

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e o fornecimento de refeições aos alunos da rede municipal de ensino, e da rede estadual cuja alimentação esteja sob responsabilidade do Município da Prefeitura de Santa Gertrudes, com fornecimento dos insumos e da mão-de-obra necessária.

1. Da estimativa de custos:

Tipo de Cardápio	Quantidade Estimada/Dia	R\$ Unitário	R\$ Total
A – Creche (parcial) e Pré Escola;	930	4,91	4.566,30
B – Creches (integral);	206	8,87	1.827,22
C1 - Ensino Fundamental (1º ao 5º anos)	1752	4,78	8.374,56
C2 – Ensino Fundamental (6º ao 9º anos), Escola Estadual (Parcial – EE Pedro Raphael da Rocha) e EJA (Educação de Jovens e Adultos);	2.043	8,67	17.712,81
D - Escola Estadual (Integral – EE Maria Carmem Codo Jacomini)	260	8,88	2.308,80
Valor Global/Dia em R\$			34.789,69

1.1. CONSIDERANDO 200 (DUZENTOS) DIAS LETIVOS: (Contrato de 12 meses): (DISCRIMINAR O VALOR) **R\$ 6.957.938,00** (Seis milhões, novecentos e cinquenta e sete mil, novecentos e trinta e oito reais).

FONTE: média de preços de mercado.

2. Dos cardápios:

**2.1. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO A – UNIDADES ESCOLARES DE EDUCAÇÃO:
CRECHES (PARCIAL) E PRÉ ESCOLAS**

<u>CARDÁPIO A</u>					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
CAFÉ DA MANHÃ	Leite; biscoito salgado	Bebida láctea fermentada; pão com margarina	Mingau de chocolate	Bebida láctea coco; rosquinha de chocolate	Leite; biscoito maisena
ALMOÇO	Macarrão com carne cubos ao molho; salada	Arroz; feijão; cação ao molho; purê	Arroz; feijão; frango	Arroz com chuchu, cenoura	Arroz; feijão; almôndegas

	de couve flor; curau	de batata; fruta	refogado; salada de escarola; fruta	e ervilha; carne iscas ao molho; salada de pepino; fruta	bovinas ao molho; salada de repolho bicolor; pudim de brigadeiro
--	-------------------------	------------------	--	---	--

2.1.1. Deve-se considerar os legumes, frutas/sucos e verduras naturais sem qualquer tipo de conservante. Nos meses de junho, julho e agosto, poderá servir sopa de legumes com macarrão, sopa de feijão com macarrão e carne, sopa de arroz com legumes e raízes.

2.1.2. As refeições deverão conter baixo teor de gordura, açúcares, aditivos e evitando produtos ultraprocessados.

2.2. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO B – CRECHES (INTEGRAL)

CARDÁPIO B					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
CAFÉ DA MANHÃ	Leite; biscoito salgado	Bebida láctea fermentada; pão com margarina	Mingau de chocolate	Bebida láctea coco; rosquinha de chocolate	Leite; biscoito maisena
ALMOÇO	Macarrão com carne cubos ao molho; salada de couve flor; curau	Arroz; feijão; cação ao molho; purê de batata; fruta	Arroz; feijão; frango refogado; salada de escarola; fruta	Arroz com chuchu, cenoura e ervilha; carne iscas ao molho; salada de pepino; fruta	Arroz; feijão; almôndegas bovinas ao molho; salada de repolho bicolor; pudim de brigadeiro
LANCHE DA TARDE	Leite; biscoito salgado	Bebida láctea fermentada; pão com geléia	Leite; biscoito salgado	Bebida láctea morango; rosquinha de chocolate	Vitamina de fruta; bolo de chocolate
JANTAR	Arroz; feijão; carne iscas refogada; salada de beterraba; pudim de baunilha	Macarrão com salsicha ao molho; salada de repolho bicolor; gelatina de uva	Arroz com chuchu, cenoura e ervilha; frango ao molho; salada de escarola; fruta	Arroz com chuchu, cenoura e ervilha; carne iscas ao molho; salada de pepino; fruta	Arroz; feijão; almôndegas bovinas ao molho; salada de repolho; gelatina de abacaxi

2.2.1. Deve-se considerar os legumes, frutas/sucos e verduras naturais sem qualquer tipo de conservante. Nos meses de junho, julho e agosto, poderá servir sopa de legumes com macarrão, sopa de feijão com macarrão e carne, sopa de arroz com legumes e raízes.

2.2.2. As refeições deverão conter baixo teor de gordura, açúcares, aditivos e evitando produtos ultraprocessados.

2.3.TABELA DE PER CAPITA E INCIDÊNCIA DA MERENDA ESCOLAR **PARA CARDÁPIOS A, B E C1**

ESTOCÁVEIS							
ALIMENTO	PER CAPITA (CRU)	INCIDÊNCIA MENSAL					
		CRECHES				ESCOLAS	
		Desjejum	Almoço	Lanche tarde	Jantar	Lanche	Refeição
ARROZ	40g	0	16	0	8	0	14
ARROZ P/ SOPA	25g	0	0	0	2	0	1
BEBIDA LÁCTEA	150ml	8	0	6	0	8	0
BISCOITO DOCE SIMPLES	20g	4	0	2	0	4	0
BISCOITO DOCE ROSQUINHA	20g	4	0	3	0	4	0
BISCOITO SALGADO SIMPLES	20g	4	0	3	0	4	0
DOCE DE LEITE	10g	0	0	2	0	1	0
FEIJÃO	20g	0	12	0	4	0	12
FLOCOS DE MILHO	30g	4	0	0	0	1	0
FUBÁ	30g	0	0	0	4	0	2
GELÉIA DE FRUTAS	10g	0	0	2	0	1	0
LEITE INTEGRAL	150ml	2	0	2	0	1	0
LEITE INTEGRAL COM ACHOCOLATADO	150ml	4	0	2	0	4	0
LEITE INTEGRAL COM AÇÚCAR	150ml	4	0	0	0	1	0
LEITE INTEGRAL COM FRUTA	150ml	0	0	4	0	1	0
LEITE INTEGRAL	150ml	2	0	2	0	1	0
MACARRÃO	40g	0	4	0	4	0	3
MACARRÃO PARA SOPA	29g	0	0	0	2	0	1
MARGARINA	10g	4	0	0	0	2	0
MINGAU	20g	0	0	4	0	4	0
SOBREMESA (DOCE) - PORÇÃO	1 unidade 100 ml	0	8	0	8	0	8
SUCO ARTIFICIAL	150ml	0	0	0	0	0	4
SUCO NATURAL	150ml	0	0	0	4	0	0

CARNES E OVO							
ALIMENTO	PER CAPITA (CRU)	INCIDÊNCIA MENSAL					
		CRECHES				ESCOLAS	
		Desjejum	Almoço	Lanche tarde	Jantar	Lanche	Refeição
ALMONDEGAS	50g	0	2	0	1	0	2
CARNE BOVINA (CUBOS, ISCAS, MOÍDA)	40g	0	7	0	7	0	7

CARNE DE FRANGO (SASSAMI, FILÉ DE PEITO)	40g	0	5	0	5	0	5
EMPANADO DE FRANGO (STEAK OU NUGGETS)	50g	0	1	0	2	0	0
FÍGADO	40g	0	1	0	1	0	1
LINGÜIÇA DE FRANGO	50g	0	1	0	1	0	1
OVO DE GALINHA	1 unidade	0	1	0	1	0	2
PEIXE	70g	0	1	0	0	0	1
SALSICHA	50g	0	1	0	1	0	1

HORTIFRUTGRANJEIROS							
ALIMENTO	PER CAPITA (CRU)	INCIDÊNCIA MENSAL					
		CRECHES				ESCOLAS	
		Desjejum	Almoço	Lanche tarde	Jantar	Lanche	Refeição
HORTALIÇAS (FOLHAS) PARA SALADA	25g	0	6	0	6	0	6
LEGUMES PARA CARNES	20g	0	8	0	8	0	8
LEGUMES PARA GUARNIÇÃO	30g	0	4	0	4	0	4
LEGUMES PARA SALADA	20g	0	6	0	6	0	6
FRUTA INTEIRA	1 unidade	0	6	0	4	0	4
ABACAXI S/CASCA	100g	0	2	0	1	0	1
MELANCIA S/ CASCA	120g	0	2	0	2	0	1
MAMÃO S/ CASCA	80g	0	2	0	1	0	2

PÃO, BOLO E TORTA							
ALIMENTO	PER CAPITA (CRU)	INCIDÊNCIA MENSAL					
		CRECHES				ESCOLAS	
		Desjejum	Almoço	Lanche tarde	Jantar	Lanche	Refeição
PÃO (LEITE OU HOT DOG)	1 unidade	4	0	4	0	4	0
BOLO	50g	0	0	2	0	0	0
TORTA	100g	0	0	0	4	0	0

2.4. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO C1 – UNIDADES ESCOLARES DE ENSINO FUNDAMENTAL (1º AO 5º ANOS)

CARDÁPIO C1		
	CAFÉ DA MANHÃ	REFEIÇÃO
Segunda	Leite com achocolatado; biscoito maria	Arroz, feijão, almondegas ao molho, salada de beterraba, fruta
Terça	Bebida láctea salada de frutas; rosquinha de leite	Macarrão com carne moída, pudim

Quarta	Mingau de tapioca com coco	Arroz; feijão; frango refogado; salada de acelga; fruta
Quinta	Bebida láctea café com leite; pão com margarina	Risoto de iscas com tomate e milho, gelatina
Sexta	Leite com cereais de milho	Arroz; feijão; carne em cubos com batata e cenoura; salada de repolho bicolor; fruta

2.4.1. Deve-se considerar os legumes, frutas/sucos e verduras naturais sem qualquer tipo de conservante. Nos meses de junho, julho e agosto, poderá servir sopa de legumes com macarrão, sopa de feijão com macarrão e carne, sopa de arroz com legumes e raízes.

2.4.2. As refeições deverão conter baixo teor de gordura, açúcares, aditivos e evitando produtos ultraprocessados.

2.4.3. Os cardápios C, nas escolas de ensino fundamental serão os mesmos, porém **com as per capita diferenciadas** conforme a faixa-etária, pois as crianças dos anos iniciais consomem menos que as crianças dos anos finais.

2.5. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO C2 – UNIDADES ESCOLARES DE ENSINO FUNDAMENTAL (6º AO 9º ANOS), ESCOLA ESTADUAL (PARCIAL – EE PEDRO RAPHAEL DA ROCHA) E EJA (EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS)

CARDÁPIO C2		
	CAFÉ DA MANHÃ	REFEIÇÃO
Segunda	Leite com achocolatado; biscoito maria	Arroz, feijão, almondegas ao molho, salada de beterraba, fruta
Terça	Bebida láctea salada de frutas; rosquinha de leite	Macarrão com carne moída, pudim
Quarta	Mingau de tapioca com coco	Arroz; feijão; frango refogado; salada de acelga; fruta
Quinta	Bebida láctea café com leite; pão com margarina	Risoto de iscas com tomate e milho, gelatina
Sexta	Leite com cereais de milho	Arroz; feijão; carne em cubos com batata e cenoura; salada de repolho bicolor; fruta

2.5.1. Deve-se considerar os legumes, frutas/sucos e verduras naturais sem qualquer tipo de conservante. Nos meses de junho, julho e agosto, poderá servir sopa de legumes com macarrão, sopa de feijão com macarrão e carne, sopa de arroz com legumes e raízes.

2.5.2. As refeições deverão conter baixo teor de gordura, açúcares, aditivos e evitando produtos ultraprocessados.

2.5.3. Os cardápios C, nas escolas de ensino fundamental serão os mesmos, porém **com as per capita diferenciadas** conforme a faixa-etária, pois as crianças dos anos iniciais consomem menos que as crianças dos anos finais.

