LICITAÇÃO: N.º00019/2017

**PROCESSO: N.º 00072/2017**

**MODALIDADE - PREGÃO PRESENCIAL**

**TIPO - MENOR PREÇO**

**CRITÉRIODE JULGAMENTO - MENOR PREÇO GLOBAL**

**ABERTURA DIA 12/05/2017 às 09.00 horas**

O MUNICÍPIO DE JANAUBA/MG, através da Secretaria Municipal de Educação por intermédio do Pregoeiro e Equipe de Apoio nomeada pela Portaria nº 033/2017, torna público para conhecimento dos interessados que, de conformidade com a Lei Federal n.º 10.520 de 17 de julho de 2.002 e Lei 8.666, de 21/06/1.993 e suas alterações, o presente edital e seus anexos, fará realizar, no dia 12/05/2017 às 09.00horas, na Praça Dr. Rockert,92 – Centro – Januaba/MG licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, cujo objeto é a Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios, exceto os adquiridos pelo Municipio com a verba do FNDEe demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, em conformidade com os anexos do presente edital.

As propostas de preço e os documentos necessários àhabilitação das licitantes serão recebidos pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio no endereço acima, no prazo estabelecido no preâmbulo deste edital.

Poderão participar da presente licitação empresas que atendam às condições requeridas para a execução do objeto do presente Edital.

Não é permitida a participação de empresas em consórcios.

O edital e seus ANEXOS, estarão à disposição para consulta das empresas interessadas na Praça Dr. Rockert, n°92, centro, na sala de Licitações, no horário de 13:00H. às 17:00H, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

####

• A presente licitação será presidida pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, nomeada pela portaria nº 033/2017 de 13 de janeiro de 2017.

• Todas as informações desejadas poderão ser obtidas na Praça Dr. Rockert, n°92, centro, na sala de Licitações, no horário de 13:00H. às 17:00H, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

•As despesas com a execução do objeto deste certame correrão pela seguinte dotação orçamentária:

|  |
| --- |
| **02.07.01.12.361.7014.2715.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.361.7014.2715.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.361.7014.2715.3.3.90.39.00.Outros Serv. Terceiros - Pessoa Jurídica** |
| **02.07.01.12.361.7014.2715.3.3.90.39.00.Outros Serv. Terceiros - Pessoa Jurídica** |
| **02.07.01.12.365.7002.2704.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.365.7002.2704.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.365.7002.2704.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |
| **02.07.01.12.365.7002.2704.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |
| **02.07.01.12.365.7002.2739.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.365.7002.2739.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.365.7002.2739.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |
| **02.07.01.12.365.7002.2739.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |
| **02.07.01.12.365.7002.2740.3.3.90.39.00.Outros Serv. Terceiros - Pessoa Jurídica** |
| **02.07.01.12.365.7002.2740.3.3.90.39.00.Outros Serv. Terceiros - Pessoa Jurídica** |
| **02.07.01.12.366.7016.2720.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.366.7016.2720.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.366.7016.2720.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |
| **02.07.01.12.366.7016.2720.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |

#### 1 - DO OBJETO

O objeto desta licitação é **:** Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios, exceto os adquiridos pelo Municipio com a verba do FNDEe demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, em conformidade com os anexos do presente edital.

O fornecimento da alimentação escolar deverá ser executado em conformidade com o memorial descritivo – anexo I do Edital.

**2 – DO PRAZO**

2.1 - O prazo para a contrataçao do objeto da presente Licitação será de 12 (doze) meses***,*** contados a partir da emissão do primeiro empenho que corresponderá a Ordem de Serviço, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, por iguais períodos, observado o disposto no art. 57, II, da Lei 8.666/93, até o limite legal.

2.2 - A proponente vencedora deverá iniciar os serviços objeto da presente licitação imediatamente após a assinatura do contrato e da emissão da nota de empenho.

**3 - REGIME DE EXECUÇÃO**

3.1 - O regime de execução será na modalidade de menor preço

3.2. O critério de julgamento será pelo menor preço global anual.

**4 - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO EDITAL**

4.1 - Integram o presente Edital, como parte indissolúvel, a Pasta Técnica composta do Edital e seus ANEXOS a saber:

a)ANEXO I Termo de Referência

b)ANEXO II Relação das Unidades Educacionais e número de alunos matriculados.

c)ANEXO III Previsão de Merenda a ser servida

d)ANEXO IV Modelo de Cardápio.

e)ANEXO V Especificação Técnica de Generos Alimentícios.

f)ANEXO VI Proposta Comercial

h)ANEXO VII Declaração de totalidade de custos na proposta

i)Anexo VIII Minuta do Contrato

j)Anexo IX Declaração de inexistencia de fatos supervenientes

k)Anexo X Modelo de requisição

l)Anexo XI Estimativa da contratação

m)Anexo XII planilha de custos

n)Anexo XIII Relação de utensilios necessários nas Unidades Escolares.

**5 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**5.1.** Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atendam a todas as exigências contidas neste Edital.

5.2.Encontrarem-se em situação de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou sociedades estrangeiras não autorizadas a funcionarem no País.

5.3 . Não poderão participar desta licitação, empresas, cujos responsáveis, titulares, sócios, empregados em geral ou técnicos, sejam servidores ou ocupantes de cargo comissionado da Prefeitura Municipal de Janauba,ou que tenham tido vínculo há menos de 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da publicação deste Edital.

5.4**.** Estejam constituídas sob a forma de consórcio.

5.5.Encontrem-se sob o controle de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.

5.6. Não poderão participar, também, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários, além das pessoas citadas no art. 9° da Lei 8.666/93, as seguintes:

5.7.Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, bem como seu cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

5.8.Ficam igualmente impedidas as pessoas jurídicas que comportem em seu quadro societário ou até mesmo na qualidade de representantes destas, alguns dos sujeitos indicados no subitem anterior.

5.9.É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.

5.10.Cada licitante apresentará uma só proposta de acordo com as exigências deste Edital.

5.11.O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

5.12**.** A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital.

**6 – CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME**

6.1. O proponente/representante deverá se apresentar para credenciamento, junto ao pregoeiro e equipe de apoio, devidamente munido de documento de identidade e de documento que o credencie a participar do certame e lhe confira poderes para representar a empresa em todos os procedimentos, inclusive a ofertar lances, assinar declarações, propostas e atas. Em caso de instrumento particular deverá haver o reconhecimento da firma do outorgante.

6.2. A licitante deverá apresentar, juntamente com o credenciamento, declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, nos termos da Lei 10.520/2002, art. 4º, inciso VII.

