácteo sabor chocolate e café, tipo capuccino: leite em pó integral, cacau em pó solúvel, café solúvel e açúcar refinado.

Todos os sabores: O leite em pó integral deverá representar no mínimo 60% (sessenta por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, sujeito à comprovação pelo documento de registro do rótulo do produto no MAPA e/ou laudo laboratorial. Também poderá ser solicitado laudo laboratorial para comprovação do teor de caseína e de lactose, que deverão ser, respectivamente, de no mínimo 5 gramas e 8,0 gramas por porção de 200 ml.

OPCIONAL: 1) Lecitina de soja e maltodextrina.

2) Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente).

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Os produtos não deverão conter outro tipo de leite que não seja o integral e não deverão ser adicionados de soro de leite ou outros derivados lácteos, soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), óleo ou gordura vegetal hidrogenada, espessantes, conservadores e, ainda, para os sabores:

- 1) Café e chocolate: isentos de corantes e aromas de qualquer natureza.
- 2) Com fruta(s): isentos de corantes artificiais e aromas artificiais. INSTRUÇÃO: Deverão ser de fácil preparo necessitando somente de adição de água.

EMBALAGEM

Primária: saco de polietileno atóxico resistente, podendo ser metalizado.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

CANJICA (Mistura para o preparo de Canjica)

OBRIGATÓRIA: Milho de canjica (pré-cozido e desidratado), leite em pó integral, açúcar. O teor mínimo de proteínas deverá ser de 5,0 gramas por porção de 200 mL. Poderá ser solicitado laudo laboratorial para comprovação do teor de caseína e de lactose, que deverão ser de no mínimo 3,6 gramas e 5,8 gramas por porção de 200 mL.

OPCIONAL: Amidos ou féculas pré-gelatinizadas (espessantes), coco ralado, e outras substancias alimentícias permitidas pela legislação, que devem ser declaradas no rótulo.

Produtos instantâneos podem conter sais de cálcio e fosfatos tamponantes.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura vegetal, amendoim, corantes artificiais e aromas artificiais.

INSTRUÇÃO: O produto deverá ser de fácil preparo, necessitando, apenas, de adição de água e ser de cozimento rápido.

EMBALAGEM

Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso ou metalizado.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

CHOCOLATE GRANULADO

Chocolate granulado em pacotes plásticos atóxicos transparentes resistentes, pacotes de 01 kg.



COCO RALADO (PARA USO EM EVENTOS ESPECIAIS)

Coco ralado, amêndoas de coco puro, em flocos parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/ p e lipídeos entre 35% a 60%, isento de impurezas, sujidades e ranço.

DOCE DE LEITE EM PASTA (PARA USO EM EVENTOS ESPECIAIS)

OBRIGATÓRIA: Leite na proporção mínima de 3 (três) partes de leite para 1 (uma) parte de açúcar (sacarose), sendo tolerada a adição de aditivos permitidos pela legislação e aromas naturais.

COMPOSIÇÃO

OPCIONAL: Adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e de outras substâncias alimentícias, desde que declaradas o rótulo.

EMBALAGEM

Embalagem: Balde plástico em polipropileno ou lata com revestimento apropriado e perfeitamente recravada.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).

ERVILHAS SECA E EM CONSERVA COMPOSIÇÃO

OBRIGATÓRIA: Tipos:

- 1) Ervilhas em Conserva: Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersa em líquido apropriado (salmoura).
- 2) Ervilha Seca partida: Ervilhas debulhadas, secas, Tipo 1, Grupo 2.

EMBALAGEM

Primária:

Ervilha em Conserva: lata de folhas de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada, fechada, inviolável ou cartonada asséptica.

Ervilha Seca: Saco de polietileno transparente e atóxico.

Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro.

EXTRATO DE TOMATE

OBRIGATÓRIA: Polpa de tomates maduros, sãos e limpos. Deverá apresentar teor de substancia seca, menos cloreto de sódio, mínimo de 16%.

OPCIONAL: Sal e/ou açúcares.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Pele e sementes, amido, conservadores e corantes e qualquer natureza.

EMBALAGEM

Primária: Lata de folha de flandres com verniz interno, perfeitamente recravada; ou sacos tipo "bag" de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado.

Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

NOTA Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE a utilização de purê ou polpa de tomate.

FARINHA DE MANDIOCA

Farinha de mandioca; crua; branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionada em saco de rafia de 50kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores.

FARINHA DE MILHO EM FLOCOS

Farinha de milho; simples,do grão de milho torrado e peneirado; na cor amarela; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 7 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 263 de 22 de setembro de 2005; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

Produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos.

OBRIGATÓRIA: enriquecida com ferro e ácido fólico.

COMPOSIÇÃO

OPCIONAL: Fermento químico em pó.



EMBALAGEM

Primária: Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

FARINHA LÁCTEA

Farinha Láctea de trigo enriquecido com ferro e acido fólico, leite em pó integral vitaminas e minerais, sal aromatizantes e glúten na cor amarelada, acondicionada em latas de 400 grs.

FEIJÃO

De, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica á variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas. Deverá estar isento de pragas e atender a, Portaria n. 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

FEIJÃO PRETO TIPO 1

Classe preto, em sacos plásticos, transparente, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA Pct. 1kg.

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

Fermento químico; tipo em pó; composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato mono-cálcio, validade mínima 04 meses a contar da data de entrega; acondicionado em lata hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81 (decreto 12486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (para o preparo de polenta)

COMPOSIÇÃO Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (Zea mays, L), degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados

OBRIGATÓRIA: Enriquecido com ferro e ácido fólico.

EMBALAGEM:

Primária: Saco de polietileno transparente.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotu-

lagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto Dispensado da obrigatoriedade de registro.

GEL VEGETAL EM PÓ

Açúcar, geleificante agar-agar ou carragena, corantes e aromatizantes e outros aditivos permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Corante artificial amarelo tartrazina.

EMBALAGEM

Primária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

LEITE CONDENSADO

Leite condensado; composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega acondicionado em lata, pesando 200G.