2.6. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO D – UNIDADES ESCOLARES DE EDUCAÇÃO ESTADUAL (INTEGRAL – EE MARIA CARMEM CODO JACOMINI)

CARDÁPIO D			
	CAFÉ DA MANHÃ	REFEIÇÃO	LANCHE DA TARDE
Segunda	Leite com achocolatado; biscoito maria	Arroz, feijão, almondegas ao molho, salada de beterraba, fruta	Leite; pão com presunto e queijo
Terça	Bebida láctea salada de frutas; rosquinha de leite	Macarrão com carne moída, pudim	Bebida láctea fermentada; pão com geléia
Quarta	Mingau de tapioca com coco	Arroz; feijão; frango refogado; salada de acelga; fruta	Leite; bolo
Quinta	Bebida láctea café com leite; pão com margarina	Risoto de iscas com tomate e milho, gelatina	Bebida láctea morango; torta salgada
Sexta	Leite com cereais de milho	Arroz; feijão; carne em cubos com batata e cenoura; salada de repolho bicolor; fruta	Vitamina de fruta; bolo de chocolate

2.6.1. Deve-se considerar os legumes, frutas/sucos e verduras naturais sem qualquer tipo de conservante. Nos meses de junho, julho e agosto, poderá servir sopa de legumes com macarrão, sopa de feijão com macarrão e carne, sopa de arroz com legumes e raízes.

2.6.2. As refeições deverão conter baixo teor de gordura, açúcares, aditivos e evitando produtos ultraprocessados.

2.7. TABELA DE PER CAPITA E INCIDÊNCIA DA MERENDA ESCOLAR **PARA CARDÁPIO C2 E D**

ESTOCÁVEIS							
ALIMENTO	PER CAPITA (CRU)	INCIDÊNCIA MENSAL					
		CRECHES				ESCOLAS	
		Desjejum	Almoço	Lanche tarde	Jantar	Lanche	Refeição
ARROZ	80g	0	16	0	8	0	14
BEBIDA LÁCTEA	150ml	8	0	6	0	8	0
BISCOITO DOCE SIMPLES	40g	4	0	2	0	4	0
BISCOITO DOCE ROSQUINHA	40g	4	0	3	0	4	0
BISCOITO SALGADO SIMPLES	40g	4	0	3	0	4	0
DOCE DE LEITE	10g	0	0	2	0	1	0
FEIJÃO	30g	0	12	0	4	0	12
FLOCOS DE MILHO	60g	4	0	0	0	1	0
FUBÁ	60g	0	0	0	4	0	2
GELÉIA DE FRUTAS	10g	0	0	2	0	1	0
LEITE INTEGRAL	150ml	2	0	2	0	1	0
LEITE INTEGRAL COM ACHOCOLATADO	150ml	4	0	2	0	4	0
LEITE INTEGRAL COM AÇÚCAR	150ml	4	0	0	0	1	0
LEITE INTEGRAL COM FRUTA	150ml	0	0	4	0	1	0

LEITE INTEGRAL	150ml	2	0	2	0	1	0
MACARRÃO	80g	0	4	0	4	0	3
MACARRÃO PARA SOPA	60g	0	0	0	2	0	1
MARGARINA	10g	4	0	0	0	2	0
MINGAU	40g	0	0	4	0	4	0
SOBREMESA (DOCE) – PORÇÃO	1 unidade 100 ml	0	8	0	8	0	8
SUCO ARTIFICIAL	150ml	0	0	0	0	0	4
SUCO NATURAL	150ml	0	0	0	4	0	0

CARNES E OVO							
ALIMENTO	PER CAPITA (CRU)	INCIDÊNCIA MENSAL					
		CRECHES				ESCOLAS	
		Desjejum	Almoço	Lanche tarde	Jantar	Lanche	Refeição
ALMONDEGAS	80g	0	2	0	1	0	2
CARNE BOVINA (CUBOS, ISCAS, MOÍDA)	60g	0	7	0	7	0	7
CARNE DE FRANGO (SASSAMI, FILÉ DE PEITO)	80g	0	5	0	5	0	5
EMPANADO DE FRANGO (STEAK OU NUGGETS)	80g	0	1	0	2	0	0
FÍGADO	60g	0	1	0	1	0	1
LINGÜIÇA DE FRANGO	80g	0	1	0	1	0	1
OVO DE GALINHA	1 unidade	0	1	0	1	0	2
PEIXE	90g	0	1	0	0	0	1
SALSICHA	70g	0	1	0	1	0	1

HORTIFRUTGRANJEIROS							
ALIMENTO	PER CAPITA (CRU)	INCIDÊNCIA MENSAL					
		CRECHES				ESCOLAS	
		Desjejum	Almoço	Lanche tarde	Jantar	Lanche	Refeição
HORTALIÇAS (FOLHAS) PARA SALADA	40g	0	6	0	6	0	6
LEGUMES PARA CARNES	60g	0	8	0	8	0	8
LEGUMES PARA GUARNIÇÃO	60g	0	4	0	4	0	4
LEGUMES PARA SALADA	60g	0	6	0	6	0	6
FRUTA INTEIRA	1 unidade	0	6	0	4	0	4
ABACAXI S/CASCA	100g	0	2	0	1	0	1
MELANCIA S/ CASCA	120g	0	2	0	2	0	1
MAMÃO S/ CASCA	100g	0	2	0	1	0	2

PÃO, BOLO E TORTA							
ALIMENTO	PER CAPITA (CRU)	INCIDÊNCIA MENSAL					
		CRECHES				ESCOLAS	
		Desjejum	Almoço	Lanche tarde	Jantar	Lanche	Refeição
PÃO (LEITE OU HOT DOG)	1 unidade	4	0	4	0	4	0

3. Das unidades escolares, respectivos horários de refeições e quantidades atuais de merendeiras:

3.1. Cardápio C1 E C2:

EMEF PROF^a CECY APPARECIDA ROCHA AGUIAR

Avenida Francisco Vitti, 50, Jardim das Paineiras;

EMEF IVONE APARECIDA GOMES PALUMBO

Rua Cordeirópolis, 211, Jardim Paulista;

EMEF EDNA TERESA FIÓRIO

Avenida 01, 563, Centro;

EMEF JOAQUIM RAPHAEL DA ROCHA

Avenida 03, 343, Centro;

EMEF NILVA DE LOURDES ROCHA OLIVEIRA

Rua São Pedro, 860, Jardim Iporanga;

EMEF JOÃO RUFINO

Rua Cordeirópolis, 175, Jardim Paulista;

EMEIEF “PREFEITO ANTONIO FILIER”

Rua Sebastião Denardi nº 716 - Pq. dos Jequitibás;

3.2. Cardápio A (PARCIAL) e B (INTEGRAL):

CRECHE MUNICIPAL TEREZA PASCON VITTE

Rua 05, 755, Jardim Indaiá II;

CRECHE MUNICIPAL “SEBASTIÃO DOMINGUES”

Avenida Prefeito Coronel Libertário Palumbo, 600, Parque dos Jequitibás;

CRECHE MUNICIPAL “PADRE QUERINO VOLANI”

Rua Carlos Luiz de Souza nº 35 – Jd. Nova Santa Gertrudes

CRECHE MUNICIPAL “ANTÔNIA SURGE PASCON - MÃEZINHA”

Rua Pedro Buoro nº 49 – Jd. D’Itália I

EMEI LYGIA BUSCHINELLI

Rua Nossa Senhora Aparecida, 320, Jardim Luciana;

EMEI PROFESSORA THEREZA SENEME FERRO

Rua 09, 52, Jardim Parque Industrial;

EMEI PROFESSOR GERALDO APARECIDO ROCHA

Av. São Paulo, nº 20 – Jardim Paulista;

EMEI VEREADOR EUGÊNIO SECCO

Avenida 11, 65, Centro;

3.3. Cardápio C2 (PARCIAL) e D (INTEGRAL):

ESCOLA ESTADUAL “PEDRO RAPHAEL DA ROCHA”

Avenida 1, 533 – Centro

ESCOLA ESTADUAL “MARIA CARMEN CODO JACOMINI”

Avenida Prefeito Cel. Libertário Palumbo, 540 – Jd. Jequitibás

3.4. Dos Horários:

	SEGMENTOS	HORÁRIO FUNC.	CAFÉ MANHÃ	ALMOÇO	CAFÉ TARDE	JANTAR
1	Creche Municipal Padre Quirino Volani	7:30/11:30 PARCIAL 7:30/16:00 INTEGRAL	7h45	10h40	13h30	15h
2	Creche Municipal Sebastião Domingues	7:30/11:30 PARCIAL 7:30/16:00 INTEGRAL	7h50	10h	13h	15h
3	Creche Municipal Mãezinha / Pinguinho de Gente	7:30/11:30 PARCIAL 7:30/16:00 INTEGRAL	7h45	10h30	13h	15h
4	Creche Municipal Tereza Pascon Vitte	7:30/11:30 PARCIAL 7:30/16:00 INTEGRAL	7h45	10h	13h	15h

	SEGMENTOS	HORÁRIO FUNC.	LANCHE MANHÃ	LANCHE TARDE
1	EMEI Geraldo App. Rocha	7h30/17h	9h40/10h 10h05/10h25	14h40/15h 15h05/15h25
2	EMEI Lygia Buschinelli	7h30/17h	9h30/9h50 10h/10h20	14h40/15h 15h20/15h40
3	EMEI Proª Thereza Seneme Ferro	7h30/17h	9h30/9h50 10h/10h20 10h30/10h50	14h40/15h 15h10/15h30
4	EMEI Vereador Eugênio Secco	7h30/17h	9h30/9h50 10h/10h20	15h/15h20

	SEGMENTOS	HORÁRIO FUNC.	LANCHE MANHÃ	LANCHE TARDE	LANCHE NOITE
1	EMEF Edna Teresa Fiório	7h/18h	9h/9h20 9h30/9h50	15h10/15h30	
2	EMEF Ivone Aparecida Gomes Palumbo	7h30/17h30	9h30/9h50 10h/10h20	14h40/15h 15h10/15h30	
3	EMEF João Ruffino	7h/22h45	9h30/9h50	15h10/15h30	20h30/20h45
4	EMEF Joaquim Raphael da Rocha	7h/17h30	9h10/9h30 9h40/10h 10h10/10h30	14h40/15h 15h30/15h	
5	EMEF Professora Cecy Aparecida Rocha de Aguiar	7h/17h30	9h/9h20 9h30/9h50 9h55/10h15 10h20/10h40	14h40/15h 15h10/15h30	
6	EMEF Professora Nilva de Lourdes Rocha Oliveira	7h/18h	9h30/9h50 10h/10h20	14h40/15h 15h10/15h30	
7	EMEIEF Prefeito Antonio Filier	7h30/17h30	9h/9h20 9h30/9h50 10h/10h20 10h30/10h50	14h30/14h50 15h/15h20 15h30/15h50 16h/16h20	

SEGMENTOS	HORÁRIO FUNC.	INTERVALO MANHÃ	INTERVALO TARDE	INTERVALO NOITE
E.E. Pedro Raphael da Rocha	07h/21h	10h/10h20	15h45/16h05	20h30/20h45

SEGMENTOS	HORÁRIO FUNC.	CAFÉ MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE
E.E. Proª Maria Carmen Codo Jacomini	7h/16h	9h15/9h30	11h45/12h45	15h30/15h45

3.5. Quantidades ATUAIS de merendeiras por escolas (SOMENTE PARA EFEITO DE INFORMAÇÃO):

3.5.1. EMEF PROFª CECY APPARECIDA ROCHA AGUIAR

Avenida Francisco Vitti, 50, Jardim das Paineiras;

Quantidade de merendeiras: 03

3.5.2. EMEF IVONE APARECIDA GOMES PALUMBO

Rua Cordeirópolis, 211, Jardim Paulista;

Quantidade de merendeiras: 02

3.5.3. EMEF EDNA TERESA FIÓRIO

Avenida 01, 563, Centro;

Quantidade de merendeiras: 02

3.5.4. EMEF JOAQUIM RAPHAEL DA ROCHA

Avenida 03, 343, Centro;

Quantidade de merendeiras: 02

3.5.5. EMEF NILVA DE LOURDES ROCHA OLIVEIRA

Rua São Pedro, 860, Jardim Iporanga;

Quantidade de merendeiras: 03

3.5.6. EMEF JOÃO RUFINO

Rua Cordeirópolis, 175, Jardim Paulista;

Quantidade de merendeiras: 02 – período integral e 01 meio período

3.5.7. EMEIEF “PREFEITO ANTONIO FILIER”

Rua Sebastião Denardi nº 716 - Pq. dos Jequitibás;

Quantidade de merendeiras: 03

3.5.8. EMEI LYGIA BUSCHINELLI

Rua Nossa Senhora Aparecida, 320, Jardim Luciana;