6.3. O fornecedor que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº. 123/06, disciplinados no Decreto Estadual nº. 44.630/07, deverá comprovar a condição de Microempresa ou de Empresa de Pequeno Porte, no momento do seu credenciamento, com a apresentação de:

6.3.1 Se inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a declaração de enquadramento arquivada ou a certidão simplificada expedida pela Junta Comercial, ou equivalente, da sede da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte;

6.3.2 Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a declaração de enquadramento arquivada ou a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou equivalente, da sede da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte;

6.3.3 Na hipótese de o Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas não emitir o documento mencionado no item 5.4.2 deste artigo, nos termos da Lei Complementar Federal n° 123/06, deverá ser apresentada, perante durante o credenciamento, declaração de porte feita pelo representante da empresa, sob as penas da lei, mediante a comprovação dessa circunstância.

**7- FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

7.1 - O envelope “A” - PROPOSTA DE PREÇOS, deverá conter na parte externa, as indicações abaixo e deverá estar fechado e rubricado em seu fecho:

**ENVELOPE “A” - PROPOSTA DE PREÇOS**

**MUNICIPIO DE**

**PREGÃO N.º**

**DATA E HORARIO DA ABERTURA:**

**RAZÃO SOCIAL:**

**ENDEREÇO:**

7.2 - O envelope “B” - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, deverá conter na parte externa, as indicações abaixo e deverá estar fechado e rubricado em seu fecho:

**ENVELOPE “B’ – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**MUNICIPIO DE**

**PREGÃO N.º**

**DATA E HORARIO DA ABERTURA:**

**RAZÃO SOCIAL:**

**ENDEREÇO:**

**8 -DO CONTEÚDO DOS ENVELOPES**

8.1 - O envelope “A” - PROPOSTA DE PREÇOS, deverá conter a Proposta Comercial, ANEXO V e os documentos em conformidade com o disposto neste item.

8.1.2 - A Proposta Comercial, deverá ser apresentada conforme “MODELO DE PROPOSTA”, do presente Edital, em papel timbrado da proponente, em 01 (uma) via datilografada ou editada em editor de texto, datada, rubricada e assinada (com indicação clara do subscritor), sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, contendo o preço unitário por alimentação escolar e preço diário para as creches e afins CEI (Centro de Educação Infantil), expresso em reais, em algarismo, bem como o preço global anual em algarismo e por extenso.

8.1.3 - Nos preços ofertados, deverão estar inclusos todos os custos dos insumos e materiais, custos operacionais, mão de obra complementar, encargos sociais e trabalhistas, taxas, tributos e despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre os serviços objeto da presente licitação, inclusive os relacionados à manutenção dos equipamentos e utensílios.

8.1.4 - A proposta terá sua validade de 60 (sessenta) dias contados da data limite para apresentação dos envelopes.

8.1.5 – Juntamente com a proposta de preços, apresentar os atestados de capacidade técnica, exigidos no subitem 10.2, “c”, deste edital.

8.1.6 - A proponente deverá apresentar a composição dos preços ofertados, em planilhas de custos e formação de preços, conforme modelo anexo a este edital, não sendo admitidos valores incompatíveis com os preços dos insumos e salários, acrescidos dos respectivos encargos.

8.2 - O envelope “B”- DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO deverá conter a documentação dos licitantes relativa à Habilitação Jurídica, à Regularidade Fiscal, à Qualificação Técnica, e à Qualificação Econômico – Financeira.

8.2.1 - Os documentos deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial ou, por cópia autenticada por um dos membros da Comissão, mediante a apresentação do documento original.

8.2.2 – Os documentos cujo prazo de validade não estiverem expressos, só serão aceitos quando emitidos até 30 (trinta) dias imediatamente anteriores à data de sua apresentação.

**9– DA DOCUMENTAÇÃO**

**9.1.1- Habilitação Jurídica:**

a-) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b-) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

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

**9.2 Qualificação Técnica**

a) Registro junto ao órgão de fiscalização do exercício da profissão (Conselho Regional de Nutricionistas), através da apresentação da CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO, expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da região da sede da pessoa jurídica da empresa licitante.

b) Comprovação de possuir no seu quadro permanente, na data da licitação, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, detentor de atestado de responsabilidade técnica, devidamente registrado na Entidade, por execução de serviços da mesma natureza e complexidade do objeto da presente licitação. O Atestado de Responsabilidade Técnica deverá ser expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas da região da sede da pessoa jurídica da empresa licitante.

c) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em quantidade equivalente ou superior, características e prazos iguais ao objeto da licitação. A referida comprovação se dará com a apresentação de pelo menos 1 (um) atestado de capacidade técnica de alimentação escolar, com no mínimo 1 (um) ano concluso de prestação de serviço, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, que comprove a aptidão para desempenho a contento de fornecimento de refeições e lanches, desde que apresente Certificado de Registro e Quitação (CRQ) dentro do prazo de validade e Atestados de Comprovação de Aptidão registrados no mesmo Conselho Regional que emitiu a CRQ, bem como Apresentação de Atestado de Responsabilidade Técnica, nos termos da Resolução CFN nº 510/2012.

d) Apresentar acervo técnico da empresa e da RT comprovando experiencia no fornecimento em questão.

**9.2Qualificação Econômico-Financeira**

a)Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa ou balanço de abertura, no caso de empresa recém-constituída, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, mas admitida a sua atualização por índices oficiais.

d) A composição da boa situação financeira da empresa será verificada por meio do cálculo do índice contábil da empresa a ser entregue, considerando-se habilitadas as licitantes que apresentarem os Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores ou iguais a 01 (um), extraídos das seguintes fórmulas:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| I - Índice de Liquidez Geral | = | At. Circ. + Real. L. Prazo | > | 1,00 |
| Pass. Circ. + Exig. L. Prazo |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| II - Índice de Liquidez Corrente | = | Ativo Circulante | > | 1,00 |
| PassivoCirculante |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| III - Índice de Solvência Geral | = | Ativo Total | > | 1,00 |
| Pass. Circ. + Exig. L. Prazo |

e) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física, emitida nos últimos 02 (dois) meses;

f) Comprovação de possuir capital social registrado de 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação.

9.4 Regularidade Fiscal

a-) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b-) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

c-) Prova de regularidade perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.

d) Prova de regularidade perante a Seguridade Social (CND) e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista (CNDT) emitida pelo òrgão Competente.

9.4.1 Declaração do licitante de que não possui em seu quadro funcional nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do artigo 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

9.4.2. Declaração de que o licitante não é declarado inidôneo para licitar e contratar com o Poder Público ou suspenso do direito de licitar ou contratar com a Administração Estadual.

9.4.3Declaração apresentando a Relação da equipe técnica, operacional e administrativa, necessários a execução do objeto da licitação, bem como declaração de sua disponibilidade.