LEITE DE SOJA CONCENTRADO COM SABOR

Leite de soja, composto de extrato de soja, suco concentrado de fruta, açúcar e água, acidulante, corante e aromatizante, diversos sabores, pronto para beber, em embalagem tetra Pack de 1000 ml, deve apresentar cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades.

LEITE DE SOJA EM PÓ SEM SABOR E COM SABORES

Leite em pó modificado; destinado a lactentes e crianças com intolerância; ao leite de vaca; composto de proteína isolada de soja,isento de; sacarose e lactose, contendo valores aproximados de proteínas de 12 a 15%; hc de 50 a 55%, lipídeos de 20 a 30% do vct; vitaminas e minerais de acordo com rda; 0,6 a 0,8 cal/ml; em pó; acondicionado em material que garanta

as propriedades do produto; e suas condições deverão estar de acordo com a nta 83 (decreto n. 12.486 de 20/10/78).

LEITE EM PÓ INTEGRAL FORTIFICADO COM FERRO E ADICIONADO DAS VITAMINAS A, C, D E DO MINERAL ZINCO OBRIGATÓRIA:

Leite de vaca integral desidratado, fortificado/enriquecido com Ferro e adicionado de vitaminas A, C e D e do mineral Zinco.

OPCIONAL: Coadjuvantes de tecnologia de fabricação, necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes essenciais, previstos na legislação.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Não será tolerada a adição de outras vitaminas e minerais que não os especificados.

INSTRUÇÃO

- 1) O leite deve apresentar, na forma de pó:
- Ferro: mínimo de 11,5 mg/100 g do pó;
- Vitamina A (retinol): mínimo de 154,0 e máximo de 231,0 mcg RE/100 g do pó;
- Vitamina D (colecalciferol): mínimo de 1,92 e máximo de 2,9 mcg/100 g do pó;
- Vitamina C (ácido ascórbico): mínimo de 11,5 e máximo de 17,3 mg/100 g do pó;
- Zinco: mínimo de 1,6 e máximo de 2,4 mg/100 g do pó.
- 2) O leite deve apresentar, em cada 100 ml do produto reconstituído com água potável e pronto para o consumo, a seguinte proporção da IDR de referência, tendo como base a faixa etária de 1 a 3 anos de idade:
- Ferro: mínimo de 25% da IDR:
- Vitaminas A, C e D e mineral Zinco: mínimo 5% e máximo 7,5% da IDR.
- 3) Caso no momento da análise do produto, os laboratórios autorizados não tenham condição de quantificar a Vitamina D, o responsável técnico pela fabricação do produto deverá emitir uma declaração, garantindo a adição da referida vitamina e informando o seu teor.
- 4) Os nutrientes acrescidos ao produto, para torná-lo fortificado com ferro e adicionado de vitaminas A, C e D e do mineral zinco, devem ser biodisponíveis e seguros.

NOTA: A composição de micronutrientes poderá ser alterada para atender às diretrizes do Programa de Alimentação Escolar. A Contratada terá um prazo de até 3 (três) meses para se adequar.

EMBALAGEM

LEITE U.A.T OU U.H.T. INTEGRAL

Leite de vaca integral homonegeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, UA.T. (ultra alta temperatura) ou UH.T. (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

O leite integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite U.H.T. (U. A. T.), fixado pela Portaria nº 370, de 04/09/97, MAA.

LEITE U.A.T OU U.H.T. INTEGRAL ENRIQUECIDO COM FERRO

Leite de vaca integral homonegeneizado, enriquecido com ferro, submetido ao processo de ultrapasteurização, UA.T. (ultra alta temperatura) ou UH.T. (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

O leite integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite U.H.T. (U. A. T.), fixado pela Portaria nº 370, de 04/09/97, MAA.

LENTILHA

Em grãos tipo I, de primeira qualidade /extra, constituído de no mínimo 95% de grãos na cor características a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais maduros e limpos e secos, em pacotes de 500g a 01 kg. O produto não poderá apresentar mais de 15 % de umidade e 0,5% de substancias não comestíveis. Embalagens em pacotes plásticos transparentes e resistentes, incolor.

MACARRÃO

OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo Tipo 1 (Triticum aestivum L. e/ou de outras espécies do gênero Triticum), semolina ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico OPCIONAL:

1) massa com ovos 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) Corante artificial.

Classificação: Massa seca para o preparo de macarronada. Formato: Curto - Tipos: Parafuso, Pena ou Caracolino Formato: Longo - Tipo: Espaquete.

O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela CONTRATANTE.

INSTRUÇÃO

Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

EMBALAGEM Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA PARA SOPA

OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico.

Opcional: com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.

ISENTA: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especifica 2) Corante artificial.

CLASSIFICAÇÃO FORMATO TIPOS

Classificação: Massa seca, de formato curto, para o preparo de sopa.

Tipos: Ave-maria, padre-nosso, argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho (total = 6 tipos)

EMBALAGEM

Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

MARGARINA

Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 15 kg.

MANTEIGA

Manteiga pura SEM SAL. Embalagem com, no mínimo 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.

MILHO DE PIPOCAPACOTE

Especificação: Milho de pipoca beneficiado, polido, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, em embalagem plástica transparente, atóxica de 5 gramas. Produto separado com matéria prima limpa isenta de matéria terrosa, detritos de animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade.

MILHO VERDE EM CONSERVA

Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em liquido de cobertura; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata com 200 gramas, com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso liquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria rdc 272/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

NÉCTAR DE FRUTAS / SUCOS TROPICAIS

Sabores: Abacaxi, Caju, Goiaba, Laranja, Manga, Maracujá, Pera, Pêssego, Tangerina, Uva. (Total = 10 sabores)

OBRIGATÓRIA:

Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável.

OPCIONAL: Adição de ácidos, corante natural, aroma natural/idêntico ao natural 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores.

EMBALAGEM

Primária: Caixa cartonada asséptica ou saco de polietileno leitoso

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA.

CONTEÚDO Líquido:

- a) 200 (duzentos) ml (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais (somente na embalagem cartonada asséptica);
- b) 1 (um) a 5 (cinco) litros para servir em copos nos cardápios de lanche.

ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

COMPOSIÇÃO

Constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie Glycine max (L) Merrill, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto.