Quantidade de merendeiras: 02

3.5.9. EMEI PROFESSORA THEREZA SENEME FERRO

Rua 09, 52, Jardim Parque Industrial;

Quantidade de merendeiras: 02

3.5.10. EMEI PROFESSOR GERALDO APARECIDO ROCHA

Av. São Paulo, nº 20 – Jardim Paulista;

Quantidade de merendeiras: 01

3.5.11. EMEI VEREADOR EUGÊNIO SECCO

Avenida 11, 65, Centro;

Quantidade de merendeiras: 01

3.5.12. CRECHE MUNICIPAL TEREZA PASCON VITTE

Rua 05, 755, Jardim Indaiá II;

Quantidade de merendeiras: 01

3.5.13. CRECHE MUNICIPAL “SEBASTIÃO DOMINGUES”

Avenida Prefeito Coronel Libertário Palumbo, 600, Parque dos Jequitibás;

Quantidade de merendeiras: 02

3.5.14.CRECHE MUNICIPAL “PADRE QUERINO VOLANI”

Rua Carlos Luiz de Souza nº 35 – Jd. Nova Santa Gertrudes

Quantidade de merendeiras: 02

3.5.15.CRECHE MUNICIPAL “ANTÔNIA SURGE PASCON - MÃEZINHA”

Rua Pedro Buoro nº 49 – Jd. D'Itália I

Quantidade de merendeiras: 02

3.5.16.ESCOLA ESTADUAL “PEDRO RAPHAEL DA ROCHA”

Avenida 1, 533 – Centro

Quantidade de merendeiras: 02 – período integral e 01 meio período

3.5.17.ESCOLA ESTADUAL “MARIA CARMEN CODO JACOMINI”

Avenida Prefeito Cel. Libertário Palumbo, 540 – Jd. Jequitibás

Quantidade de merendeiras: 02

4 – Do Objeto/Prazo:

4.1 – Contratação de empresa especializada em alimentação e nutrição escolar, visando o preparo e fornecimentos de refeições aos alunos da rede municipal de ensino e da rede estadual cuja alimentação esteja sob responsabilidade da Prefeitura Municipal de Santa Gertrudes, com fornecimento da mão-de-obra necessária.

5. Da prestação dos serviços:

5.1. Os locais da prestação dos serviços serão as dependências das unidades educacionais listadas neste documento.

5.2. A critério da Prefeitura poderão ser, posteriormente, indicadas mais unidades educacionais para a empresa contratada prestar os serviços, sem prejuízo do disposto no § 1º do artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.

5.3. Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação sanitária.

6. Da descrição dos serviços:

6.1. A empresa contratada deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por fornecer:

6.1.1. Alimentos, de acordo com o padrão de qualidade e 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), frescos e “in natura” no caso de hortigranjeiros (frutas, verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.),

6.1.2. As quantidades adequadas para atendimento ao “per capita” (porcionamento).

6.1.3. Insumos de qualidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:

6.1.3.1. Materiais para a cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina plástica picotada (para a guarda de hortaliças e outros alimentos), luva antitérmica;

6.1.3.2. Materiais de limpeza: sanitizante, detergente, bactericida, esponja dupla face, fibra para limpeza pesada, luva de borracha, saco alvejado, vassoura, rodo, refil para rodo, balde plástico;

6.1.3.3. Materiais de higiene para sua mão de obra: sabonete, papel higiênico, papel toalha, luva descartável;

6.1.3.4. Uniformes e equipamentos completos de proteção individual para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da unidade educacional, e sem ônus para os empregados da empresa contratada. A critério da empresa contratada, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.

6.1.3.5. Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.

6.1.3.6. Utensílios de mesa de qualidade adequada e em quantidade suficiente para atender ao número de alunos matriculados no maior período.

6.1.3.7. Equipamentos de cozinha, de qualidade adequada e ótimo desempenho quanto à eficiência energética (consumo de energia), caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da Prefeitura.

6.2. Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e o mobiliário da cozinha e despensa, deverão ser inventariados (referente à quantidade e estado de conservação), conjuntamente pela empresa contratada e preposto designado pela direção da unidade educacional.

6.3. O inventário deverá ser realizado nas seguintes ocasiões:

6.3.1. Na data inicial da implantação do serviço;

6.3.2. Sempre que houver suprimento/ reposição dos mesmos pela empresa contratada;

6.3.3. Cerca de 30 (trinta) dias antes do término do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários.

6.4. A empresa contratada deverá promover serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, dentre outras adequações que se fizerem necessárias;

6.5. Deverá promover suportes logísticos inerentes à prestação do serviço.

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

6.6.1. Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, operacional e técnico, em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como:

6.6.1.1. Empregados (mão de obra) especializados em manipulação de alimentos, em número suficiente para a adequada execução dos serviços e desenvolver todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar;

6.6.1.2. Nutricionistas, com registros no CRN, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da empresa contratada e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional.

6.6.1.3. A empresa contratada deverá providenciar, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN 204/98, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.

6.7. A empresa contratada deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

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

6.7.2. Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo; manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo a normas técnicas e sanitárias vigentes.

6.7.3. O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, deverá ser mantido numa quantidade compatível com a necessidade dos serviços.

6.7.4. O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

6.8. Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

6.9. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida na unidade educacional:

6.9.1. Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, a uma temperatura adequada a preservação de sua qualidade sanitária.

6.9.2. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

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

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

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

6.11.1. Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrôs, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da unidade;

6.11.2. Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos alunos;

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

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

6.11.5. Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;

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

6.12. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle) e descrevê-lo no manual de boas práticas;

6.13. Proceder, caso seja necessário, à troca/reposição de mão de obra, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço.

6.14. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de alimentos utilizados.

6.15. A empresa contratada deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por:

6.15.1. Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

6.15.1.1 Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços;

6.15.1.2. Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;

6.15.1.3. Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização, e exames médicos-laboratoriais;

- 6.15.1.4. Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção específicos ao desempenho de suas funções, sem ônus para os mesmos;
- 6.15.1.5. Treinada e capacitada trimestralmente para o exercício de suas funções, visando a adequada prestação dos serviços, por meio de programa de treinamento, com aulas teóricas e práticas abordando, inclusive, ações de prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio e boas práticas ambientais.
- 6.16. Caberá à unidade educacional acompanhar e supervisionar os alunos durante a alimentação escolar.
- 6.16.1. A critério da empresa contratada, com a devida autorização da direção da unidade escolar, sob orientação de sua Nutricionista (RT), poderá estabelecer e implantar plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os alunos, na adoção de um comportamento alimentar saudável.
- 6.16.2. Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra, com horário de trabalho e escala de serviço, e seus nutricionistas (RT) e respectivo CRN, contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;
- 6.16.3. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 6.16.4. Manter o cardápio afixado na cozinha e mural das escolas, contendo a identificação dos nutricionistas, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome, CRN, local de trabalho), que pode ser apresentado em formulário padronizado com logotipo da empresa.
- 6.16.5. Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a Prefeitura, e providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição destes profissionais, por outros com experiência equivalente ou superior.
- 6.16.6. Solicitar e acompanhar, junto à direção da unidade educacional, as providências para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 06 (seis) meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água .
- 6.16.7. Ser a única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à Administração, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado, que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Prefeitura.
- 6.16.8. Atender a Resolução CFN 229/99, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas.
- 6.16.9. Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela Prefeitura, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agrônomicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), custos ficarão ao seu cargo.
- 6.16.10. Confirmar à Prefeitura, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data da implantação do serviço, em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, conforme instruções da ordem de serviço.
- 6.16.11. Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação.
- 6.16.12. Fornecer alimentação escolar somente aos alunos regularmente matriculados nas unidades educacionais nas quais prestar serviço.
- 6.16.13. Elaborar, juntamente com a Prefeitura, projetos de educação nutricional a serem implantados nas unidades e os manuais orientativos previstos neste instrumento.
- 6.17. Contribuir para o controle de pragas em geral.
- 6.17.1 A responsabilidade pelos procedimentos de dedetização e desratização não ficará a cargo da empresa contratada, mas deverão ser providenciados pela direção da unidade educacional, sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação.

6.17.2. Os serviços descritos no item anterior deverão ser realizados em toda a edificação, por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente.

6.17.3. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

6.17.4. Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras guardadas para análises laboratoriais.

6.18. A empresa contratada deverá fornecer cardápio festivo nas datas de páscoa, período junino e semana das crianças;

6.19. A contagem das refeições se dará pelo número efetivamente servido.

6.20. Havendo repetição, as mesmas serão computadas como refeição servida.

6.21. As refeições deverão ser servidas em pratos de vidro ou de plástico resistente.

7. Especificações Técnicas – Gêneros Alimentícios:

7.1.O Conselho Municipal de Alimentação (CAE), bem como os diretores das respectivas unidades escolares serão responsáveis pela fiscalização da qualidade dos insumos, conforme descrições abaixo.

7.1.1. As pesagens das embalagens descritas abaixo, poderão ser alteradas de acordo com o critério da empresa vencedora do certame, **desde que se mantenham as composições nutricionais subestabelecidas.**

Nº	Não Perecíveis
1	<p>Achocolatado - em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Composto por no mínimo: Açúcar orgânico, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A). Aparência pó homogêneo sabor e cheiros próprios.</p> <p>Composição nutricional por porção de 100g: valor energético máximo de 395 kcal, carboidratos máximos de 90g, proteínas mínimas de 3g, fibra mínima de 4g, vitamina A mínima de 1780mcg, vitamina C mínima de 130mg, Vitamina B1 mínima de 3mg, vitamina B2 mínima de 3mg, vitamina B3 mínima de 40mg, Vitamina B6 mínima de 3mg, Cálcio mínimo de 2.800mg, Ferro mínimo de 40mg, Zinco mínimo de 20mg.</p> <p>Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, embalagem mín. 200g Máx. 1Kg.</p> <p>Validade: mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
2	<p>Achocolatado em pó diet: Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó, lecitina de soja, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, antiumectante dióxido de silício e aroma artificial de baunilha. Deverá ser isento de glúten e lactose. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade 6 meses e peso. Embalagem mínima de 200g.</p>

3	<p>Açúcar Refinado - Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 01 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
4	<p>Alho triturado sem sal - INSTRUÇÃO Este produto somente poderá ser utilizado nas EMEF/EMEI/ EJA. Proibido nas CMEI's. Produto obtido a partir de bulbos de alho sãos, limpos, maduros, descascados e triturados, sem sal, devendo apresentar-se na consistência de grânulos. Não poderá apresentar-se na forma de pasta ou purê. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação exceto benzoato de sódio. COMPOSIÇÃO: ISENTA: Sal e benzoato de sódio. EMBALAGEM: Primária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. LEGISLAÇÃO: Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução nº 04 de 24/11/88 – CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS</p>
5	<p>Amido de Milho - Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixa de 200g até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. . Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
6	<p>Arroz - branco, tipo I, não parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 2kg ou 5 Kg em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
7	<p>Atum ralado: Atum em conserva com óleo comestível, sal e outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Composição Nutricional na porção de 100g: Valor energético máximo de 260Kcal, Carboidratos máximo de 1g, Proteínas mínimo de 20g e sódio máximo de 500mg. Embalagem deverá ser em bag ou pouch, com capacidade de 500g. Validade: mínima de 18 meses a contar da data de fabricação.</p>

8	Aveia em flocos – produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídio e 63g de carboidrato - embalagem mín 200g Max 1kg.
9	Barra de cereais (25g embalagem individual – COMPOSIÇÃO: SABORES: 1) Banana; 2) Castanha do Pará; 3) Coco; 4) Frutas Variadas (Salada de Frutas/frutas vermelhas); OBRIGATÓRIA: Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, e a(s) fruta (s) que caracteriza(m) o sabor. OPCIONAL: 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. As barrinhas poderão ter alegação de “com iogurte”/“sabor de iogurte” ou “com cobertura de chocolate”/“com cacau”. 2) Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE: desde que atendam à composição obrigatória. EMBALAGEM: Individual: material flexível, constituído de laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou laminado PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear) ou laminado PET / BOPP (polietileno biorientado) metalizado ou laminado BOPP / BOPP metalizado, resistente, termossoldada ou vedada hermeticamente. 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. PESO: Peso Líquido Unitário da Barra: 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos. LEGISLAÇÃO: Resolução nº 60 de 05/09/07 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92. Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.
10	Bebida de soja sem sabor - Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem de conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação. Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.
11	Bebida de soja diversos sabores - Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic com 200ml ou 1 litro. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter Glúten e Lactose. Deve apresentar embalagem íntegra coloração branca, consistência líquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação. Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.
12	Biscoito de Amido de Milho - Produzidas a partir de matérias-primas são e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 9 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.