**10. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:**

10.1. O licitante que possuir o Certificado de Registro Cadastral – Cadastramento (CRC) emitido por este Município poderá apresentá-lo como substituto de documento dele constante, exigido para este certame, desde que o documento do CRC esteja com a validade em vigor. Caso o documento constante no CRC esteja com a validade expirada, tal não poderá ser utilizado, devendo ser apresentado documento novo com a validade em vigor.

10.2. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou em cópia simples acompanhada do respectivo original para ser autenticada pela Pregoeiro ou por membro de sua equipe de apoio, no momento da análise dos documentos de habilitação.

10.3. Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

10.4. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos necessários para verificação, o licitante será inabilitado.

10.5. Também serão analisadas para habilitação as exigências de natureza técnica constantes no item 10.1.2 e na qualificação econômica financeira no item 10.1.3, parte integrante dos documentos de habilitação, deste instrumento convocatório.

10.6. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do licitante vencedor.

**11 -DO PROCESSAMENTO**

11.1 - Esta licitação será processada e julgada pelo Pregoeiro, com estrita observância dos critérios estabelecidos neste edital e nas Leis 10520/2002 e 8666/93.

11.2 – Aberta a sessão o pregoeiro não admitirá novos proponentes e procederá o credenciamento dos proponentes/representantes.

11.3 – Encerrado o credenciamento o pregoeiro receberá os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação exclusivamente dos participantes devidamente credenciados .

11.4 – Serão abertos os envelopes de Propostas, e analisadas as formalidades, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo com as especificações e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

11. 5 – O Pregoeiro classificará a proposta de menor preço e aquelas que tenham apresentado propostas com valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativos à proposta de menor preço, para participarem dos lances verbais.

11.6 – Se não houver no mínimo 03 (três) propostas de preços nas condições definidas no item anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

**12 - DOS LANCES VERBAIS**

12.1 – o Pregoeiro convidará os licitantes classificados para a nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.

12.2 – Em caso de empate entre duas ou mais propostas, será realizado sorteio público para definir a ordem de apresentação dos lances.

12.3 – A desistência de apresentar lances implicará na exclusão do licitante da etapa de lances e manutenção d e seu último preço para efeito da posterior ordenação das propostas.

12.4 – Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.

12.5 – Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

12.6 - A rodada de lances será repetida quantas vezes o Pregoeiro considerar necessário, encerrada a qual e ordenadas as ofertas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

12.7 – Para fazer jus aos beneficios da Lei complementar 123/2006 a microempresa ou empresa de pequemo porte deverá comprovar tal situação quando da apresentação dos documentos de credenciamento.

**13 - DO JULGAMENTO**

13.1 - O critério de julgamento será de menor preço global anual assim considerados a multiplicação do preço unitário dos cardápios/dia das CEI (Centro de Educação Infantil)s e das demais unidades escolares pela quantidades descritas no edital e anexos .

13.2 – Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação de suas condições habilitatórias.

13.3 – Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto.

13.4 – Se o proponente não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as condições de habilitação dos demais proponentes na ordem de classificação, até a apuração de um que atenda à todas as exigências ao qual será adjudicado o objeto.

13.5 – Decididos os recursos ou transcorrido o prazo de sua interposição, o Pregoeiro devolverá aos licitantes desclassificados os envelopes “documentação” inviolados, podendo, no entanto retê-los até o enceramento da licitação.

13.6 – Caso seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes, devidamente rubricados pelo Pregoeiro e licitantes ficarão sob a guarda do Pregoeiro, sendo exibidos aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente designada para prosseguimento dos trabalhos.

13.7 O licitante vencedor deverá encaminhar as planilhas de preço e de custos, com os respectivos valores readequados ao do lance vencedor, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados do encerramento da etapa competitiva.

**14 - DOS RECURSOS**

14.1 – Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para a apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados a apresentar as contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

14.2 – Os licitantes poderão também apresentar as razões de recurso no ato da sessão do Pregão, ficando os demais licitantes desde logo intimados a apresentar as contra-razões, na sessão do pregão ou no prazo de 03(três) dias úteis.

14.3 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante no momento oportuno, importará a decadência do direito de recurso.

14.4 – Os recursos serão encaminhados ao Pregoeiro que poderá reconsiderar sua decisão, ou mantendo-a, faze-lo subir devidamente informado para decisão no prazo de 5(cinco) dias úteis.

14.5 – O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**15 - DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO**

15.1 - Homologado o procedimento Licitatório e adjudicado o respectivo objeto à empresa classificada em 1ºlugar, será convocada a adjudicatária para, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data de recebimento da notificação, assinar o Termo de Contrato, cuja minuta é parte integrante desse Edital, sob pena de decair do direito à contratação, podendo, ainda sujeitar-se à penalidade estabelecida neste edital e anexos.

15.2 - O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Prefeitura.

15.3 A garantia contratual somente será devolvida após o recebimento definitivo do contrato mediante requerimento protocolado e dirigido ao Exmo. Sr. Prefeito Municipal..

15.4 – O adjudicatário deverá apresentar, antes da assinatura do contrato, sob pena de decair do direito à adjudicação, Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a Portaria n.º 1428/93 do Ministério da Saúde .

**16 - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

16.1 - A Administração Municipal de Janauba, exercerá a mais ampla fiscalização da execução dos contratos, delegando os poderes necessários aos órgãos envolvidos, devendo a empresa contratada permitir o acesso das pessoas credenciadas para a fiscalização, às suas dependências, ou àquelas por ela utilizadas.

16.2 - A fiscalização por parte da Administração Municipal não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venham a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

**17 - DAS PENALIDADES**

17.1 - A não assinatura do Termo de Contrato, no prazo estabelecido no subitem 17.1, ou a desistência da proposta após a fase de habilitação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, ensejando a aplicação, pelo MUNICÍPIO, de multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor total do contrato não assinado.

17.2 - Na hipótese de descumprimento, por parte da contratada, das obrigações assumidas ou a violação de preceitos legais pertinentes, serão a ela aplicadas segundo a gravidade da falta cometida, as penalidades estabelecidas na Minuta de Contrato, ANEXO VI do presente Edital.

**18 - DAS MEDIÇÕES E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

18.1 – O Município, procederá diariamente os pedidos com as solicitações da alimentação escolar, nas quantidades a serem servidas aos alunos, em cada unidade escolar, formulado em impresso próprio e expedidas pelos diretores ou responsáveis das escolas e ou órgão competente da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições estabelecidas na Minuta de Contrato do presente Edital. Esses pedidos serão totalizados semanalmente, para a apresentação da medição.