EMBALAGEM Primária: Garrafa em PET (politereftalato de etileno) ou lata de folha de flandres com revestimento apropriado e perfeitamente recravada.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

ORÉGANO DESIDRATADO

Orégano; em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500gramas; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; embalado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA.

PÃES

Tipos:

- 1) Bisnaguinha;
- 2) Hot Dog;
- 3) Hamburguer;
- 4) de Forma;
- 5) de Forma Integral;
- 6) de cará;

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:

- Todos os tipos, exceto os integrais: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.
- 2) Bisnaga "de leite" e pão de forma "de leite": leite ou soro de leite entre os componentes principais;
- 3) Pães integrais:

Farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, fermento biológico, sal e água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

COMPOSIÇÃO OPCIONAL:

- 1) Pão Integral: Farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, grãos de soja, grãos de trigo, fibra de trigo, farelo de trigo, farinha de centeio, fubá de milho (enriquecido com ferro e ácido fólico), óleo de girassol, extrato de malte, açúcar.
- Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.

COMPOSIÇÃO

ISENTA: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.

INSTRUÇÃO TODOS OS TIPOS: Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas,

INTEGRAIS: Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100g.

EMBALAGEM

Primária: Saco de polietileno atóxico.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

PESO

Peso Líquido do Pão Hot Dog, de Hambúrguer e Bisnaga de leite = 50g (cinquenta gramas), sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%.

Peso Líquido da bisnaguinha (comum e integral): 20g (vinte gramas) sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 10%.

Peso Líquido do Pão de Forma (comum e integral) = 25g (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 10.

PÓ PARA PUDIM SABORES BAUNILHA, CARAMELO E MORANGO

Produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente.

O produto deverá ser preparado com ingredientes limpos, de primeira qualidade e apresentar:

Umidade: máximo de 4% p/p

Gordura: mínimo de 5% p/p

Lactose: mínimo de 10% p/p

Os produtos que atingirem ou ultrapassarem os limites mínimos acima citados, serão igualados em seu aspecto nutricional, não obtendo vantagem para efeito de avaliação.

PÓ PARA PUDIM SABOR CHOCOLATE

Produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, chocolate ou cacau em pó solúvel, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente.

O produto deverá ser preparado com ingredientes limpos, de primeira qualidade e apresentar:

Umidade: máximo de 4% p/p;

Gordura: mínimo de 5% p/p;

Lactose: mínimo de 10% p/p.

Os produtos que atingirem ou ultrapassarem os limites mínimos acima citados, serão igualados em seu aspecto nutricional, não obtendo vantagem para efeito de avaliação.

PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA.

Proteína texturizada de soja; obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, contendo 50% de proteína, 15% de lipídios,27% glicídios, vct 323,5 kcal, sais minerais, e 4% de fibra bruta; apresentada em grãos, com aspecto cor cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; embalada em saco de papel reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 268 de 22 de Setembro de 2005; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

PURÊ DE ALHO

Produto obtido a partir de alho natural moído, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado.

O purê de alho deverá ser preparado com bulbos sãos, limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê. Deverá conter o máximo de 25% de cloreto de sódio em peso.

SAL REFINADO

SAL REFINADO DE MESA IODADO

COMPOSIÇÃO Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo.

INSTRUÇÃO Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%

EMBALAGEM

Primária: Saco de polietileno transparente.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA)

OBRIGATÓRIA: Batata e Cenoura em COMPOSIÇÃO cubos e Ervilhas.

ISENTA: Conservadores

INSTRUCÃO

Os cubos de batata e cenoura, e as ervilhas em grãos, devem ser de tamanhos e formas regulares e com ausência de unidades manchadas ou descoloridas. Devem, ainda, conforme o tipo de embalagem:

- 1) Embaladas à Vácuo: Cozidas a vapor e esterilizadas.
- 2) Embaladas em Lata: Imersas em líquido de cobertura composto por água e sal. As hortaliças deverão ocupar no mínimo 90% da capacidade da lata.

EMBALAGEM Primária: 1) À vácuo: material flexível com múltiplas camadas, preferencialmente transparente, aprovado para contato com alimentos conforme Resolução nº 105 de 19/05/99, ANVISA/MS, termorresistente, com camadas que confiram barreira ao oxigênio (poliamida, copolímero de etileno e álcool vinílico ou folha de alumínio) e polipropileno, enchida em condições que garantam o vácuo na embalagem, e hermeticamente fechada por termossoldagem; 2) Lata de folha de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

VINAGRE DE VINHO BRANCO

Vinagre; agrin fermentado acético de álcool e vinho branco; resultante da fermentação de álcool 90% com vinho 10%; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos em minerais estranhos; livre de sujidades,material terroso, detritos de animais e vegetais; acondicionado em frasco plástico, com tampa inviolável, hermeticamente fechado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 27605 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.

REQUEIJÃO CREMOSO

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. O produto poderá conter no máximo 150mg de sódio na porção de 30g.

ISENTO: amido, gordura vegetal hidrogenada.

EMBALAGEM

Primária: Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS.

Adoçado artificialmente isento de açúcar, com fibras, zero % de gordura, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, acondicionadas em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante unidade aproximada com 200ml.

MASSA PRONTA PARA BOLO

Massa pronta para bolo: sabores diversos. Contendo açúcar, amido de milho, farinha de trigo, estabilizante, gordura vegetal hidrogenada, fermento químico, bicarbonato de sódio e fosfato acido de alumínio e sódio monocalcico e aromatizante.

FLOCOS DE CEREAIS

Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978.

Contendo aproximadamente 400 g.

ALIMENTO A BASE DE ARROZ OU MILHO

Alimento pré cozido, acondicionado de açúcar, sal, enriquecido com vitaminas e sais minerais com teor médio de 7,2 % de proteínas umidade 4,5% e 0,4 % de gorduras, acondicionado em lata de 500g.

ALIMENTO PRÉ COZIDO (farinha láctea), composto de farinha de trigo, leite integral acondicionado de vitaminas e minerais, com vanilina e cloreto de sódio acondicionado em latas de 400g.