13	Biscoito de Leite - Produzidas a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 9 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
14	Biscoito Maria - Produzidas a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Composto por farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabisulfito de sódio e corante caramelo. Deve ser isento de lactose e gordura trans. Composição Nutricional na porção de 30g: Valor energético máximo de 115 Kcal, Carboidratos máximo de 22g, Proteínas mínimo de 2,2g, Gorduras totais máximo de 2,8g, Fibra Mínimo de 1g. Embalagem do produto deverá ser de filme de polipropileno contendo aproximadamente 130g e reembalados em sacos de 400g. Validade: mínima de 07 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
15	Biscoito doce sem Glúten: Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de validade e peso. Data de validade 06 meses a partir da data de entrega.
16	Biscoito salgado sem recheio – Tipo Cream-Cracker. Embalagem de peso variado para atender demanda do dia a dia e embalagem individual, de no mínimo 30 gramas para kit lanche. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 09 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
17	Biscoito salgado sem glúten: Ingredientes: polvilho azedo, leite, gordura vegetal hidrogenada, queijo, água, ovos, sal e aromatizante sabor queijo. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de validade e peso.
18	Bolo individual – 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. Sabores Obrigatórios e mínimos: Chocolate, Baunilha, Coco e Laranja. Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda: Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó.. Laranja: conter aroma de laranja. Coco: conter coco ralado desidratado e/ou aroma de coco. Baunilha: conter aroma de baunilha. OPCIONAL: 1) Leite e/ou soro de

	<p>leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que 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%. LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº 8543 de 23/12/92; Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 150 de 13/04/17 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 54 de 12/11/12 - ANVISA/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS.</p>
19	<p>Composto Lácteo Sabores – Sabores mínimos obrigatórios: Sabor Frutas: OBRIGATÓRIA: 1) Composto lácteo sabor Frutas: leite em pó integral, Mamão, Maçã e Banana, açúcar refinado. 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. Ingredientes opcionais: Lecitina de soja e maltodextrina, adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). 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: 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) LEGISLAÇÃO: Instrução Normativa Nº 28, de 12/06/07 – MAPA; Resolução-RDC nº 12, de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução-RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03. Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.</p>
20	<p>Ervilha – lata de 280 g, 300 g ou 3,1 kg de 1º qualidade, lata íntegra sem amassados, sem conservantes, e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.</p>

21	<p>Extrato de tomate – simples e concentrado. Preparado com frutos maduros, composto por polpa de tomate, açúcar, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Aspecto: Massa Mole. Brix 18°. Ausente de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.</p> <p>Composição Nutricional na porção de 30g: Valor energético máximo de 22Kcal, Carboidratos máximo de 5g, Proteínas mínimo de 0,5g, Fibra Alimentar no mínimo de 0,5g.</p> <p>Embalagem deverá ser bag com 1,5 a 2 kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação.</p>
22	<p>Farinha de Mandioca – Grupo: Seca, Subgrupo: Extrafina, Classe: Branca, Tipo: 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
23	<p>Farinha de Milho – pacote de 1 kg, embalagem plástica resistente, deve constar data de validade. Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.</p>
24	<p>Farinha de trigo especial: Pacote de 01 kg embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, deve constar na embalagem a data de validade e prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega, enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da saúde.</p>
25	<p>Feijão Carioca – tipo 1 pacote de 1Kg, novo de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura.</p>
26	<p>Feijão Preto: Tipo 01 pacote de 01 Kg, Entende-se por Feijão Preto por classificação o produto que contiver, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos de coloração preta provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Instrução Normativa nº 12 de 28 de março de 2008. O feijão preto, deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Os grãos não devem estar avariados, ardidos, mofados, brotados, enrugados, manchados, descoloridos, quebrados, carunchados e danificados por insetos. Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.</p>
27	<p>Fermento químico em pó – lata de 100g, contendo data de validade, e registro no Ministério da Agricultura.</p>
28	<p>Flocos de milho - COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Milho livre de tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por açúcar, preparado alimentício a base de leite condensado em pó (leite condensado, amido de milho, açúcar, fécula de mandioca, espessante: goma guar, antioxidante: lecitina de soja, aromatizante), sal, vitaminas: A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido fólico e Minerais: Ferro e Zinco e outros ingredientes que não descaracterize o produto e seja permitido por legislação vigente. Não deverá conter glúten.</p>

	<p>Composição Nutricional na porção de 100g: Valor energético Máximo de 381 Kcal, Carboidratos Máximo de 88g, Proteínas no mínimo de 6g, Fibra no Mínimo 2g, Sódio Máximo de 294mg, Ferro no mínimo de 12mg, Zinco no mínimo de 5mg, Vitamina A no mínimo 599 Ug, Vitamina B1 no mínimo de 1,1mg, Vitamina B2 no mínimo de 1,2mg, Vitamina B6 no mínimo de 1,2mg, Vitamina B12 no mínimo de 2,3Ug, Vitamina C no mínimo de 46mg, Niacina no mínimo de 15mg, Ácido Fólico no mínimo de 238 mg.</p> <p>Embalagem Primária: Sacos de polietileno de 2kg.</p> <p>Validade: 12 meses a contar da fabricação.</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro. LEGISLAÇÃO: Resolução nº 60 de 05/09/07 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 -ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 -ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 54 de 12/11/12 – ANVISA/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.</p>
29	<p>Fubá – produto oriundo do milho verde. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, contendo até 01 kg. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
30	<p>Gelatina - Pó para preparo – Com açúcar. Fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de até 1kg. Sabores diversos Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
31	<p>Gelatina em pó diet: Ingredientes: gelatina, sal, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais, aroma artificial, estabilizante citrato de sódio e corantes artificiais. Isento de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem 12g.</p>
32	<p>Leite em pó Integral - OBRIGATÓRIA: leite em pó integral, complexo de vitaminas e minerais: ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, manganês, flúor, selênio, vitaminas a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, k, pp, b9, pantotenato de cálcio, colina e lecitina de soja e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados.</p> <p>Informação Nutricional na porção de 26g: Valor energético: máximo de 130 kcal, carboidratos: no máximo 10g, proteínas: no mínimo de 6g, gorduras totais: máximo 8g, cálcio: mínimo 251mg, vitamina A: mínimo 180mcg, vitamina D: mínimo 1,4mcg, vitamina C: mínimo 13,5mg, vitamina E: mínimo 2,9 mg, vitamina B1: mínimo 0,34mg, vitamina B2: mínimo 0,36 mg, vitamina B6: mínimo 0,36mg, vitamina B12: mínimo 0,70mcg, vitamina k: mínimo 19mcg, vitamina pp: mínimo 4,6mg, pantotenato de cálcio: mínimo 1,4mg, ferro: mínimo 4mg, zinco: mínimo 2mg, magnésio mínimo 80mg e selênio: mínimo 10mcg.</p> <p>Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>INSTRUÇÃO: Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A.A).</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Saco plástico, contendo de 400g a 1 kg.</p> <p>Validade: Mínimo 10 meses a contar da fabricação.</p>

	<p>Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF); LEGISLAÇÃO: Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017 - RIISPOA-MA e suas alterações; Portaria nº 369 de 04/09/97 - MAA; Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A.A.; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 07 de 18/02/11 - ANVISA/MS; Instrução normativa nº 22 de 24/11/05 -MAPA; Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 54 de 12/11/12 – ANVISA/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução-RDC nº 222 de 05/08/2002, ANVISA/MS.</p>
33	<p>Leite integral UHT – COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização. (UHT ou UAT) EMBALAGEM Primária: Cartonada asséptica 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) LEGISLAÇÃO: Portaria nº 370 de 04/09/97 - MAA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017 -RIISPOA-MA e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 07 de 18/02/11 - ANVISA/MS; Instrução normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA; Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.; Resolução RDC nº 54 de 12/11/12 – ANVISA/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 -ANVISA/MS; Lei nº 11.265 de 03/01/2006; Resolução-RDC nº 222 de 05/08/2002, ANVISA/MS Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.</p>
34	<p>Bebida Láctea UHT de Chocolate – Leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos a uma temperatura entre 130 ° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32 ° C e envasado sob condições assépticas e com embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.</p>
35	<p>Macarrão Parafuso – Composto por composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra e farelo de trigo, farinhas de linhaça, aveia, soja, centeio, cevada, ervilha, gergelim, girassol e quinua. isento de mofo e odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, atóxicos e resistente. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, com 500 gramas. Com rotulagem de acordo com a legislação vigente. Informação Nutricional na porção de 100g: Valor energético máximo de 368 Kcal, Carboidratos máximo de 72g, Proteínas mínimo de 13g e Fibra Alimentar mínimo de 4,5g. Validade: Prazo mínimo de 12 meses a contar da data de fabricação.</p>
36	<p>Macarrão (formato diversos) – COMPOSIÇÃO: 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; e adicionado de vegetais desidratados, devendo apresentar, no mínimo, as cores: verde (como por exemplo, espinafre), vermelha (p.ex., tomate, beterraba); amarelada (conferida pela cenoura, p.ex., ou a cor natural do macarrão de sêmola). OPCIONAL: 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. ISENTA 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no</p>

	<p>macarrão colorido por vegetais. CLASSIFICAÇÃO, Classificação: Massa seca para o preparo de macarronada. FORMATOS, Formato: Curto</p> <p>Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>- Tipos: Parafuso, Pena ou Caracolino TIPOS: O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela CONTRATANTE. 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. LEGISLAÇÃO: Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 150, de 13/04/17; Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.</p>
37	<p>Macarrão sem Glúten – COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Serem isentos de glúten. Não poderão conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada e malte. NOTA: Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans. OPCIONAL: Os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e ou fécula de batata e ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten. INSTRUÇÃO: A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.</p> <p>Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro. LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03. Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05</p> <p>-MAPA.; Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03</p> <p>-ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA</p>
38	<p>Milho verde - lata de 280g, 300g ou 3,1 kg de 1º qualidade, lata íntegra sem amassados, sem conservantes, com data de validade e prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.</p>
39	<p>Milho canjicado: Branco, tipo I, embalagem de 500gr. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
40	<p>Néctar de frutas (embalagem longa vida indiv. 200ml) – COMPOSIÇÃO: Sabores: Abacaxi, Caju, Goiaba, Laranja, Manga, Maracujá, Pêra, 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. 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: Conteúdo Líquido: a) 200 (duzentos) ml (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio emergencial. LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº</p>