18.2 - Caberá também ao Municipio fiscalizar todos os fornecimentos qualitativa e quantitativamente segundo as operações e serviços descritos no Manual de Boas Práticas individualizado por unidade educacional, que deverá ser apresentado antes da assinatura do contrato, sob pena de decair do direito à contratação.

18.3 - Para o pagamento, a proponente vencedora, deverá emitir uma nota fiscal para o período de cada quinzena de fornecimento.

18.4 - O pagamento será efetuado pelo Municipio em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento das notas fiscais.

**19 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

19.1 - Ao apresentar os envelopes “A” e “B”, fica subentendido que a proponente aceita, irrestritamente, todas as condições estabelecidas no presente Edital e em seus Anexos.

19.2 – O Município não se responsabilizará por documentação e proposta que, enviada por via postal, não chegarem até a data e horário aprazados.

19.3 – O Município poderá revogar a licitação por razões de interesse publico decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

19.4 - No interesse do Município, sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, a Comissão poderá:

1. adiar a abertura desta licitação, ou

b) alterar o Edital, com fixação, se for o caso, de novo prazo para a entrega dos envelopes.

19.5 – É facultada ao pregoeiro ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

**20– DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

20.1 Os pedidos de esclarecimentos, referentes ao processo licitatório, poderão ser realizados por qualquer pessoa, inclusive licitante, e deverão ser enviados ao (à ) Pregoeiro (a), até o 5º (quinto) dia após a publicação do aviso do Edital.

20.2**.** Os pedidos de esclarecimento deverão ser encaminhados Pregoeiro, por escrito, por meio do e-mail marco.lopes@janauba.mg.gov.br

20.3.Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ, nome empresarial e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone, fax e e-mail).

20.4Os esclarecimentos serão prestados pela Pregoeiro, por escrito, por meio de e-mail àqueles que enviaram solicitações de retirada do Edital.

20.5 Qualquer pessoa, inclusive licitante, poderá impugnar os termos do presente Edital até o 5º (quinto) dia após a publicação do aviso do mesmo, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

20.6 O interessado deverá apresentar instrumento de impugnação dirigido à Pregoeiro, preferencialmente, para o e-mail marco.lopes@janauba.mg.gov.br .

20.7 Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados.

20.8 Os pedidos de impugnações e esclarecimentos, bem como as respectivas respostas, serão divulgados pelo Pregoeiro por meio do endereço eletrônico, cadastrado na Prefeitura.

20.9 As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.

20.10. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

Janaúba 03 de maio de 2017.

**Marco Antonio de Carvalho**

**Pregoeiro Oficial**

**ANEXO I**

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

1. *Constitui objeto desta licitação*

A Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios, exceto os adquridos pelo Municipio com a verba do FNDE e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, em conformidade com os anexos do presente edital

1. **DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS E PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS**

2.1 Mão de Obra e Suporte Logistico

2.1.1 Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e nutricionistas, em número suficiente para a prestação dos serviços, realizando a reposição dos mesmos sem prejuizo a prestação dos serviços:

2.1.2 Treinar, qualificar e uniformizar todos(as) os(as) funcionários(as) envolvidos(as) no programa de alimentação.

* + 1. A contratada deverá fornecer todo EPI necessário aos funcionários;
		2. O Dimensionamento da mão-de-obra será de responsabilidade da **Contratada**, garantindo o bom funcionamento e atendimento das refeições solicitadas e servidas com a aprovação da Divisão de Gestão Nutricional e demais órgãos competentes.
		3. No caso de aumento na quantidade de refeições solicitadas ou no aumento das **unidades atendidas**, fica estipulado a disponibilidade de 01 (um(a)) funcionário(a) para cada 300 refeições/dia.
		4. A **Contratada** deverá manter no quadro de funcionários profissional Nutricionista de acordo com as Normas do CRN.
	1. **Generos Alimenticios**

2.2.1 A contratada deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº. 12 de 02/01/01 e RDC nº. 216 de 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

2.2.2 Os alimentos deverão ser transportados para as unidades em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente. Os veículos deverão ser adequados para o transporte de alimentos.

2.2.3 O Municipio deverá adquirir, a preços de mercado, produtos alimenticios no valor da verba disponibilizada pelo FNDE (PNAE,) inclusive os da agricultura familiar, de acordo com os cardapios elaborados pela Contratada e aprovados pela Contratante, sendo o restante dos gêneros de responsabilidade da Contratada.

2.2.4 a) Os gêneros que serão fornecidos pelo Municipio, terão seu valor descontado das faturas da Contratada e deverão ser retirados por conta da Contratada no Setor de Merenda Escolar, situado na Rua xxxxxxxxxxxxxx, devendo, a Contratada agendar o dia para a retirada dos gêneros necessários para distribuí-los nas unidades escolares em tempo hábil para o preparo das merendas durante todo o período do pedido.

1. Sempre que a CONTRATANTE pretenda adquirir gêneros alimentícios, notificará a CONTRATADA de sua intenção e potencial aquisição. As potenciais aquisições subseqüentes implicarão notificação da CONTRATADA com antecedência mínima de 40 (quarenta) dias.
2. O Municipio podera adquirir, da propria Contratada, parte dos generos alimenticios a serem comprados com a verba do FNDE, respeitado o limite minino a ser adquirido da agricultura familiar, desde que o objeto social da Contratada o permita.

2.2.5 As amostras de alimento para análise deverão ser colhidas diariamente na unidade educacional pela CONTRATADA.

2.2.6 As quantidades adequadas para atendimento ao “per capita” e ao porcionamento estão especificados na **Tabela de Incidência** anexa.

2.2.7 O cardápio, no que se refere ao tipo de alimentação e seus itens, para os alunos matriculados em todos os períodos da unidade educacional, deve seguir os parâmetros indicados nos **Cardápios** e **Tabela de Incidência** anexos, especialmente quanto ao “per capita”, ao porcionamento, às reposições dos alimentos e preparações.

2.2.8 O atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos será solicitado pela CONTRATANTE.

2.2.9 Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá aprovar alimentos não previstos nas **Especificações de Gêneros Alimentícios** em anexo, especialmente aqueles que vierem a ser fornecidos pela CONTRATADA, visando à adequação do plano alimentar.

* 1. **Demais insumos**

2..3.1 A contratada deverá se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos neste Edital.

2.3.2 A contratada também ficará responsável pelo fornecimento de gás, materiais de limpeza e descartáveis;

2.3.4 A contratada deverá desratizar e dedetizar as unidades escolares a cada 06 meses e, havendo necessidade, em período menor.

* 1. **Utensilios, Equipamentos e Mobiliario**

2.4.1 A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário do Município, já disponíveis na unidade conforme inventário anexo.