ALIMENTO TIPO SUSTAGEN, Alimento enriquecido em pó, composto de leite desnatado em pó malto dextrina, leite em pó integral, açúcar, cacau a 4%, vitaminas A, C, E, B12, tiamina, riboflavina, nicotinamida, piridoxina, pantotenato de cálcio e 15 mg de ferro em 100g de pó. Nos sabores baunilha chocolate ou morango.

MILHO DE CANJICA, em embalagens plásticas de aproximadamente 30g.

Ingredientes:

Canjica, açúcar e água.

QUEIJOS FATIADOS

1) PRATO 2) MUSSARELA

OBRIGATÓRIA:

- 1) Queijo prato: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.
- 2) Queijo mussarela: Leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio.

COMPOSIÇÃO

OPCIONAL: 1) para queijo prato: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto decálcio.

2) para queijo mussarela: massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico.

INSTRUÇÃO Os queijos deverão se apresentar em fatias.

NOTA Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor prato ou mussarela, bem como de queijo em peça. Nesse caso, a CONTRATADA deverá especificar na FIP, o local e os procedimentos para fatiamento, acondicionamento, rotulagem e transporte do alimento, além de peso médio das fatias, prazo de validade, entre outros, para avaliação pela CONTRATANTE.

EMBALAGEM

Primária: Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada à vácuo). Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).

ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS. Notas:

- 1) para a alimentação dos intolerantes à lactose, sob prescrição médica ou de nutricionista.
- 2) para a alimentação dos portadores de alergia à proteína do leite de vaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.

COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados de leite.

TIPOS DE ALIMENTOS

- 1) Alimento com extrato de soja e/ou proteína isolada de soja (sabores variados, inclusiveiogurte);
- Extrato hidrossolúvel de soja (em pó);
- 3) Bebidas à base de soja (sabores variados);
- 4) Pães;
- 5) Biscoitos doces/salgados;
- 6) Bolos preferencialmente individuais (sabores variados);
- 7) Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- 8) Creme Vegetal (sem soro de leite e semsal);
- 9) Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT;
- 10) Barra de cereais isenta de leite e derivados na sua composição;
- Bolo de Aniversário (massa, recheio e cobertura) isento de leite e derivados na composição (no caso de utilizar calda para umedecer o bolo, esta também deverá atender a especificação).

Instrução: Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção.

Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pela Seção de Nutrição. A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais estudantes.

Alimentos com proteína de soja, bebidas a base de soja e extrato de soja, destinados a crianças a partir de 1 ano, devem ser adicionados de no mínimo 200mg de cálcio, e preferencialmente, adicionados de vitamina D.

EMBALAGEM

Todos os produtos: Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Bebidas à base de soja: 1) cartonada asséptica 200 ml com canudo acoplado para compor kit lanche e 2) cartonada asséptica de 1 litro ou sache de polietieleno atóxico 200 ml (com canudo) para cardápios de lanche.

Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente

ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA

Nota: para alimentação nos casos de dislipidemia e obesidade, sob prescrição médica ou de nutricionista.

COMPOSICÃO

OBRIGATÓRIA: Teor reduzido de gordura / linha light com teor reduzido de gordura.

TIPOS DE ALIMENTOS

- 1) Achocolatado em pó light;
- 2) Leite em pó desnatado ou leite UHT desnatado;
- Leite em pó semidesnatado ou leite UHT semidesnatado;
- 4) Requeijão light;
- 5) logurte de frutas light;
- 6) Queijo prato/mussarela light;
- 7) Bebida Láctea UHT light.

Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pela Seção de Nutrição.

INSTRUÇÕES

Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans ou conter, no máximo 0,2 grama na porção.

A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais estudantes.

EMBALAGEM

Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente.

ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA E AÇÚCAR

Nota: Para alimentação de estudantes com quadro de hipertrigliceridemia.

TIPOS DE ALIMENTOS

- 1) Achocolatado diet/light (com redução de gordura e açúcar);
- 2) Bebida láctea UHTdiet/light (com redução de gordura e acúcar):
- logurte diet/light (com redução de gordura e açúcar);

Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pela Seção de Nutrição.

INSTRUCÕES

Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans ou conter, no máximo 0,2 grama na porção.

A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais estudantes.

EMBALAGEM

Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente.



ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE FENILALANINA

(ISENTOSDE GLÚTEN, MILHO, SOJA, DERIVADOS DE LEITE E OVOS)

Nota: Para alimentação de estudantes portadores de fenilcetonúria.

TIPOS DE ALIMENTOS

- 1) Biscoitos doces e salgados isentos de glúten, milho, ovos, soja, leite e derivados;
- 2) Pães isentos de glúten, milho, ovos, soja, leite e derivados;
- 3) Gel vegetal isento de corante amarelo tartrazina sabores variados;
- 4) Macarrão de arroz, sem glúten, sem ovos.

Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pela Seção de Nutrição.

NOTA: pela especificidade, a dieta de cada aluno deverá ser criteriosamente avaliada.

INSTRUCÕES

Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans ou conter, no máximo 0,2 grama na porção.

A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais estudantes.

EMBALAGEM

Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente.

OBSERVAÇOES

NOTA: A composição de micronutrientes poderá ser alterada para atender às diretrizes do Programa de Alimentação Escolar. A Contratada terá um prazo de até 3 (três) meses para se adequar.

ESPECIFICAÇÃO DE DESCARTÁVEIS (MÍNIMO NECESSÁRIO)

- Guardanapos de papel, 24 x 24cm Embalagem para *kit* lanche;
- Luvas de borracha Luvas térmicas Luvas descartáveis;
- Copos descartáveis para sobremesa, 100 ml Saco para lanche;
- Saco estéril para coleta de amostra Máscara descartável;
- Papel manteiga;
- Papel toalha n\u00e3o reciclado Saco de lixo 60 litros Saco cristal;
- Saco picotado (bobinas pequenas e grandes) Filme plástico;
- Papel alumínio:
- Copo descartável para água, 250 ml, para todas as bebidas frias do cardápio (sucos, vitaminas, entre outros);

- Pratos descartáveis para comemorações (aniversariantes do mês, páscoa, festa junina, dia da criança, natal e similares);
- Talheres descartáveis (aniversariantes do mês, páscoa, festa junina, dia da criança, natal e similares).