	8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 6871 de 04/06/09; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A.; Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; Decreto nº 8198 de 20/02/2014 + IN55 de 18/10/02 MAPA (somente para néctar de uva); Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A.; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.
41	Óleo de soja – Refinado, acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
42	Pão de leite - Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, ovos, leite, fermento e açúcar. Peso líquido 30g ou 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com ou 04 ou 10 unidades cada de 30g ou 50 gr. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de validade e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 5 dias a partir da data de entrega.
43	Pão tipo Bisnaguinha: COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 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. Leite ou soro de leite entre os componentes principais. Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Não poderá conter Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Deverá ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico. Embalagem 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. Peso mínimo por unidade 20g com variação tolerada de 10%. Legislação: Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 -ANVISA/MS; Resolução RDC nº 150 de 13/04/17 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 -ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 -ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.
44	Pó para pudim Brigadeiro: Ingredientes: Açúcar orgânico, leite em pó integral, cacau em pó, sal, minerais: cálcio, ferro e zinco e vitaminas C, B3, B2, B6, B1 e A e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Composição nutricional na porção de 30g: Valor energético: máximo de 130 kcal, carboidratos: no máximo 25g, proteínas: no mínimo de 2,2g, gorduras totais: máximo 3g, cálcio: mínimo 490mg, vitamina A: mínimo 210mcg, vitamina C: mínimo 15mg, vitamina B1: mínimo 0,40mg, vitamina B2: mínimo 0,45mg, vitamina B6: mínimo 0,40mg, ferro: mínimo 4mg, zinco: mínimo 2mg. Embalagem: Sacos de poliéster, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 a 2kg. Validade: Mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.
45	Sal - Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente com capacidade de 1kg. Validade mínima de 9 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo

	antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
46	Suco de fruta concentrado - tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de fruta sem adição de açúcares, em embalagem de 500ml. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Apresentar mínimo 3 sabores.
47	Tempero pronto – O produto deverá ser baixo sódio, constituído de amido de milho, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, sal, óleo vegetal, alho em pó, cebola em pó, aipo em pó, alecrim em pó, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Deverá ser isento de gluten e pimenta. Informação Nutricional na porção de 5g: Valor energético máximo de 9 Kcal, Carboidratos máximo de 2g, Proteínas mínimo de 0,1g, Gorduras Totais: 0g, sódio máximo de 250 mg. Embalagem: saco de bopp metalizado, contendo 1kg. Validade: Mínimo de 6 meses a contar da fabricação.
48	Vinagre - em embalagem com no mínimo 750 ml. Caixa com 12 unidades. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.
	PERECÍVEIS
49	Almôndega carne bovina - Produto com carne bovina, farinhas e condimentos, moldados em forma arredondada, congelados. O Produto não deve conter nervos, cartilagem ou tecidos de vísceras. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, possuir registro (selo, carimbo) no órgão competente (SIF/MAPA, SISBI, SISP e/ou SIM), conforme previsto no art. 1º da Lei nº 1.283/50 c/c art. 1º da Lei nº 7.889/89, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.
50	Almôndega de carne de frango - Produto com carne de frango, farinhas e condimentos, moldados em forma arredondada, congelados. O Produto não deve conter nervos, cartilagem ou tecidos de vísceras. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, possuir registro (selo, carimbo) no órgão competente (SIF/MAPA, SISBI, SISP e/ou SIM), conforme previsto no art. 1º da Lei 1.283/50 c/c art. 1º da Lei nº 7.889/89, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.
51	Carne Bovina em iscas – CORTES: PATINHO, Congelado tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Espessura do produto: entre 3 e 7mm, comprimento e largura do corte: 50x30mm, floculado. As iscas devem ser em formato retangular com no mínimo 45mm de comprimento. Composição Nutricional na porção de 100g: Valor energético máximo de 142 Kcal, Proteínas no mínimo de 20g, Gorduras Totais no máximo de 2,7g, Sódio máximo de 62mg. Embalagem primária: o produto deverá ser entregue em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, com vedação termossoldada, em pacotes de 2Kg. Rótulo: obrigatório na embalagem primária, de acordo com a legislação vigente de forma clara e indelével. Constando nome e endereço da Empresa, nº de registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação. COXÃO MOLE, COXÃO DURO – COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob

	<p>inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes patinho, coxão duro e/ou coxão mole. CORTES: Patinho: Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela. Coxão Duro: Corte constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à lateral do fêmur e do ilíaco, extremidades próximas à tibia. Separa-se, ainda, o corte de suas ligações com o músculo mole, lagarto e coxão mole. Coxão Mole: Corte constituído das massas musculares da face interna do coxão. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao ilíaco, ao fêmur e à tibia. Separa-se, ainda, o corte, de suas ligações com o patinho, coxão duro e lagarto. INSTRUÇÃO: A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior. 2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. NOTA: Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em cubos congelados. EMBALAGEM: Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termo encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. 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) PESO: A carne congelada deve se apresentar em peça única, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado. LEGISLAÇÃO: Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017 - RIISPOA-MA e suas alterações; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 -ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.</p>
52	<p>Carne Bovina moída – COMPOSIÇÃO: OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (Contra-filé, Filé Mignon, Alcatra, Coxão mole, Coxão duro, Lagarto, Patinho). Gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). ISENTOS: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração. EMBALAGEM: Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termo encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente, com a identificação dos cortes utilizados. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) PESO: Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra rápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura igual ou menor que 15 centímetros. LEGISLAÇÃO: Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017 - RIISPOA-MA; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.</p>
53	<p>Peito de Frango – Carne de frango, tipo peito, em bifés, provenientes de</p>

	<p>frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do SIF. O produto deverá apresentar suas características sensoriais preservadas, não poderá conter hematomas, coloração anormal, peles, ossos, cartilagens, penas, com congelamento tipo IQF, sem adição temperos. Os bifes deverão ser processados com equipamentos apropriados e deverão pesar de 50g a 60g, possuir congelamento com tecnologia IQF.</p> <p>Composição Nutricional centesimal na porção de 100g: Valor energético máx. de 125Kcal, Carboidratos no máx. de 1,5%, Proteínas no mín. de 17%, Gorduras totais no máx. de 5%, Sódio máximo de 60mg.</p> <p>Validade: Mínima 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio, a partir da data de fabricação.</p> <p>INSTRUÇÃO: A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango. EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado com capacidade de 1 a 2 kg.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) LEGISLAÇÃO: Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017 - RIISPOA— MA, e suas alterações; Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA; Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.</p>
54	<p>Bebida Láctea/ Iogurte – Sabores – INSTRUÇÃO: 1) O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado. 2) O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. 3) Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. 4) Os ingredientes não lácteos devem compor o produto final numa proporção máxima de 30% (m/m) conforme Resolução nº 5/00 – MAA – Item 2.2.2. 5) Características físico-químicas: Deve obedecer a Resolução nº 05 de 13/11/00 - MAA / Tabela 1. EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno pré conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual. 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). LEGISLAÇÃO: Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução nº 05 de 13/11/00 - SDA/MAA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.</p>
55	<p>Leite Pasteurizado Integral - Características Técnicas: Leite fluído fresco in natura, não pode sofrer adição de qualquer outro ingrediente. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Deve conter no mínimo 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Contendo 1 Litro. Prazo de validade</p>

	mínimo de 3 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, possuir registro (selo, carimbo) no órgão competente (SIF/MAPA, SISBI, SISP e/ou SIM), conforme previsto no art. 1º da Lei nº 1.283/50 c/c art. 1º da Lei nº 7.889/89, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.
56	Margarina - Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
57	Peixe (cação) - De primeira qualidade, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, possuir registro (selo, carimbo) no órgão competente (SIF/MAPA, SISBI, SISP e/ou SIM), conforme previsto no art. 1º da Lei nº 1.283/50 c/c art. 1º da Lei nº 7.889/89, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.
58	Queijo Mussarela - Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, possuir registro (selo, carimbo) no órgão competente (SIF/MAPA, SISBI, SISP e/ou SIM), conforme previsto no art. 1º da Lei nº 1.283/50 c/c art. 1º da Lei nº 7.889/89, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.
59	Requeijão – Composição: obrigatória: Leite, creme de leite, manteiga, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. Composição Nutricional na porção de 30g: O produto deverá conter no máximo 80mg de sódio, mínimo 5g de proteína, máximo de 6,5g de gordura total e mínimo de 50 mg de cálcio. ISENTOS: amido, gordura vegetal hidrogenada; EMBALAGEM: Primária: Bag ou Bisnaga ou saco de plástico, de polietileno resistente, termossoldado com capacidade de 400g a 2kg. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) LEGISLAÇÃO Portaria nº 359 de 04/09/97, MAA Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017, MA, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03. Validade: 120 dias a partir da data de fabricação.
60	Salsicha – COMPOSIÇÃO: Emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (como bovina, suína e de aves), adicionado de ingredientes e condimentos (preferencialmente sem pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. OBRIGATÓRIA: Deverá conter no máximo 2% de cloreto de sódio e no máximo 20% de gordura. OPCIONAL: 1) Poderá ser de carne de frango ou peru. 2) Adição de pequena quantidade de água, amido, soja ou derivados, e

	<p>corantes naturais. ISENTA: Gordura vegetal, corantes artificiais, gorduras bovinas substituindo o toucinho; carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. INSTRUÇÃO: Deve ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação e ser congelada de forma a garantir que apresente a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior enquanto congelada, temperatura esta que também deve ser empregada no seu armazenamento (-18°C ou inferior). Poderá ser avaliado pela CONTRATANTE, o fornecimento de salsicha refrigerada.</p> <p>Data de validade 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: polietileno transparente, resistente, termossoldado. 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); PESO: Peso Líquido Unitário = 50g (cinquenta gramas), sendo que no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Nota: Deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% (dez por cento) em peso. LEGISLAÇÃO: Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017, RIISPOA – MA, e suas alterações; Decreto Federal nº 63.526 de 04/11/68; Resolução RDC nº 272 de 14/03/19 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 - M.A.A.; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03</p>
61	<p>Presunto - Presunto cozido sem gordura, peça. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e 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 apresente alteradas.</p>
	HORTIFRUTIGRANJEIROS
62	<p>Abacate: De boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem defeitos graves e muito graves, como podridão, dano mecânico, defeito de polpa (emissão de filamentos e ataque de broca), defeito de preparação (manejo incorreto do pedúnculo e limpeza do fruto), maturação (imaturo ou passado), defeito de casca e formato. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.</p>
63	<p>Acerola: Tipo Cabocla: frutos grandes (até 12 g), firmes, de casca vermelha e polpa alaranjada com sulcos profundos na parte externa, boa palatabilidade, sabor ácido-azedo, e alta relação polpa/caroço.</p>
64	<p>Abacaxi - sem defeitos de rachaduras, perfurações e cortes, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o</p>

	consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.
65	Abóbora - O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediária, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
66	Acelga: Deve apresentar maturação em grau médio. Planta hortense da família da beterraba comum. Pequena e lenhosa, a raiz da acelga não pode ser comida. Os talos carnudos e folhosos e as grandes folhas
67	Abobrinha - O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediária, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
68	Agrião – Maços de 1ª qualidade, acondicionado em engradados.
69	Alface – O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos
70	Alho – grão, novo de 1º qualidade, sem réstia, acondicionado em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos, plásticos e limpos.
71	Batata inglesa – nova, de 1º qualidade, tamanho grande, limpa, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
72	Batata salsa – Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.
73	Banana Nanica – O produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados, e com grau de maturação intermediário.
74	Banana Prata – O produto deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, coloração não característica, machucados, e com grau de maturação intermediário.
75	Berinjela - Extra A de 1ª qualidade, tipo caixa

76	Beterraba: kg, de 1º qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monobloco plástico e limpo.
77	Brócolis - De 1ª qualidade, maços graúdos.
78	Cará - kg, de 1º qualidade, com casca sã, sem ruptura, tamanho médio, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monobloco plástico e limpo.
79	Caqui: O tamanho do fruto é variável, (em torno de 100 g) geralmente a forma achatada é a mais comum. O caqui é formado por bagas grandes e doces, cujas cores variam do vermelho ao amarelado.
80	Cebola - sem réstia, tamanho médio, nova de 1º qualidade com casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser monoblocos plásticos e limpos Cenoura - sem folhas, tamanho médio, novo, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
81	Cheiro verde (casal) - O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
82	Chicória: CHICÓRIA: Grupo Lisa, De Primeira. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
83	Chuchu: tamanho médio, casca sã, acondicionados em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
84	Couve: O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica e peso insatisfatório. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
85	Couve Flor - De 1ª qualidade s/ folhas.
86	Escarola - De 1ª qualidade, extra

87	Espinafre: Fresco. De primeira – Quando constituída por verduras de boa qualidade, conservem as suas características; Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
88	Goiaba Branca – frutas intactas, sem machucaduras e grau de maturação ideal para consumo.
89	Goiaba Vermelha – frutas intactas, sem machucaduras e grau de maturação ideal para consumo.
90	Inhame – Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
91	Laranja Pera – O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediário, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.
92	Laranja Lima ou Serra d'água – sem defeitos ou perfurações na casca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estarem livres de resíduos e fertilizantes.
93	Maçã – nova de 1º qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas acondicionadas em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser monoblocos plásticos e limpos.
94	Mamão – De primeira – Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos na casca e manchas, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação.
95	Mandioca – O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, não deverá conter “fiapos”. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
96	Manga: Palmer: O caroço é menor e a polpa representa aproximadamente 72%

	do fruto. A palmer possui a casca com coloração avermelhada e sua polpa amarela, firme com pouca ou nenhuma fibra, além de ser extremamente doce.
97	Tommy : Com casca espessa e formato oval, tem colorações que vão do amarelo ao laranja, coberta com vermelho e púrpura intensa. A polpa é firme, suculenta e possui teor de fibra médio.
98	Melancia – Fresca, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelha ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, pesando aproximadamente 10 kg.
99	Melão – De boa qualidade, intacto, sadio, limpo, de aparência fresca, isento de pragas e danos causados por pragas, firme, isento de umidade externa anormal, isento de odor e/ ou sabor estranho, suficientemente desenvolvido e em estágio de maturação satisfatório, para suportar as condições de transporte e manuseio, de modo que chegue ao local de destino em condição satisfatória, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A polpa deve estar intacta e firme.
100	Mexerica – Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação, conforme quantidade solicitada.
101	Ovo – COMPOSIÇÃO: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. INSTRUÇÃO: Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 50g; Qualidade = Classe A. EMBALAGEM: Primária: Embalagens / bandejas de mercado, novas. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Registro obrigatório no MAPA (SIF) LEGISLAÇÃO: Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, do M.A.A., Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002.
102	Pepino – tipo japonês ou comum/caipira.
103	PERA: Packham's Triumph de Primeira. Estrangeira. Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas

	sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: - serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
104	Repolho verde: novo, de 1º qualidade, folha sãs, sem rupturas, acondicionado em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.
105	Rúcula – Extra de 1ª qualidade
106	Tomate: grau médio de amadurecimento, de 1º qualidade, sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem resistente e transparente. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.