2.4.2 Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da unidade educacional no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela CONTRATADA.

a) O inventário final a que se refere o item anterior deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessários.

b) Não sendo possível a utilização dos equipamentos, utensílios e mobiliários, deverá a CONTRATADA informar a CONTRATANTE a substituição dos equipamentos, utensilios e demais itens bem como providenciar a reposição dos referidos objetos. A CONTRATADA deverá recolher os itens não aproveitados em local apropriado e solicitar à Secretaria Municipal de Educação, a sua retirada para destinação final.

c) Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.

d) A CONTARTADA deixará, ainda, ao final do contrato, todos os equipamentos, utensilios e mobiliarios adquiridos ao logo do contrato.

* 1. **Assuntos diversos**

O objeto compreende o fornecimento dos gêneros alimentícios, exceto adquirdos com a verba do FNDE, e demais insumos, utensílios, mobiliário, equipamentos e quaisquer outros elementos porventura requeridos, nas quantidades necessárias ao pleno atendimento do objeto definido no item 1, em relação às unidades listadas no Anexo II.

Não obstante as demais definições deste Edital e respectivo Memorial Descritivo, os serviços que constam no objeto desta licitação consistem em:

**2.5.1 Nutrição.**

A) Promover a saúde dos alunos atendidos, suprindo parcial ou integralmente suas necessidades nutricionais, através do fornecimento de alimentação adequada.

B) Para atender tais objetivos o serviço prestado deverá obedecer aos seguintes critérios:

* Atender a Política Nacional de Alimentação Nutricional
* Estar adequado ao público alvo, levando em consideração os aspéctos sócio-econômicos e psico-culturais.
* Desenvolver uma política educativa, favorecendo a adoção de bons hábitos alimentares dos alunos e da família indiretamente
* Suplementar ou suprir as necessidades nutricionais diárias, de acordo com a proposta estabelecida.
* Fornecer orientação e controle técnico, a fim de propiciar a avaliação e adaptação às condições presentes nas unidades atendidas.

**3. Execução do objeto**

O regime de execução será por cardápio solicitado conforme sugerido em anexo, de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e seus anexos.

3.1 Preparo da alimentação.

A) O preparo da alimentação deverá ser feito por mão de obra devidamente qualificada, atendendo a todos os requisitos da legislação sanitária vigente.

B) A área usada para a manipulação dos alimentos deverá estar sempre muito bem higienizada, bem como todos os utensílios que serão utilizados no seu preparo.

C) O preparo deverá ser realizado sempre de acordo com o cardápio, utilizando-se a gramagem pré-estabelecida para períodos específicos, bem como de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deverá ser estabelecido um receituário padrão que deverá ser rigorosamente cumprido.

**3.2 Treinamento da mão de obra.**

A) A mão de obra da Contratada utilizada nas unidades escolares deverá ser submetida a exames médicos, de modo a verificar se está apta ou não para o exercício da respectiva função.

B) Após liberação médica os funcionários deverão ser devidamente capacitados, devendo constar no respectivo cronograma treinamento para higiene pessoal, uso adequado de uniformes, hábitos pessoais, higiene ambiental, higiene dos alimentos, preparo dos alimentos, distribuição, sobras, restos ingestos, amostras, e prevenção de acidente de trabalho.

C) Toda a mão-de-obra utilizada na prestação dos serviçõs deverá receber uniformização e EPIs adequados à realização de suas tarefas.

**3.3 Logística.**

A) Os serviços e os fornecimentos de insumos descritos no objeto desta licitação devem ser prestados de forma estratégica, integrada e harmônica entre si, de modo a atingir níveis de qualidade e segurança satisfatórios.

B) A entrega dos insumos deverá ser feita nos pontos estabelecidos sempre com antecedência, visando cumprir rigorosamente com o estabelecido em contrato.

C) Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados e devidamente inspecionados pelo órgão competente, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de funcionamento e conservação, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos. A manutenção e higienização destes veículos deverão estar sempre de acordo com a descrição dos serviços prestados.

D) Em cumprimento ao que determina a Lei 11.947 publicada em 17/06/2009 e Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, o Município irá adquirir os gêneros alimentícios com a verba do PNAE, inclusive o percentual da agricultura familiar, a preços comprovadamente de mercado e repassará tais insumos a empresa contratada, que obriga a fazer os descontos dos valores destes gêneros em sua fatura mensal.

D.1) os gêneros serão adquiridos pelo Município nos estritos termos da Lei 11.947/2009 e Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, inclusive quanto a qualidade e de acordo com os cardápios apresentados pela Contratada e previamente aprovados pelo Município.

*(IN 026/2013.- Art. 18 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE serão utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.*

*Parágrafo único. A aquisição de qualquer item ou serviço, com exceção dos gêneros alimentícios, deverá estar desvinculada do processo de compra do PNAE.*

*rt. 24 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o**art. 14, da Lei nº 11.947/2009**.*

*§1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do**art. 14 da Lei 11.947/2009**, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no**art. 37 da Constituição Federal**, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.)*

**3.4 Armazenamento.**

A) Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada obedecendo aos critérios da legislação sanitária vigente.

B) Todos os produtos adquiridos deverão passar por prévia inspeção, a fim de garantir a qualidade nutricional, a incolumidade, e a correta execução dos serviços.

C) O acondicionamento nas unidades escolares deverá ser feito de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços.

**1.4.6. Distribuição.**

A) A distribuição ocorrerá diretamente nas unidades escolares, obedecendo-se os quantitativos e locais previamente definidos.

B) A distribuição das refeições deverá ser feita por mão de obra devidamente qualificada, utilizando-se os utensílios adequados para esta finalidade.

C) A distribuição será feita nos horários determinados pela contratante, não podendo ocorrer atrasos ou falta de alimento de acordo com o cardápio previamente estabelecido.

* 1. A empresa contratada deverá obrigatoriamente ao término deste contrato, devolver os utensílios em boas condições e número igual ao dia que assumiu o serviço, e ainda, todos os equipamentos em condições de uso e funcionamento.

3.6 O preparo e o fornecimento das refeições serão necessariamente executados nas unidades escolares relacionadas. Excepcionalmente, e a critério do Município, admitir-se-á distribuição de refeição preparada em outra unidade, caso em que ficará a cargo da empresa contratada a adoção de todas as providências, respeitado o disposto no § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

3.7 Todos os procedimentos listados acima deverão observar rigorosamente as Normas de Vigilância Sanitária, notadamente a Resolução RDC nº.216/2004 e Aplicação dos Princípios do método APPCC – Análise de Perigos e Pontos críticos de controles.