ESPECIFICAÇÃO DE MATERIAL DE HIGIENIZAÇÃO.

Item Produto:

- 1. Detergente líquido neutro;
- 2. Esponja dupla face;
- 3. Sabão em pó;
- 4. Sabão em pedra;
- 5. Água sanitária;
- 6. Álcool;
- 7. Multi uso;
- 8. Vassoura;
- 9. Rodo;
- 10. Escova para pia;
- 11. Pano de chão;
- 12. Rodo para pia;
- 13. Hipoclorito.



PLANILHA XII QUANTITATIVO ESTIMADO PARA PROPOSTA

QUANTITATIVO ESTIMATIVO							
TIPO DE U.E.	CARDÁPIO	QUANTIDADE/ DIA					
EMEI EMEIF EM CEE	А	5441					
EE DIURNO	В	1813					
EE NOTURNO	В	555					
EJA MUNICIPAL NOTURNO	В	92					
INDIGENA	С	196					
NEIM INTEGRAL – mão de obra EMPRESA	D	734					
NEIM PARCIAL – mão de obra EMPRESA	D	506					
NEIM INTEGRAL – mão de obra PMB	D	131					
NEIM PARCIAL – mão de obra PMB	D	103					
ESCOLA ESTADUAL COMPARTILHADA	F	580					
CARDAPIO E BERÇARIO DE 4 A 5 MESES	E1	30					
CARDAPIO E BERÇARIO DE 6 MESES A 1 ANO	E2	30					
CARDAPIO INTEGRAL DESJEJUM/LANCHE - A	Α	478					

	DATAS	QUANTIDADE ESTIMADA/ANO
KIT LANCHE	AEC	
	JOGOS ESTUDANTIS	10.200
	DESFILE CIVICO	



CARDAPIO FESTIVO/DATAS	TIPO DE CARDAPIO	QUANTITATIVO MEDIO ESTIMADO CONFORME PROGRAMAÇÃO DA UNIDADE
PÁSCOA	Bolo de chocolate 80 gr + suco natural. 200 ml	8000
FESTA JUNINA e FOLCLORE	Sanduiche de carne moida (1 un de pão 80 gr com 50 gr de carne moida) canjica ou arroz doce (200 ml) ,bolo de fuba (50 gr) suco natural. (200 ml)	8000
Dia das mães, dia dos pais, dia das crianças e formaturas.	Bolo de chocolate (80 gr) sanduiche de carne moida (pão 80 gr com carne 50 gr), suco natural (200 ml)	8000



ANEXO II

TERMO DE CREDENCIAMENTO

MODELO

A Prefeitura do Município de Bertioga Diretoria de Licitações e Compras Pregão Presencial nº 08/2021- RETIFICADO Processo Administrativo nº 8967/2019

Objeto: Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP.

A empresa <u>(nome da em</u>	npresa), com sede i	na <u>(endereço completo)</u> , i	nscrita no C.N.P.J. nº
, representad	la pelo(a) Sr.(a) <u>(re</u> r	oresentante legal da empre	<u>esa e cargo)</u> , titular do
R.G. nº e do	CPF nº	_, CREDENCIA o(a) n Sr.	(a), <u>(nome e cargo do</u>
credenciado), titular do l	R.G. nº	e do CPF nº	, para representá-la
perante a PREFEITURA D	DE BERTIOGA em lic	itações na modalidade pre	gão, podendo formular
lances verbais e praticar	todos os atos inere	ntes ao certame, inclusive	interpor e desistir de
recursos em todas as fase	es licitatórias.		

Local, data, nome, RG, cargo.



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE PLENO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

MODELO

A Prefeitura do Município de Bertioga Diretoria de Licitações e Compras Pregão Presencial nº 08/2021- RETIFICADO Processo Administrativo nº 8967/2019

Objeto: Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP.

Eu, (nome completo)	representante legal da Empresa	, com sede na
Rua	_, inscrita no CNPJ sob nº,	interessada em participar da
licitação em epígrafe	constante do processo administrativo da	Prefeitura de Bertioga, com
vistas a <u>(Objeto)</u>	, DECLARO, sob as penas	da Lei, o pleno cumprimento
aos requisitos de Habi	litação.	

Local, data, nome, R.G, cargo e assinatura do representante legal.



ANEXO IV

MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NA SITUAÇÃO DE MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE E INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES

MODELO

A Prefeitura do Município de Bertioga Diretoria de Licitações e Compras Pregão Presencial nº 08/2021- RETIFICADO Processo Administrativo nº 8967/2019

Objeto: Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP.

A (nome da empresa)			, com sede à <u>(endereço completo)</u>				, CNPJ nº		
	,	por				representante	legal		ssinado,
Sr(a)									,port
ador(a)	da	Carteira	de le	dentidad	de n'	0		e do	CPF
nº				, DECL/	ARA, so	bb as penas do ar	tigo 299	do Códio	go Penal,
que se er	nquadra	a na situaç	ção de mici	oempre	sa ou e	empresa de pequ	eno port	te, nos te	rmos da
Lei Comp	lement	ar nº 123 d	de 2006, alt	terada p	ela LC	nº147/2014,bem	como qu	ue inexist	em fatos
superveni	entes c	que condu	zam ao seu	desend	quadran	nento desta situaç	ão.		

Local e data

Nome, R.G, cargo e assinatura do responsável pela empresa.

Atenção para o enunciado do § 9º do artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006 " § 9º. A empresa de pequeno porte que, no ano-calendário, exceder o limite de receita bruta anual previsto no inciso II do caput deste artigo fica excluída, no ano-calendário seguinte, do regime diferenciado e favorecido previsto por esta Lei Complementar para todos os efeitos legais".

Este Documento Deverá Ser Entregue Fora dos Envelopes

ANEXO V

PROPOSTA COMERCIAL – PREGÃO № 08/2021-RETIFICADO PROCESSO № 8967/2019

, de	de 2021.	