Alimentos Sem Glúten

Nota: Para alimentação de portadores de doença celíaca, sob prescrição médica ou de nutricionista. **COMPOSIÇÃO: OBRIGATORIA:** Serem isentos de glúten. Não poderão conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada, e malte.

TIPOS DE ALIMENTOS:

- 1) Biscoitos de polvilho (salgados e doces)
- 2) Biscoitos sem glúten (salgados e doces)
- 3) Biscoitos tipo Sequilho sem glúten
- 4) Pães sem glúten (salgados)
- 5) Flocos de Arroz sem extrato de malte
- 6) Granola sem glúten
- 7) Macarrão sem glúten
- 8) Chocolate em pó sem extrato de malte
- 9) Bebidas lácteas sem extrato de malte
- 10) Composto Lácteo sem extrato de malte

NOTA: Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans. **OPCIONAL:** Os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e ou fécula de batata e ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten.

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

EMBALAGEM: Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro. **LEGISLAÇÃO:** Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA; Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA

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, inclusive iogurte)
 - 2) 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 sem sal)
 - 9) Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT
 - 10) Barra de cereais isenta de leite e derivados na sua composição
 - 11) 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 isentos de gorduras trans. Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal da Educação. INSTRUÇÃO: A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos. 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 sachê de polietileno 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. LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Resolução RDC 270 de 22/09/05, ANVISA

8. Documentação Técnica:

8.1. A Empresa vencedora deverá entregar ao Departamento de Licitações e Contratos, **NO ATO DE ASSINATURA DO CONTRATO**, a licença e/ou alvará de funcionamento expedido pela autoridade competente do Estado e/ou do Município.

8.2. Referente aos produtos: Serão solicitados **da empresa vencedora, quando pertinente e a critério do CAE**, os documentos abaixo listados, **referente aos produtos que serão utilizados para o preparo das refeições:**

8.2.1. Ficha Técnica de todos os itens, contendo no mínimo: Descrição do produto, marca, nº de registro (quando houver), lista de ingredientes, modo de preparo, rendimento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, informações nutricionais e validade, conforme RDC nº 259 de 2002 e RDC nº 26 de 2015 da ANVISA.

Deverá ser comprovado o Registro no MAPA ou ANVISA dos gêneros alimentícios, conforme exigido por lei ou o Comunicado do início de fabricação de produtos dispensados de registros, quando aplicável.

8.2.2.LAUDO BROMATOLÓGICO: Completo, contendo análises Microbiológica, Microscópica, Físico-química e Organolépticas. O Laudo deve ser emitido por laboratório qualificado ou credenciado por órgãos de competência do Ministério da Saúde (ANVISA)/Agricultura/Secretaria da Agricultura/Universidades.

Todos os Laudos deverão ser emitidos por laboratório qualificado e ou credenciado por órgãos de competência do Ministério da Saúde/ Agricultura/ MAPA ou Universidades. Os laudos não poderão ter data de emissão inferior à 365 dias a contar da abertura do certame.

Santa Gertrudes/SP, 20 de agosto de 2021.

Simone Bernardo de Lorena Chiaradia
Secretária Municipal de Educação

Lázara Iara Fernandes Sorge
Nutricionista
CRN 8572

PREGAO ELETRÔNICO 10/2021

ANEXO II – FORMULÁRIO DE DECLARAÇÕES E DADOS DA PROPOSTA FINANCEIRA (PARA AS PROPOSTA REVISADAS A SEREM ENTREGUES APÓS O ENCERRAMENTO DA SESSÃO DE LANCES)

Tipo de Cardápio	Quantidade Estimada/Dia	R\$ Unitário	R\$ Total
A – Creche (parcial) e Pré Escola;	930		
B – Creches (integral);	206		
C1 - Ensino Fundamental (1º ao 5º anos)	1752		
C2 – Ensino Fundamental (6º ao 9º anos), Escola Estadual (Parcial – EE Pedro Raphael da Rocha) e EJA (Educação de Jovens e Adultos);	2.043		
D - Escola Estadual (Integral – EE Maria Carmem Codo Jacomini)	260		
Valor Global/Dia em R\$			

CONSIDERANDO 200 (DUZENTOS) DIAS LETIVOS: (CONTRATO DE 12 MESES):
(DISCRIMINAR O VALOR) R\$
().

Preços completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado, constante desta proposta.

Declaração de que o(s) serviço(s) ofertado(s) atende(m) todas as especificações exigidas no Termo de Referência – ANEXO I e às normas técnicas aplicáveis à espécie.

Os preços ofertados contemplam todos os custos diretos e indiretos inerentes ao objeto da presente licitação.

Dados cadastrais da proponente:

Razão Social: _____

Endereço: _____

Município/UF: _____ Bairro: _____

Fone: (_____) _____ Fax: (_____) _____

CNPJ (MF): _____

Inscrição Estadual: _____

Tipo de Registro: (Registro em Cartório ou Registro na Junta Comercial ou Registro na OAB):

Número do Registro:

Data do Registro:

E-mail

INSTITUCIONAL: _____

Dados Bancários: Banco: _____; Agência: _____; Conta Corrente: _____

Validade da proposta: _____ (_____) dias corridos (mínimo 60 dias)

Condições de pagamento: Os pagamentos serão realizados da seguinte forma: As notas fiscais deverão ser emitidas **QUINZENALMENTE** e após processadas pela contabilidade, e atestadas pela unidade requisitante, entre os dias 01 à 10 serão pagas até o dia 20 do mesmo mês, as atestadas entre os dias 11 à 31 serão pagas até o dia 10 do mês subsequente; A notas fiscais deverão vir acompanhadas de **MEDICÃO DIÁRIA** dos serviços prestados, **POR UNIDADE EDUCACIONAL**, devidamente atestadas pelos responsáveis de cada escola.

Prazos para início dos serviços: OS SERVIÇOS DEVERÃO INICIAR-SE EM 22/09/2021.

Indicação dos Dados **DO REPRESENTANTE LEGAL QUE ASSINARÁ O CONTRATO**, em caso de vitória no certame:

Nome: _____

Nacionalidade: _____; Profissão: _____

Estado Civil: _____

Endereço Residencial (completo - com CEP.): _____

Telefone **PESSOAL**: (_____) _____;

E-mail **PESSOAL**: _____;

Data de Nascimento: ____/____/____;

RG.: _____; CPF.: _____;

Cargo: _____;

Função do Responsável:

Participação do Responsável na empresa (%):

Data da inclusão do sócio na empresa:

Dados cadastrais **DE TODOS OS REPRESENTANTES LEGAIS DA EMPRESA:**

Nome:

Nacionalidade:

Estado Civil:

CPF:

RG:

Endereço:

Bairro:

Município:

Estado:

CEP:

Telefone **PESSOAL**: (____) _____;

E-mail **PESSOAL**: _____;

Data de Nascimento: ____/____/____;

Função do Responsável:

Participação do Responsável na empresa (%):

Data da inclusão do sócio na empresa:

Declaramos que assumimos a prestação dos serviços, por nossa conta e risco, ficando sob nossa inteira e exclusiva responsabilidade.

Local e Data: _____

Carimbo e Assinatura: _____

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021

**ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS
REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

DECLARAÇÃO

À
Prefeitura do Município de Santa Gertrudes
Rua 01A, 332, Centro
Santa Gertrudes - SP

A empresa _____,
estabelecida na _____, Bairro _____,
_____/_____, CEP: _____, Telefone (_____) _____,
inscrita com CNPJ _____, neste ato representada pelo seu
(representante/sócio/procurador) _____, portador do RG
_____ e do CPF _____, no uso de suas atribuições
legais, vem:

Declarar, para fins de participação no processo licitatório em pauta,
sob as penas da Lei, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação.

Por ser verdade assina a presente.

Local e Data: _____

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Documento de identidade

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

DECLARAÇÃO

À

Prefeitura do Município de Santa Gertrudes
Rua 01A, 332, Centro
Santa Gertrudes - SP

A empresa _____,
estabelecida na _____, Bairro _____,
_____/_____, CEP: _____, Telefone (_____) _____,
inscrita com CNPJ _____, neste ato representada pelo seu
(representante/sócio/procurador) _____, portador do RG
_____ e do CPF _____, no uso de suas atribuições
legais, vem:

Declarar, para fins de participação no processo licitatório em pauta,
sob as penas da Lei, que não se encontra penalizada por declaração de inidoneidade ou
impedimento de licitar e contratar com quaisquer entes da Administração Pública, e que se
compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a presente.

Local e Data: _____

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Documento de identidade

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021

**ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PARA COM O
MINISTÉRIO DO TRABALHO**

DECLARAÇÃO

À
Prefeitura do Município de Santa Gertrudes
Rua 01A, 332, Centro
Santa Gertrudes - SP

A empresa _____,
estabelecida na _____, Bairro _____,
_____/_____, CEP: _____, Telefone (_____) _____,
inscrita com CNPJ _____, neste ato representada pelo seu
(representante/sócio/procurador) _____, portador do RG
_____ e do CPF _____, no uso de suas atribuições
legais, vem:

Declarar, para fins de participação no processo licitatório em pauta,
sob as penas da Lei, que está 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, e, para
fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93, acrescido pela Lei 9.854, de
27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno,
perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição
de aprendiz (____). Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

Por ser verdade assina a presente.

Local e Data: _____

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Documento de identidade

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO E PEQUENA EMPRESA

DECLARAÇÃO

À
Prefeitura do Município de Santa Gertrudes
Rua 01A, 332, Centro
Santa Gertrudes - SP

A empresa _____,
estabelecida na _____, Bairro _____,
_____/____, CEP: _____, Telefone (____) _____,
inscrita com CNPJ _____, neste ato representada pelo seu
(representante/sócio/procurador) _____, portador do RG
_____ e do CPF _____, no uso de suas atribuições
legais, vem

Declarar, para fins de participação no processo licitatório em pauta,
sob as penas da Lei, que é Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), nos termos
da Lei Complementar nº 123/06, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência a que
faz jus no procedimento licitatório em epígrafe, realizado pela Prefeitura Municipal De Santa
Gertrudes /SP.

Por ser verdade assina a presente.

Local e Data: _____

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Documento de identidade

ESTE DOCUMENTO DEVE SER APRESENTADO A PREGOEIRA NA FASE DE
CREDENCIAMENTO FORA DOS ENVELOPES Nº 01(PROPOSTA) E 02
(DOCUMENTAÇÃO)

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021

ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SANTA GERTRUDES E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O PREPARO E O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, E REDE ESTADUAL CUJA ALIMENTAÇÃO ESTEJA SOB RESPONSABILIDADE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA GERTRUDES, COM FORNECIMENTO DOS INSUMOS E DA MÃO-DE-OBRA NECESSÁRIA

DATA: ____ de _____ de 2021.

PRAZO: Até 12(doze) meses corridos, com possibilidade de prorrogação.

VALOR GLOBAL ESTIMATIVO: R\$ _____.

LICITAÇÃO: Pregão Eletrônico 10/2021.

CONTRATO: ____/2021.