3.8 A empresa prestadora do serviço deverá obrigatoriamente efetuar coleta diária de amostras das refeições servidas e guardá-las por 72 horas em refrigeração, uma amostra de no mínimo 100g de cada alimento pronto e servido para o aluno, devidamente identificado (data, horário e período em que foi servido).

3.9 A composição do cardápio será estabelecida e cumprida pela empresas contratada, e seguirá os parâmetros indicados no edital e Anexos, especialmente em relação as recomendações estabelecidos pelo PNAE.

3.10 Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

3.10.1 Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo III desta Resolução, de modo a suprir:

a) no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para os CEMEI (Centro Municipal de Educação Infantil)s em período parcial;

b) no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os CEMEI (Centro Municipal de Educação Infantil)s)s em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

c) no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, por refeição ofertada, para os alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto CEMEI (Centro Municipal de Educação Infantil)s

d) no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias quando ofertada uma refeição, para os demais alunos matriculados na educação básica, em período parcial;

e) no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os alunos matriculados na educação básica, exceto CEMEI (Centro Municipal de Educação Infantil)s em período parcial; e

f) no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os alunos participantes do Programa Mais Educação e para os matriculados em escolas de tempo integral.

3.11 No preparo da alimentação, a empresa contratada deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com:

a) Resolução nº 12/78 – Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – Ministério da Saúde;

b) Código Sanitário

3.12 A mão de obra deverá ser adequada quanto aos quesitos competência técnica, habilidade, higiene pessoal, vestuário, etc,.

3.14 Toda a equipe de trabalho alocada na execução do serviço deverá ser supervisionada e orientada por profissional Nutricionista da empresa, que se responsabilizará tecnicamente pelas refeições distribuídas e pela correta prestação do serviço contratado.

3.15 A contratada deverá ter equipe técnica mínima nas Unidades Escolares devendo obedecer ao disposto na Resolução 380/2005 do CFN.

3.16 A empresa prestadora dos serviços sujeitar-se-á a fiscalização dos órgãos competentes do Município, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e a qualidade da alimentação servida.

3.17 Na execução do presente contrato será considerado o preço unitário por cardápio servido, observadas as condições aqui estabelecidas.

3.18 Quinzenalmente, a direção das unidades atendidas pela empresa prestadora de serviços informará ao Município o número de cardápios solicitados, respeitados os limites máximos de matriculados, indicados no Anexo II e relatando eventuais ocorrências em desacordo com o contrato.

3.19 A direção das unidades atendidas pela empresa prestadora de serviços informará a referida empresa, por escrito, com antecedência de no mínimo 48 (quarenta e oito) horas quanto à dispensa das aulas, para a não execução da refeição ou significativas diminuições nos volumes previstos.

3.20 O cronograma anual contendo feriados, passeios e atividades a serem realizadas fora das dependências da unidade escolar, deverá ser enviado à empresa prestadora de serviços pela direção das unidades escolares por ela atendida no início do ano letivo.

3.21 Caberá ao Nutricionista, mediante apresentação do diagnóstico médico do aluno, providenciar, planejar os cardápios adaptados, para fins de supervisão, orientação e elaboração de ficha de acompanhamento, visando a recuperação e/ou manutenção da saúde do aluno.

3.22 A empresa contratada submeter-se-á a todos os procedimentos de fiscalização estabelecidos pela contratante, inclusive os relativos a exames laboratoriais pertinentes.

**3.23 - Testes de aceitabilidade na alimentação escolar**

Considerando que Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 exige que se faça o teste de aceitabilidade da alimentação escolar, a empresa deverá declarar junto com a proposta que se responsabilizará por elaborar as fichas de questionário, aplicar, gerenciar tais pesquisas e obter índice de aceitabilidade da merenda de, no mínimo, 90% para Resto Ingestão e de 85% para Escala Hedônica.

**3.24 - Avaliação de restos ou resto ingestão:**

A empresa licitante deverá declarar junto com a proposta que providenciará tudo o que for necessário para realizar a medição dos restos de ingestão da alimentação, inclusive quanto aos materiais e equipamentos necessários no processo. O método baseia-se na obtenção dos pesos referentes à refeição rejeitada e à refeição distribuída. Considera-se como refeição distribuída a subtração entre os pesos da alimentação produzida e a sobra de refeição limpa que não foi servida ao aluno.

**4. Dos Cardápios**

4.1 Os cardápios serão elaborados pela Contratada e aprovados pela Contratante que terá pelo menos um nutricionista como responsável técnico, atendendo à Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e deverão ser cumpridos pela CONTRATADA.

4.1.2 Os cardápios elaborados deverão considerar os seguintes fatores:

a) Diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar;

b) O objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, qual seja, o de assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto aos macro e micro nutrientes e fibras, preconizados por faixa etária, e de acordo com o período de permanência na unidade educacional e com o número e tipo de alimentação fornecida;

c) Adequação das características sensoriais dos alimentos que irão compor os ***Atendimentos***: aparência, cor harmoniosa no prato, odor e sabor agradáveis, textura adequada à mastigação da faixa etária atendida;

d) Fornecimento de alimentos que contenham uma composição nutricional adequada para contribuir no combate aos principais distúrbios nutricionais prevalentes no país;

e) Respeito aos hábitos alimentares regionais, à sazonalidade e à interação e biodisponibilidade entre os nutrientes;

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

g) Relação de alimentos e respectivos “per capita” e frequências de utilização, estabelecidos nos **Cardápios** e **Tabela de Incidência** em anexo;

h) Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

4.2 Os cardápios aprovados pela CONTRATANTE serão submetidos à CONTRATADA e, após acordados, serão enviados para a sua devida execução.

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

b) Os cardápios, após publicação, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA e seguir os parâmetros indicados nos **Cardápios** e **Tabela de Incidência** anexos, especialmente no que se refere à quantidade “per capita”, porcionamento, e às frequências dos alimentos e/ou preparações.

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

d) Os cardápios elaborados e publicados deverão ter o cálculo do seu valor nutricional quanto ao valor energético total e de micro e macro nutrientes entregue pela CONTRATADA à CONTRATANTE até o primeiro dia útil do cardápio do mês.

e) Caso os cardápios apresentem-se em desconformidade com o objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes.

f) Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, poderão ser propostos tanto pela CONTRATADA como pela CONTRATANTE e somente poderão ser adotados caso haja acordo entre as partes.