À Prefeitura do Município de Bertioga Bertioga/SP

Atenção: Comissão de Licitações

Referencia: PREGÃO PRESENCIAL nº 08/2021 - RETIFICADO - Processo Adm. nº 8967/2019

PROPOSTA COMERCIAL

Objeto: Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede de ensino estadual e municipal, através de serviços contínuos incluindo o pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação ,com fornecimento de todos os gêneros alimentícios, material de limpeza, gás e descartáveis), fornecimento de serviços de logística, armazenamento, distribuição nos locais de consumo, supervisão, provisão, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios utilizados fornecimento de mão de obra treinada para preparação dos alimentos, distribuição , controle, limpeza e higienização de cozinha e despensa das unidades educacionais e ações de Educação Nutricional, em conformidade com os anexos do presente edital, para as escolas e creches da Rede Pública (Municipais ,Estaduais e conveniadas do Município de Bertioga./ S.P.), conforme descritivo constante dos Anexos.

Prezados Senhores,

Após analisarmos minuciosamente, toda a documentação constante da licitação supra referida e de seus anexos, e tomarmos conhecimento de suas condições, propomos executar, sob nossa integral responsabilidade o objeto deste Edital, nos prazos e condições estabelecidas no instrumento, de acordo com os preços constantes abaixo, pelo valor valor global de R\$......).

DOS PREÇOS



	PREÇOS DIÁRIOS								
TIPO DE U.E.	CARDÁPIO	QUANTIDADE/ DIA	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$					
EMEI EMEIF EM CEE	А	5441							
EE DIURNO	В	1813							
EE NOTURNO	В	555							
EJA MUNICIPAL NOTURNO	В	92							
INDIGENA	С	196							
NEIM INTEGRAL – mão de obra EMPRESA	D	734							
NEIM PARCIAL - mão de obra EMPRESA	D	506							
NEIM INTEGRAL – mão de obra PMB	D	131							
NEIM PARCIAL – mão de obra PMB	D	103							
ESCOLA ESTADUAL COMPARTILHADA	F	580							
CARDAPIO E BERÇARIO DE 4 A 5 MESES	E1	30							
CARDAPIO E BERÇARIO DE 6 MESES A 1 ANO		30							
CARDAPIO INTEGRAL DESJEJUM/LANCHE - A		478							

PREÇOS ANO							
	DATAS	QUANTIDADE ESTIMADA/ANO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$			
KIT LANCHE	AEC JOGOS ESTUDANTIS DESFILE CIVICO	10.200					

	PREÇOS ANO									
CARDAPIO FESTIVO/DATAS	TIPO DE CARDAPIO	QUANTITATIVO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$						
PÁSCOA	Bolo de chocolate 80 gr + suco natural. 200 ml	8000								
FESTA JUNINA e FOLCLORE	Sanduiche de carne moida (1 un de pão 80 gr com 50 gr de carne moida) canjica ou arroz doce (200 ml) ,bolo de fuba (50 gr) suco natural. (200 ml)	8000								
Dia das mães, dia dos pais , dia das crianças e formaturas.	Bolo de chocolate (80 gr) sanduiche de carne moida (pão 80 gr com carne 50 gr), suco natural (200 ml)	8000								

O valor diário para realizar o fornecimento de merenda escolar, de acordo com o quadro acima será de R\$(
(inserir validade de proposta) (outras informações que porventura julgar necessárias)
Atenciosamente
(assinatura e identificação do responsável legal pela licitante) Nome: R.G. :

Cargo/Função:



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NOS PREÇOS OFERTADOS ESTÃO INCLUSAS AS DESPESAS DIRETAS E INDIRETAS

MODELO

A Prefeitura do Município de Bertioga Diretoria de Licitações e Compras Pregão Presencial nº 08/2021- RETIFICADO Processo Administrativo nº 8967/2019

Objeto: Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP.

A (nome	e da empr	esa)		_, com	sede à	(endered	ço cor	<u>npleto)</u>			, CNP	J nº
		_, DEC	LARA, so	b as pe	nas da	lei e poi	r ser e	express	ão da v	erda	ade que	nos
preços	ofertados	estão	inclusos	as des	pesas o	diretas e	indir	etas re	elativas	ao	serviço,	em
conform	nidade com	as co	ndições e	stabeled	cidas no	Edital d	o Preg	gão Pre	esencial	n.º _	/202	20 e
seus an	exos, bem	como	todas as o	demais	despesa	as decorr	entes	da enti	rega.			

Local e data

Nome, R.G, cargo e assinatura do responsável pela empresa.



ANEXO VII

DADOS PARA ELABORAÇÃO DO CONTRATO

A Prefeitura do Município de Bertioga Diretoria de Licitações e Compras Pregão Presencial nº 08/2021- RETIFICADO Processo Administrativo nº 8967/2019

Objeto: Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP.

A empresa, situada à, CNPJ nº, inscrição estadual nº, com sede a Rua, informa que , em sendo vencedora do certame na PREGÃO PRESENCIAL Nº/2021, terá como representante no Termo Contratual, o (a) Sr (a) (diretor ou sócio com poderes de gerência), em conformidade com os dados abaixo, a saber:
Nome do Representante
Cargo/função
Cédula de Identidade nº
CPF n⁰
Data de nascimento:
Residente e domiciliado Email Pessoal: Email Institucional:
(Local e Data)
(Nome e assinatura do subscritor, devidamente identificado)



ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL HABILITATÓRIA

MODELO

A Prefeitura do Município de Bertioga Diretoria de Licitações e Compras Pregão Presencial nº 08/2021- RETIFICADO Processo Administrativo nº 8967/2019

Objeto: Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP.

Nome completo	, representante legal c	la Empresa	, com sede
na Rua	, inscrita no CNPJ sob nº	, i	nteressada em participar
da licitação em epígrafe	que se processa no processo a	administrativo i	ndicado, DECLARO, sob
as penas da Lei:			

- a) Que até a presente data inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação no presente processo licitatório, assim como que estamos ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- b) E que nos encontramos em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não mantendo em nosso quadro de pessoal menores de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local, data, nome, R.G, cargo e assinatura do representante legal.



ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO ACEITANDO AS CONDIÇÕES DO EDITAL E DAS ESPECIFICAÇÕES

(papel timbrado da empresa licitante)

MODELO

A Prefeitura do Município de Bertioga Diretoria de Licitações e Compras Pregão Presencial nº 08/2021- RETIFICADO Processo Administrativo nº 8967/2019

Objeto: Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP.