Cláusula 1ª - DAS PARTES

1.1. A **Prefeitura do Município de Santa Gertrudes**, inscrita com CNPJ 45.732.377/0001-73, com sede à Rua 01A, 332, Centro, Santa Gertrudes/SP, CEP.: 13.510-039, E-mail: gabinete@santagertrudes.sp.gov.br, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, **Lázaro Noé da Silva**, brasileiro, casado, residente e domiciliado à Rua 04, nº 1.062, Centro, Santa Gertrudes/SP, CEP.: 13.510-011, portador do CPF 017.301.528-05 e do RG 12.798.377-6, E-mail: drogagino@uol.com.br, adiante designada simplesmente PREFEITURA, e;

1.2. A empresa _____, inscrita com CNPJ _____, com sede à Rua/Avenida _____, _____, Bairro, _____/____, CEP: _____, Telefone (____) _____, E-mail INSTITUCIONAL: _____, Dados Bancários: _____, adiante designada simplesmente CONTRATADA, por seu representante legal, _____, nacionalidade, estado civil, portador do CPF _____ e do RG _____, residente e domiciliado à Rua/Avenida _____, _____, Bairro, _____/____, CEP: _____, E-mail PESSOAL: _____, ajustam o seguinte:

Cláusula 2ª - DO OBJETO

2.1. A CONTRATADA obriga-se a prestar serviços à PREFEITURA, **de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e o fornecimento de refeições aos alunos da rede municipal de ensino, e rede estadual cuja alimentação esteja sob responsabilidade da PREFEITURA, com fornecimento dos insumos e da mão-de-obra necessária**, conforme discriminação e estimativa constante do “Anexo I” – Termo de Referência ao presente Instrumento Convocatório.

2.2. Os serviços serão interrompidos se ocorrer o término das quantias estimadas pela PREFEITURA, se não houver a necessidade de sua totalidade, a critério da PREFEITURA ou até o final da vigência contratual, prevalecendo o que ocorrer primeiro,

podendo ser aditado em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme o disposto no § 1º, do artigo 65, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações.

2.3. Os cálculos referentes aos acréscimos e supressões contratuais serão efetuados em consonância com o prazo remanescente de vigência.

Cláusula 3ª - DO PREÇO GLOBAL ESTIMADO

3.1. Pela prestação dos serviços, a PREFEITURA pagará à CONTRATADA as seguintes importâncias:

Tipo de Cardápio	Quantidade Estimada/Dia	R\$ Unitário	R\$ Total
A – Creche (parcial) e Pré Escola;	930		
B – Creches (integral);	206		
C1 - Ensino Fundamental (1º ao 5º anos)	1752		
C2 – Ensino Fundamental (6º ao 9º anos), Escola Estadual (Parcial – EE Pedro Raphael da Rocha) e EJA (Educação de Jovens e Adultos);	2.043		
D - Escola Estadual (Integral – EE Maria Carmem Codo Jacomini)	260		
Valor Global/Dia em R\$			

3.1.1. Considerando 200 (duzentos) dias letivos: **R\$** _____.

3.2. Nos preços estão inclusas, além do lucro, as despesas de mão-de-obra, insumos, alimentos, veículos, equipamentos, carga, seguros, impostos, taxas, transportes, manutenção, despesas de escritório e expediente e quaisquer outras despesas que estejam, direta ou indiretamente, relacionadas com a execução total deste contrato.

Cláusula 4ª - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. Condições de pagamento: **As notas fiscais deverão ser emitidas QUINZENALMENTE** e após processadas pela contabilidade, e atestadas pela unidade requisitante, entre os dias 01 à 10 serão pagas até o dia 20 do mesmo mês, as atestadas entre os dias 11 à 31 serão pagas até o dia 10 do mês subsequente.

4.1.1. A medição diária do serviço contratado, aqui denominada medição inicial, ficará a cargo da CONTRATADA, e deverá ser acompanhada pela direção da unidade de ensino, a quem cabe aprová-la.

4.1.2. A medição inicial do serviço contratado, realizada pela unidade educacional, refere-se ao:

4.1.2.1. Apontamento diário da quantidade das refeições fornecidas em cada período;

4.1.2.2. Apontamento do desempenho do serviço prestado, ou seja, se foi ou não realizado em conformidade com os dispositivos contratuais, dentro do período de medição;

4.1.2.3. Apontamento das irregularidades constatadas na sua prestação, no caso de considerar o serviço realizado em desconformidade contratual.

4.1.3. A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da PREFEITURA, que a realizará da seguinte forma:

4.1.3.1. Observando e totalizando a medição inicial, realizada pelas unidades educacionais;

4.1.3.2. Observando o desempenho do serviço prestado, realizada pelas unidades educacionais;

4.1.3.3 Observando as eventuais irregularidades na prestação do serviço, apontadas pelas unidades educacionais, sendo que, neste caso, de acordo com o artigo 87 da Lei Federal 8.666/93, a CONTRATADA será notificada pela PREFEITURA para entregar defesa prévia;

4.1.3.4. Emitindo atestado de medição do serviço;

4.1.4. **A PREFEITURA SÓ EFETUARÁ O PAGAMENTO À EMPRESA CONTRATADA, SE ESTA APRESENTAR A PROVA DE QUITAÇÃO DE DÉBITOS COM O FGTS, PIS, COFINS E INSS CORRESPONDENTE AO MÊS DE SERVIÇOS PRESTADOS DE ACORDO COM O QUE PRECONIZAM O ARTIGO 31 DA LEI FEDERAL 8.212/91, DE 24/07/91, ARTIGO 2º DA LEI FEDERAL 9.012/95, DE 31/03/95 E ARTIGO 71 DA LEI FEDERAL 9.032/95, DE 24/04/95. (QUANTO A EXIGÊNCIA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS ACIMA, A PREFEITURA RESPEITARÁ OS PRAZOS LEGAIS DE RECOLHIMENTOS DESTES TRIBUTOS).**

4.2. A direção da unidade escolar comunicará a medição do serviço quinzenalmente à PREFEITURA, do número total de refeições fornecidas por dia e por período.

4.3. Na medição dos serviços prestados, serão considerados os apontamentos referentes à quantidade e tipo de alimentação fornecida, por dia e por período, cujo acompanhamento e controle diário será de responsabilidade da direção das unidades educacionais.

4.3.1. A contagem das refeições se dará pelo número efetivamente servido;

4.3.2. Havendo repetição, as mesmas serão computadas como refeição servida;

4.4. Na medição dos serviços prestados será considerado o preço unitário, por tipo de alimentação escolar completa e efetivamente fornecida, observadas as condições estabelecidas.

4.5. A PREFEITURA, através da tesouraria, fará as retenções dos valores correspondentes às obrigações previdenciárias, tributárias e fiscais, conforme o caso, de acordo com a legislação que disciplina a matéria, sendo que, as guias dos valores retidos serão devidamente recolhidas e encaminhadas suas cópias reprográficas a CONTRATADA.

4.6. Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subsequente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

4.7. No caso da PREFEITURA atrasar os pagamentos, estes serão atualizados financeiramente “pro rata dies”, pelo IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo, em vigor na data do efetivo pagamento, ou outro índice que vier a substituí-lo, critério da PREFEITURA.

4.8. A nota fiscal/fatura encaminhada pela contratada deve estar devidamente discriminada, de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, inclusive no que se refere às retenções tributárias.

4.9. No caso de devolução da(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s), por sua inexatidão ou da dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 4.1 será contado da data de entrega da referida correção.

4.10. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA, cujos dados deverão estar indicados em sua proposta financeira.

4.11. O e-mail que deve ser cadastrado para envio das notas fiscais é o nfe@santagertrudes.sp.gov.br.

Cláusula 5ª - DO PRAZO CONTRATUAL

5.1. O contrato vigorará por 12(doze) meses, contado **a partir de 22 de setembro de 2021**, admitindo-se, por tratar-se de serviços de natureza contínua (TC 178/026/06) prorrogações por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses corridos e consecutivos, nos moldes do disposto no artigo 57, II, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações se houver interesse das partes, mediante aviso prévio escrito.

Cláusula 6ª - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 6.1.1. Emitir nota fiscal/fatura correspondente à prestação do serviço;
- 6.1.2. Proceder a realização dos serviços do objeto dentro das condições e preços ajustados em sua proposta e nos prazos previstos nesta licitação;
- 6.1.3. Encaminhar as notas fiscais / faturas a Secretaria Municipal de Educação para atesto e posterior encaminhamento a Contabilidade/Tesouraria a fim de efetivação do pagamento devido;
- 6.1.4. Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;
- 6.1.5. Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura;
- 6.1.6. Não transferir a terceiros, **QUER TOTAL OU PARCIALMENTE**, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência da Prefeitura;
- 6.1.7. Manter em dia suas obrigações legais e tributárias, de qualquer espécie, perante os órgãos públicos, nos termos das leis e normas regulamentares aplicáveis;
- 6.1.8. Responder, com exclusividade, por todos os tributos incidentes e pelas contribuições a que estiver sujeita em razão da execução deste contrato;
- 6.1.9. Responder, civil e criminalmente, pelos serviços que executar, sendo-lhe vedado transferir, ceder ou sub-contratar, **TOTAL OU PARCIALMENTE**, o objeto deste contrato sem o prévio consentimento por escrito da PREFEITURA;
- 6.1.10. Isentar a PREFEITURA de quaisquer reclamações de terceiros, proclamando sua condição de única responsável pelos serviços, promovendo e mantendo os seguros necessários para ressarcimento de danos a terceiros ou à própria PREFEITURA, causado por atos decorrentes da prestação de serviços objeto do contrato;
- 6.1.11. São de Responsabilidade da CONTRATADA todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, despesas com locomoção de seus funcionários e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado, constante da proposta.
- 6.1.12. A CONTRATADA reconhece por este instrumento que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que possam causar à PREFEITURA, coisas ou pessoas de terceiros, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a PREFEITURA, ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos, nos termos do Código Civil Brasileiro e legislação pertinente.
- 6.1.13. A CONTRATADA obriga-se a permitir a fiscalização municipal, possibilitando verificar a procedência e a qualidade dos serviços entregues.
- 6.1.14. A PREFEITURA, através da Secretaria Municipal de Educação, poderá em qualquer ocasião, exercer a mais ampla fiscalização dos serviços, reservando-se o direito de rejeitá-los a seu critério, quando não forem considerados satisfatórios, devendo a CONTRATADA refazê-los às suas expensas.
- 6.1.15. Constatadas irregularidades no objeto contratual, na forma na cláusula anterior, a PREFEITURA poderá:

- 6.1.15.1. Se disser respeito à especificação, rejeição por quaisquer dos motivos elencados na cláusula anterior, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- 6.1.15.2. Na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do órgão requisitante, no prazo máximo de 02 (duas) horas, contados da notificação por escrito;
- 6.1.15.3. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- 6.1.15.4. Na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação da PREFEITURA, no prazo máximo de 02 (duas) horas, contados da notificação por escrito;
- 6.1.16. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital, devendo comunicar à CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção ou qualidade da contratação.
- 6.1.17. Designar, por escrito, no ato de recebimento da Ordem de Serviço, preposto que tenha poder para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato, informando, pelo menos, o nome, telefone comercial e e-mail do mesmo;
- 6.1.19. Adequar-se à legislação municipal e às disposições legais estaduais e federais pertinentes à execução dos serviços;
- 6.1.20. A CONTRATADA deverá cumprir e fazer com que seus empregados respeitem a legislação sobre segurança e medicina do trabalho devendo fornecer aos empregados e exigir o uso dos equipamentos de proteção coletivos e individuais, podendo essa utilização ser objeto de verificação, a qualquer momento pela PREFEITURA.
- 6.1.21. A CONTRATADA deverá manter veículos e equipamentos em perfeitas condições de uso, higiene e segurança.
- 6.1.22. A CONTRATADA deverá adequar por determinação da PREFEITURA, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as normas e princípios da segurança e medicina do trabalho, fundamentos nas Normas Regulamentadoras da Portaria 3.214 de 08 de julho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego;
- 6.1.23. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência do contrato, TODAS AS OBRIGAÇÕES ELENCADAS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

7ª. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 7.1. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa contratada possa cumprir integralmente a proposta apresentada, observando-se as normas do Edital;
- 7.2. Prestar aos funcionários da empresa contratada todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados sobre o objeto deste certame;
- 7.3. Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do objeto;
- 7.4. Atestar notas fiscais/faturas e efetuar os pagamentos à empresa contratada;
- 7.5. Aplicar as sanções administrativas contratuais;
- 7.6. Disponibilização para a CONTRATADA de toda a legislação, normas complementares e demais procedimentos existentes e de suas instalações físicas;

Cláusula 8ª - DAS PENALIDADES

8.1. O atraso injustificado na execução do objeto desta licitação, sem prejuízo do disposto no § 1º, do artigo 86, da Lei Federal Nº: 8666/93 e alterações sujeitará a CONTRATADA à multa de mora, calculada por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

8.1.1. Atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia sobre o valor global deste contrato;

8.1.2. Atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia sobre o valor global deste contrato.

8.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta licitação, poderão ser aplicadas a CONTRATADA as seguintes penalidades:

8.2.1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida;

8.2.2. Aplicação de suspensão temporária para licitar e/ou contratar com a municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto no artigo 87 da Lei Federal Nº: 8666/93 e alterações.