#### ANEXO II - RELAÇÃO DE UNIDADES COM Nº DE ALUNOS

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | **UNIDADE ESCOLAR E PROJETO** | **CRECHE** | **PRE-ESCOLA** | **ED. FUND (REGULAR)** | **EJA (REGULAR)** | **MAIS EDUC (INTEGRAL)** | **Total REGULAR** | **Total INTEGRAL** | **Total PROJETOS** | **TOTAL GERAL** |
| **REGULAR** | **INTEGRAL** | **REGULAR** | **INTEGRAL** |
| **1** | CEMEI - Anjo da Guarda | 0 | 135 | - | 70 | - | - | - | - | 205 | - | 205 |
| **2** | CEMEI - Cantinho Feliz (Quem Quem)  | 0 | 50 |  | 28 | - | - | - |  | 78 | - | 78 |
| **3** | CEMEI - Gente Inocente | 0 | 40 | - | 50 | - | - | - | - | 90 | - | 90 |
| **4** | CEMEI - Isabel Maria | 0 | 74 | - | 60 | - | - | - | - | 134 | - | 134 |
| **5** | CEMEI - Mãe Garida | 0 | 38 | - | 30 | - | - | - | - | 68 | - | 68 |
| **6** | CEMEI - Mãe Martilia \* | 0 | 78 | - | 74 | - | - | - | - | 152 | - | 152 |
| **7** | CEMEI - Neusnária Mendes | 0 | 49 | - | 38 | - | - | - | - | 87 | - | 87 |
| **8** | CEMEI - Casinha Feliz (Barreiro da Raiz) | 56 | 0 |  | - | - | - | - | 56 | - | - | 56 |
| **9** | CEMEI - Rosa Mística | 55 | 101 | 102 | 58 | - | - | - | 157 | 159 | - | 316 |
| **10** | E. M. Américo S. Oliveira | 0 | 0 | 25 | - | 408 | - | 135 | 00 |  | - | 543 |
| **11** | E. M. Barão de Macaúbas | 0 | 42 | - | 44 | 228 | - | 50 | 228 | 136 | - | 364 |
| **12** | E. M. Castro Alves | 0 | 0 | 8 | - | 21 | - | - | 29 | - | - | 29 |
| **13** | E. M. Dalva dos Anjos | 152 | 39 | 149 | - | - | - | - | 301 | 39 | - | 340 |
| **14** | E. M. Dr. Robinson Crusoé | 0 | 0 | - | - | 362 | - | 50 | 362 | 50 | - | 412 |
| **15** | E. M. Emídio Pereira | 76 | 0 | 100 | - | 497 | - | - | 673 | - | - | 673 |
| **16** | E. M. Ens. Esp. Profª M. Cordeiro  | 0 | 0 | - | - | 59 | - | - | 59 | - | - | 59 |
| **17** | E. M. Francisco Sá | 0 | 0 | 28 | - |  | - | 28 | - | - | - | 56 |
| **18** | E. M. Joaquim de Freitas | 95 | 39 | 135 | 21 | - | - | - | - | - | - | 172 |
| **19** | E. M. Ludovina F. Pereira | 0 | 0 | 25 | - | 97 | - | 50 | 160 | 50 | - | 210 |
| **20** | E. M. M. Cândida Mª de Jesus | 0 | 90 | - | 80 | 479 | - | - | 170 | 479 | - | 649 |
| **21** | E. M. Marcolino E. Barbosa | 30 | 50 | 147 | 82 | - | - | - | 177 | 132 | - | 309 |
| **22** | E. M. Presid. Castelo Branco | 0 | 0 | 22 | - | 100 | - | 50 | 122 | 50 | - | 172 |
| **23** | E. M. Profª Carmélia Pires | 0 | 0 | 53 | - | 62 | - | 50 | 115 | 50 | - | 165 |
| **24** | E. M. Profª Herogina Ferraz | 0 | 0 | 42 | - | 138 | - | 50 | 180 | 50 | - | 230 |
| **25** | E. M. Profª Sofia Rosa | 0 | 46 | - | 29 | - | - | - | - | 75 | - | 75 |
| **26** | E. M. Tiradentes \* | - | - | 32 | - | 176 | - | 50 | 208 | 50 | - | 258 |
| **27** | EJA – CAIC | - | - | - | - | - | 30 | - | - | - | - | 30 |
| **28** | EJA - E. E. Prefeito Maurício | - | - | - | - | - | 40 | - | - | - | - | 40 |
| **29** | EJA - E. M. Dr. Robinson Cruzoé | - | - | - | - | - | 38 | - | - | - | - | 38 |
| **30** | EJA - E. M. Madre Cândida | - | - | - | - | - | 40 | - | - | - | - | 40 |
| **31** | Jardim de Infância Josefina Azeredo  | 119 | - |  295  |  -  |  -  |  -  |  -  |  414  |  -  |  -  |  414  |
| **32** | Projeto AABB - Comunidade | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 120 | 120 |
| **33** | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - São Lucas | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 30 | 30 |
| **34** | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - Barreiro da Raiz | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 60 | 60 |
| **35** | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - Paejan Gameleira | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 60 | 60 |
| **36** | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - Paejan Vila Isaias | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 30 | 30 |
| **37** | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - Quem Quem | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 60 | 60 |
| **38** | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - Vila Nova de Porções | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 60 | 60 |
| **TOTAIS** | **583** | **871** | **1.163** | **664** | **2.627** | **148** | **513** | **3.411** | **2.134** | **420** | **6.884** |

**\* UND. EDUCACIONAL COM ALUNOS ORIUNDOS DE ÁREA QUILOMBOLA**

**Observação:** Este quadro poderá sofrer modificações com acréscimos ou redução das unidades educacionais e projeto sociais, em função da inclusão ou redução de alunos matriculados.