(A (nome da empresa) ,	com sede à <u>(endereço completo)</u>	, CNPJ,
DECLARA expressamente aceitar as	condições do presente edital e das especificaçõ	šes.
Local e data		
Nome, R.G, cargo e assinatura do res	ponsável pela empresa	



ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO ASSEGURANDO A INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL PARA LICITAR

(papel timbrado da empresa licitante)

A Prefeitura do Município de Bertioga Diretoria de Licitações e Compras Pregão Presencial nº 08/2021- RETIFICADO Processo Administrativo nº 8967/2019

Objeto: Contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP.

DECLARAÇÃO

(Nome do licitante), CNPJ-MF ou CPF nº, sediada (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, que a licitante não se encontra em processo de liquidação, ou falência, não esteja impedida de contratar com a Administração Pública ou qualquer dos seus Órgãos Descentralizados, não tenha sido considerada inidônea ou impedida de participar de licitações processadas nos âmbitos Federal, Estadual ou Municipal, e que não possui nenhum funcionário da Prefeitura integrado ao seu Corpo Diretivo, Conselho ou quadro de funcionários.

Local e data

Nome, R.G, cargo e assinatura do responsável pela empresa.



ANEXO XI

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº	/2021-	
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº8967/2019		
CONTRATADA:	CÓDIGO:	
OBJETO : (DESCRIÇÃO SUCINTA)		

1. PREÂMBULO

1.1. PREFEITUR	ra do município i	DE BERTIOGA	com sede à	Rua Luiz Per	eira de Campos,
901, Bertioga -	SP, inscrito no CN	NPJ sob nº. 68	.020.916/00	01-47, a seg	guir denominado
simplesmente	CONTRATANTE,	representado	o pelo	Secretário	
	, portador	da cédula de id	lentidade no)	e CPF/MF
nº	e a empresa		,	CNPJ nº	,
estabelecida à seguir denomin	, nes nada simplesmente Lei Federal nº 8.666/9	te ato representa CONTRATADA	ada pelo sig ., ficando	natário ao fin as partes s	ial identificado, a subordinadas às
•	Este contrato ded lalidade Pregão Pres nº 8967/2019		• .		-

2. DESCRIÇÃO E CONDIÇÕES

2.1. A CONTRATADA obriga-se a prestar serviços de preparo de alimentação escolar balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados em unidades escolares das redes públicas de ensino estadual e municipal, nas creches e entidades conveniadas sob a responsabilidade do município de Bertioga/SP, de acordo com especificações contidas no Edital e seus anexos, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

DESCRIÇÃO:

			PREÇOS		
TIPO DE U.E		CARDÁPIO	QUANTIDADE/ DIA	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
EMEI EMEIF	EM CEE	А	5441		
EE DIURNO		В	1813		
EE NOTURN	0	В	555		
EJA	MUNICIPAL	В	92		



NOTUDNO			T T
NOTURNO			
INDIGENA	С	196	
NEIM INTEGRAL – mão	D	734	
de			
obra EMPRESA			
NEIM PARCIAL -	D	506	
mão deobra EMPRESA			
NEIM INTEGRAL – mão	D	131	
de			
obra PMB			
NEIM PARCIAL – mão	D	103	
de			
obra PMB			
ESCOLA	F	580	
ESTADU			
AL COMPARTILHADA			
CARDAPIO E	E1	30	
BERÇARIO DE 4 A 5			
MESES			
CARDAPIO E	E2	30	
BERÇARIO DE 6			
MESES A 1 ANO			
	Α	478	
CARDAPIO INTEGRAL			
DESJEJUM/LANCHE - A			

	DATAS	QUANTIDADE /ANO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
KIT LANCHE	AEC JOGOS ESTUDANTIS DESFILE CIVICO	10.200		

CARDAPIO FESTIVO/DATAS	TIPO DE CARDAPIO	QUANTITATIVO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
PÁSCOA	Bolo de chocolate 80 gr + suco natural. 200 ml	8000		

FESTA JUNINA e FOLCLORE	Sanduiche de carne moida (1 un de pão 80 gr com 50 gr de carne moida) canjica ou arroz doce (200 ml) ,bolo de fuba (50 gr) suco natural. (200 ml)	8000	
Dia das mães, dia dos pais, dia das crianças e formaturas.	Bolo de chocolate (80 gr) sanduiche de carne moida (pão 80 gr com carne 50 gr), suco natural (200 ml)	8000	

3. ESPECIFICAÇÕES E PRAZOS

- **3.1.** Os serviços deverão observar rigorosamente as especificações técnicas, descrição, unidades e quantidades constantes do Anexo I, Termo de Referência e demais requisitos previstos no presente contrato e seus Anexos.
- **3.2.** O prazo do presente contrato é de 12 (doze) meses, prorrogáveis nos termos da legislação vigente.

4. VALOR DO CONTRATO E ORIGEM DOS RECURSOS

4.1.	As despesas	com a	execução	dos	serviços	obje	to da	presente	licitaçã	ăo, no	valor	de
R\$		(centavo	s),	correr	á por	conta	das	dotaçõ	es
orça	mentárias aba	aixo esp	ecificado:									

Secretaria	dotação

4.2. O valor estimado no subitem 4.1 poderá sofrer alterações, em virtude de acréscimo de serviços, limitado a 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato, conforme artigo 65, parágrafo 1º, da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações.

5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO - CRITÉRIOS DE REAJUSTAMENTO:

- **5.1.** O pagamento será efetuado em até 30 dias após o ateste da nota fiscal pela Secretaria da Educação, repeitado o contido no item 5 do ANEXO I, parte integrante do presente contrato.
 - **5.1.1.** Durante o período de aferição, caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da licitante vencedora, a fluência do prazo mencionado no subitem anterior ficará interrompida, reiniciando-se a sua contagem a

partir da data em que forem cumpridas as providências.

- **5.2.** O CONTRATANTE reserva-se no direito de deduzir das importâncias a serem pagas, os valores correspondentes a multas ou indenizações eventualmente devidas pela CONTRATADA.
- **5.3.** Os preços propostos serão fixos e irreajustáveis por um período de 12 meses, a contar da data de apresentação da proposta. Após esse período o reajuste será calculado de acordo com a variação do IPCA ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO, publicado pelo IBGE.