8.3. A penalidade aqui prevista é autônoma e sua aplicação cumulativa é regida pelo artigo 87, §§ 2º e 3º, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações.

8.4. O valor das multas aplicadas será devidamente corrigido pelo IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, até a data de seu efetivo pagamento, e recolhido aos cofres da PREFEITURA, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial, ou outro índice que vier a substituí-lo, a critério da PREFEITURA.

Cláusula 9ª - DA RESCISÃO CONTRATUAL

9.1. Este contrato será rescindido total ou parcialmente pela PREFEITURA, de pleno direito, em qualquer tempo, isento de qualquer ônus ou responsabilidade, independentemente de ação, notificação ou interpelação judicial, sem que à CONTRATADA, assista o direito a qualquer indenização, se esta:

9.1.1. Falir, entrar em concordata, tiver a sua empresa dissolvida ou deixar de existir;

9.1.2. Transferir, no todo ou em parte, o presente contrato, sem prévia autorização da PREFEITURA;

9.1.3. Paralisar as entregas durante um período de 10 (dez) dias consecutivos;

9.1.4. Sem justa causa (a critério da PREFEITURA), suspender a entrega dos serviços;

9.1.5. Agir com dolo ou culpa ou mediante simulação ou fraude na execução do contrato.

9.2. A CONTRATADA reconhece os direitos da PREFEITURA, em caso de rescisão administrativa, de acordo com o disposto no artigo 80, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações.

Cláusula 10ª - DOS RECURSOS FINANCEIROS

10.1. As despesas decorrentes da execução deste contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

10.1.1 Classificação: 05.07. 12.306.0017. 2.581. (332) 33.90.30. – Material de Consumo – R\$ 172.040,70;

10.1.2. Classificação: 05.07. 12.306.0017. 2.582. (337) 33.90.30. – Material de Consumo – R\$ 224.357,54;

10.1.3. Classificação: 05.07. 12.306.0017. 2.583. (341) 33.90.30. – Material de Consumo – R\$ 1.266.403,32;

10.1.4. Classificação: 05.07. 12.306.0017. 2.585. (347) 33.90.30. – Material de Consumo – R\$ 143.145,60;

10.1.5. Classificação: 05.07. 12.306.0017. 2.585. (348) 33.90.30. – Material de Consumo – R\$ 68.995,86;

10.1.6. Classificação: 05.07. 12.306.0017. 2.584. (522) 33.90.30. – Material de Consumo – R\$ 58.054,32;

10.1.7. Classificação: 05.07. 12.306.0017. 2.585. (523) 33.90.30. – Material de Consumo – R\$ 223.963,44.

10.2. As dotações acima constam do orçamento-programa para exercício econômico e financeiro de 2021 e as correspondentes para os exercícios seguintes, em caso de prorrogação contratual.

Cláusula 11ª - DOS REAJUSTES DE PREÇOS

11.1. Conforme dispõe a Lei Federal Nº: 8.880/94, os preços não sofrerão reajustes pelo prazo de 01 (um) ano, contado da data da celebração do contrato.

11.1.1. Os preços **poderão ser reajustados** depois de cumprido o prazo do item 11.1, utilizando-se como parâmetro de reajuste o IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, ou outro índice que vier a substituí-lo a critério da PREFEITURA.

11.1.1.2. **Para que haja o possível reajuste elencado no item 11.1. deverá haver manifestação escrita e protocolada pela empresa CONTRATADA, dentro da vigência contratual.**

11.3. Será mantido o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato conforme prescreve a Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações, a ser recomposto no indicado pelos preços vigentes na data da apresentação da proposta, ou de formulação dos preços a que esta se referir, ou ainda da última revisão contratual caso esta tenha envolvido pactuação de novos preços.

Cláusula 12ª - DO SUPORTE LEGAL

12.1. Este contrato é regulamentado pelos seguintes dispositivos legais:

12.1.1. Constituição Federal;

12.1.2. Lei Orgânica Municipal;

12.1.3. Lei Federal Nº: 8.666/93;

12.1.4. Lei Federal Nº: 8.880/94;

12.1.5. Lei Federal Nº: 8.883/94;

12.1.6. Lei Federal Nº: 9.032/95;

12.1.7. Lei Federal Nº: 9.069/95;

12.1.8. Lei Federal Nº: 9.648/98;

12.1.9. Lei Federal Nº: 9.854/99;

12.1.10. Lei Complementar Nº: 123/2006;

12.1.11. Lei Federal Nº: 12.440/2011;

12.1.12. Lei Municipal Nº: 2.519/2014;

12.1.13. Lei Municipal Nº: 2.572/2015;

12.1.14. Lei Complementar Nº 147/2014;

12.1.15. Decreto nº 8.302, de 4 de setembro de 2014;

12.1.16. Portaria MF nº 358, de 5 de setembro de 2014;

12.1.17. Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;

12.1.18. Demais disposições legais passíveis de aplicação, inclusive, os princípios gerais de Direito.

Cláusula 13ª - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

13.1. Não será permitido o início dos serviços sem a emissão da respectiva Ordem de Serviço.

13.1.1. A CONTRATADA deverá designar, por escrito, no ato de recebimento da Ordem de Serviço, presposto que tenha poder para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato.

13.2. Aplica-se, no que couber, o disposto no artigo 79, da Lei Federal Nº: 8.666/93, bem como outros dispositivos legais previstos na aludida Lei.

13.3. Para os casos omissos neste contrato prevalecerão as condições e exigências da respectiva licitação e demais disposições em vigor.

13.4. A CONTRATADA assume a exclusiva responsabilidade pelo pagamento de salários, encargos trabalhistas e previdenciários advindos da legislação vigente, sendo que o pessoal por ela designado para trabalhar na execução do objeto deste contrato, não terá vínculo empregatício algum com a PREFEITURA.

13.5. A CONTRATADA assume total responsabilidade pela execução integral deste contrato, sem direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos não previstos em sua proposta quer decorrentes de erro ou omissão de sua parte.

13.6. A CONTRATADA é responsável pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato.

13.7. Não transferir a terceiros, **QUER TOTAL OU PARCIALMENTE**, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência da Prefeitura.

13.8. A gestão desse contrato e licitação, as dúvidas surgidas na aplicação deste contrato, bem como os casos omissos serão solucionados pela Secretária Municipal de Educação – Simone Bernardo de Lorena Chiaradia, ouvidos os órgãos técnicos especializados, ou profissionais que se fizerem necessários.

13.9. Prevalecerá o presente contrato no caso de haver divergências entre ele e os documentos eventualmente anexados.

13.10. Fica eleito o Foro desta Comarca de Rio Claro/SP para solução em primeira instância, de quaisquer questões suscitadas na execução deste contrato não resolvidos administrativamente.

13.11. Lido e achado conforme assinam este instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as partes e as testemunhas.

Lázaro Noé da Silva
Prefeito Municipal

Contratada

Testemunhas:

1. Iaghor Correa Camuci;
2. Danielle Zanardi Leão Silva;

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021

ANEXO VIII - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SANTA GERTRUDES

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e o fornecimento de refeições aos alunos da rede municipal de ensino, e da rede estadual cuja alimentação esteja sob responsabilidade do Município da Prefeitura de Santa Gertrudes, com fornecimento dos insumos e da mão-de-obra necessária.

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

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: _____

Advogado:

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

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021

ANEXO IX – MODELO DE DECLARAÇÃO PARA EMPRESAS EM RECUPERAÇÃO JUDICIAL

DECLARAÇÃO

À
Prefeitura do Município de Santa Gertrudes
Rua 01A, 332, Centro
Santa Gertrudes – SP

A empresa _____, estabelecida na
_____, Bairro _____, _____/_____, CEP:
_____, Telefone (_____) _____, inscrita com CNPJ
_____, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador)
_____, portador do RG _____ e do CPF
_____, no uso de suas atribuições legais, vem

Declarar para os devidos fins que está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial.

Por ser verdade assina a presente.

Local e Data: _____

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Documento de identidade

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021

**ANEXO X – MODELO DE DECLARAÇÃO PARA EMPRESAS EM RECUPERAÇÃO
EXTRAJUDICIAL**

DECLARAÇÃO

À
Prefeitura do Município de Santa Gertrudes
Rua 01A, 332, Centro
Santa Gertrudes – SP

A empresa _____, estabelecida na
_____, Bairro _____, _____/_____, CEP:
_____, Telefone (_____) _____, inscrita com CNPJ
_____, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador)
_____, portador do RG _____ e do CPF
_____, no uso de suas atribuições legais, vem

Declarar para os devidos fins que está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

Por ser verdade assina a presente.

Local e Data: _____

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Documento de identidade

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021

**ANEXO XI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ANUÊNCIA QUANTO A
DIVULGAÇÃO DE DADOS**

DECLARAÇÃO

À
Prefeitura do Município de Santa Gertrudes
Rua 01A, 332, Centro
Santa Gertrudes - SP

A empresa _____,
estabelecida na _____, Bairro _____,
_____/_____, CEP: _____, Telefone (_____) _____,
inscrita com CNPJ _____, neste ato representada pelo seu
(representante/sócio/procurador) _____, portador do RG
_____ e do CPF _____, no uso de suas atribuições
legais, vem

Declarar, para fins de participação no processo licitatório em pauta,
sob as penas da Lei, que **anui** com a divulgação dos dados pessoais dos representantes da
empresa e da empresa em contratos e documentos afins à esta licitação, com base no princípio
da transparência.

Por ser verdade assina a presente.

Local e Data: _____

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
Documento de identidade

PREGÃO ELETRÔNICO 10/2021
ANEXO XII - TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA
BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL E DE INTERMEDIACÕES DE
OPERAÇÕES

Natureza do Licitante (Pessoa Física ou Jurídica)	
Razão Social:	
Ramo de Atividade:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ:
Telefone Comercial:	Inscrição Estadual:
Representante Legal:	RG:
E-mail:	CPF:
Resp. Financeiro:	
E-mail Financeiro:	Telefone:
ME/EPP: () SIM () Não	

1. Por meio do presente Termo, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Pregões Eletrônicos da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

- I. Tomar conhecimento de cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- II. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
- III. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;
- IV. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo III.I do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões.
- V. Pagar a taxa pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.

3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento Sistema

Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.

4. O Licitante autoriza a Bolsa de Licitações e Leilões a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões.

5. **(cláusula facultativa – para caso de uso de Célula de Apoio (Corretoras)** O Fornecedor/Comprador outorga plenos poderes à sociedade corretora abaixo qualificada, nos termos dos artigos 653 e seguintes do Código Civil Brasileiro, para o fim específico de credenciá-lo e representá-lo nos negócios de seu interesse realizados por meio do Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, podendo a sociedade corretora, para tanto:

- I. Declarar que conhece e atende as condições de habilitação previstas no Edital;
- II. Apresentar lance de preço;
- III. Apresentar manifestação sobre os procedimentos adotados pelo pregoeiro;
- IV. Solicitar informações via sistema eletrônico;
- V. Interpor recursos contra atos do pregoeiro;
- VI. Apresentar e retirar documentos;
- VII. Solicitar e prestar declarações e esclarecimentos;
- VIII. Assinar documentos relativos às propostas;
- IX. Emitir e firmar o fechamento da operação; e
- X. Praticar todos os atos em direito admitidos para o bom e fiel cumprimento do presente mandato, que não poderá ser substabelecido.

Célula de Apoio (corretora):
Endereço:
CNPJ:

6. O presente Termo de Adesão é válido por 12 meses, podendo ser rescindido ou revogado, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em andamento

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ÚLTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).