6. RESPONSABILIDADES

- **6.1. A CONTRATADA** assume integral responsabilidade pelo pagamento dos encargos fiscais, comerciais, trabalhistas e outros que decorram dos compromissos assumidos neste contrato, não se obrigando o CONTRATANTE a fazer-lhe restituições ou reembolso de qualquer valor despendido com estes pagamentos.
- **6.2.** Os serviços deverão ser prestados de acordo com as especificações constantes neste contrato, no ato convocatório e na forma prevista na proposta, dentro dos prazos estabelecidos, sob pena de incorrer a CONTRATADA, nas sanções previstas. As responsabilidades das partes na execução deste Contrato são as comuns nele implícitas ou expressas, com base na Lei de Licitações, e aos demais instrumentos legais que regem o assunto, bem como as contidas no ANEXOI, parte integrante do presente contrato.
- **6.3.** A licitante vencedora deverá adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários e a terceiros, pelos quais será inteiramente responsável.
- **6.4**. Fica estabelecido que durante a execução do contrato, não será cobrado nenhum pagamento extra, sendo certo que qualquer ocorrência em relação ao serviço será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.
- **6.5.** Todos os tributos incidentes sobre os serviços, objeto desta licitação, legalmente atribuíveis à licitante vencedora serão pagos por ela e seus respectivos comprovantes apresentados à Prefeitura, sempre que exigidos.
 - **6.5.1.** A Prefeitura estará, a todo tempo livre de responder por obrigações assumidas pela licitante vencedora, junto a terceiros, visando à execução dos serviços, ora ajustados.
 - **6.5.2.** A Prefeitura fica isenta de responsabilidade de atos praticados por terceiros, sem expressa autorização.

7. PENALIDADES, MULTAS E RESCISÃO CONTRATUAL

- **7.1.** O contratado que descumprir quaisquer das cláusulas contratuais, ou pela inexecução total ou parcial dos serviços contratados, por culpa da CONTRATADA, ou do edital, ficará sujeito às penalidades previstas em Lei sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis, notadamente as previstas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, como segue:
 - a) advertência;
 - b) multas;
 - c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
 - **d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, respeitado o disposto no artigo 87, IV, da Lei n.º 8.666/93.
- **7.2.** Ficará sujeito a impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública direta e autárquica, pelo prazo não superior a 02 (dois) anos conforme dispõe o art. 87 III da Lei 8.666/93, sem prejuízo das multas prevista neste instrumento contratual e das demais cominações legais, aquele que:
 - a) Deixar de entregar documentação ou apresentar documentação falsa;
 - b) Convocado dentro do prazo de validade da proposta, não celebrar o contrato;
 - c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
 - d) Não mantiver a proposta, lance ou oferta;
 - e) Ensejar o retardamento da execução do objeto da contratação e
 - f) Falhar ou fraudar na execução do contrato.

7.3. DAS MULTAS - em cada caso, aplicar-se-á:

- **a)** 20% (vinte por cento) do valor estimado para a contratação, em razão do descumprimento de exigência do edital;
- **b)** 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, sobre o valor contratado ou sobre a parcela inadimplente, conforme o caso, até o máximo de 10 (dez) dias corridos:
- **c)** 20% (vinte por cento) por inexecução parcial ou total instrumento contratual, sobre o valor contratado ou sobre a parcela inadimplente, conforme o caso;
- **d)** 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela que tenha problemas técnicos, mais multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) ao dia enquanto os problemas técnicos não forem sanados, contados da data em que a Administração tiver comunicado à empresa a irregularidade;
- **e)** 10% (dez por cento), por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor do instrumento contratual;
- f) Os atrasos por problemas técnicos que perdurarem por mais de 10 (dez) dias, serão considerados inexecução parcial para os efeitos das aplicações das penalidades;
- **g)** Os atrasos superiores a 60 (sessenta) dias serão considerados inexecução total para efeito de aplicação de penalidade.
- **7.4.** As penalidades serão aplicadas a critério da Administração e são independentes sendo que a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.
- 7.5. O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação

da empresa apenada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

- **7.6.** Será garantido ao CONTRATADO o direito de apresentação de prévia defesa, nas hipóteses em que se tiver por cabível a aplicação das penalidades, em conformidade com o disposto no artigo 87, da Lei 8.666/93, bem como, direito a interposição de recursos nos termos do Artigo 109 da mesma Lei.
- **7.7.** A rescisão contratual se dará nos casos elencados no artigo 78, e na forma estabelecida no artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da lei Federal 8.666/93, sem prejuízo das sanções enumeradas no artigo 87 do mesmo diploma legal.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

- **8.1. CONDIÇÕES INTEGRANTES** Ficam fazendo parte integrante deste, independentemente de transcrições, o edital que regeu a licitação, de que o mesmo decorre e a proposta da "CONTRATADA", essa somente naquilo em que não colidir com as disposições legais.
- **8.2. ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES** A "CONTRATADA" fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial contratado.
- **8.3**. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto contratado, sem expressa anuência do Contratante.
- **8.4. MANTENÇA DAS CONDIÇÕES HABILITATÓRIAS** A "CONTRATADA" deverá manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições habilitatórias exigidas na respectiva licitação.
- **8.5. FORO** As partes elegem, em comum acordo, o Foro da Comarca de Bertioga, Estado de São Paulo, como seu domicílio legal, para qualquer procedimento relacionado com o cumprimento deste contrato.

Estando as partes concordes com as cláusulas transcritas no presente Contrato, assinam os representantes, em duas vias de igual teor e forma, conforme normas estabelecidas pela Legislação vigente.

Local	,
Secretário de_	

CONTRATADA

ANEXO XII TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO (Contratos)

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE BERTIOGA (Secretaria de Educação)

CONTRATADA: CONTRATO Nº

OBJETO:

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*)

Pelo Presente TERMO, nós, abaixo identificamos:

1) Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s):
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação:
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA:
AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome:
Cargo:
CPF:

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura:
RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura:
Pela contratada:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura:
ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura:

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.