**Algumas escolas tem necessidades especiais, como, alunos diabéticos.**

**Temos berçário em alguns CEMEI.**

**ANEXO III-PREVISÃO DE MERENDA A SER SERVIDA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | **UNIDADE ESCOLAR** | **Nº. Alunos** | **Lanche** | **Merenda** | **Total dia** | **Dias letivos** | **Total ano** |
|
| 1 | CEMEI - Anjo da Guarda – INTEGRAL |  205  | 410 | 410 | 820 | 200 |  164.000  |
| 2 | CEMEI - Cantinho Feliz (Quem Quem) INTEGRAL |  78 | 156 | 156 | 312 | 200 |  62.400  |
| 3 | CEMEI - Gente Inocente – INTEGRAL |  90  | 180 | 180 | 360 | 200 |  72.000  |
| 4 | CEMEI - Isabel Maria – INTEGRAL |  134  | 268 | 268 | 536 | 200 |  107.200  |
| 5 | CEMEI - Mãe Garida – INTEGRAL |  68 | 136 | 136 | 272 | 200 |  54.400  |
| 6 | CEMEI - Mãe Martilia \* - INTEGRAL |  152  | 304 | 304 | 608 | 200 |  121.600  |
| 7 | CEMEI - Neusnária MendeS – INTEGRAL |  87  | 174 | 174 | 348 | 200 |  69.600  |
| 8 | CEMEI - Casinha Feliz (Bar. da Raiz) - REGULAR |  56  | 0 | 56 | 56 | 200 |  11.200  |
| 9 | CEMEI - Rosa Mística – INTEGRAL |  159 | 318 | 318 | 636 | 200 |  127.200  |
| 10 | CEMEI - Rosa Mística – REGULAR |  157  | 0 | 157 | 157 | 200 |  31.400  |
| 11 | E. M. Américo S. Oliveira – INTEGRAL |  120  | 120 | 240 | 360 | 200 |  72.000  |
| 12 | E. M. Américo S. Oliveira – REGULAR |  543  | 0 | 543 | 543 | 200 |  108.600  |
| 13 | E. M. Barão de Macaúbas – INTEGRAL |  50  | 50 | 100 | 150 | 200 |  30.000  |
| 14 | E. M. Barão de Macaúbas – INTEGRAL |  86  | 172 | 172 | 344 | 200 |  68.800  |
| 15 | E. M. Barão de Macaúbas – REGULAR |  228  | 0 | 228 | 228 | 200 |  45.600  |
| 16 | E. M. Castro Alves – REGULAR |  29  | 0 | 29 | 29 | 200 |  5.800  |
| 17 | E. M. Dalva dos Anjos – INTEGRAL |  39 | 78 | 78 | 156 | 200 |  31.200  |
| 18 | E. M. Dalva dos Anjos – REGULAR |  301  | 0 | 301 | 301 | 200 |  60.200  |
| 19 | E. M. Dr. Robinson Crusoé - INTEGRAL |  50  | 50 | 100 | 150 | 200 |  30.000  |
| 20 | E. M. Dr. Robinson Crusoé – REGULAR |  362 | 0 |  362 |  362 | 200 | 72.400 |
| 21 | E. M. Emídio Pereira – REGULAR |  673  | 0 |  673  |  673  | 200 | 134.600 |
| 22 | E. M. Ens. Esp. Profª M. Cordeiro - REGULAR |  59  | 0 | 59 | 59 | 200 |  11.800  |
| 23 | E. M. Francisco Sá – INTEGRAL | 28 | 28 | 56 | 56 | 200 |  11.200 |
| 24 | E. M. Francisco Sá – REGULAR | 28 | 0 | 28 | 28 | 200 |  5..600  |
| 25 | E. M. Joaquim de Freitas – INTEGRAL |  60  | 120 | 120 | 240 | 200 |  48.000  |
| 26 | E. M. Joaquim de Freitas – REGULAR |  230  | 0 | 230 | 230 | 200 |  46.000  |
| 27 | E. M. Ludovina F. Pereira – INTEGRAL |  50  | 100 | 100 | 200 | 200 |  40.000  |
| 28 | E. M. Ludovina F. Pereira – REGULAR |  122  | 0 | 122 | 122 | 200 |  24.400  |
| 29 | E. M. M. Cândida Mª de Jesus – INTEGRAL |  170 | 340 | 340 | 680 | 200 |  136.000  |
| 30 | E. M. M. Cândida Mª de Jesus – REGULAR |  479 | 0 | 479 | 479 | 200 |  95.800  |
| 31 | E. M. Marcolino E. Barbosa – INTEGRAL |  132  | 264 | 264 | 528 | 200 |  105.600  |
| 32 | E. M. Marcolino E. Barbosa – REGULAR |  177  | 0 | 177 | 177 | 200 |  35.400  |
| 33 | E. M. Presid. Castelo Branco – INTEGRAL |  50  | 50 | 100 | 150 | 200 |  30.000  |
| 34 | E. M. Presid. Castelo Branco – REGULAR |  122  | 0 | 122 | 122 | 200 |  24.400  |
| 35 | E. M. Profª Carmélia Pires – INTEGRAL |  50  | 100 | 100 | 200 | 200 |  40.000  |
| 36 | E. M. Profª Carmélia Pires – REGULAR |  115 | 0 | 115 | 115 | 200 |  23.000  |
| 37 | E. M. Profª Herogina Ferraz – INTEGRAL |  50  | 50 | 100 | 150 | 200 |  30.000  |
| 38 | E. M. Profª Herogina Ferraz – REGULAR |  180  | 0 | 180 | 180 | 200 |  36.000  |
| 39 | E. M. Profª Sofia Rosa - - INTEGRAL |  75  | 150 | 150 | 300 | 200 |  60.000  |
| 40 | E. M. Tiradentes \* - INTEGRAL |  50  | 50 | 100 | 150 | 200 |  30.000  |
| 41 | E. M. Tiradentes \* - REGULAR |  208  | 0 | 208 | 208 | 200 |  41.600  |
| 42 | EJA - CAIC – REGULAR |  30  | 0 | 30 | 30 | 200 |  6.000  |
| 43 | EJA - E. E. Prefeito Maurício – REGULAR |  40  | 0 | 40 | 40 | 200 |  8.000  |
| 44 | EJA - E. M. Dr. Robinson Cruzoé - REGULAR |  38  | 0 | 38 | 38 | 200 |  7.600  |
| 45 | EJA - E. M. Madre Cândida – REGULAR |  40  | 0 | 30 | 30 | 200 |  6.000  |
| 46 | Jardim de Inf. Josefina Azeredo - REGULAR |  414  | 0 | 414 | 414 | 200 |  82.800  |
| 47 | Projeto AABB Comunidade |  120  | 0 | 120 | 120 | 120 |  14.400  |
| 48 | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - São Lucas |  30 | 0 |  30 | 30 | 200 | 6.000 |
| 49 | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - Barreiro da Raiz |  60  | 0 |  60  | 60 | 200 | 12.000 |
| 50 | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - Paejan Gameleira |  60  | 0 |  60  | 60 | 200 | 12.000 |
| 51 | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - Paejan Vila Isaias |  30  | 0 |  30  | 30 | 200 | 6.000 |
| 52 | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - Quem Quem |  60  | 0 |  60  | 60 | 200 | 12.000 |
| 53 | Serv. de Conv. Fort. Vinculo - Vila N de Porções |  60  | 0 |  60  | 60 | 200 | 12.000 |

|  |
| --- |
| **RESUMO DE QUANTITATIVO DE MERENDAS E LANCHES** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Cardápio** | **Qnt dias letivos** | **Merenda dia** | **Lanches dia** | **total dia** | **total ano** |
| CEMEI | 200 | 2.943 | 2.730 | 5.673 | 1.134.600 |
| Escolas | 200 | 3.856 | - | 3.856 | 771.200 |
| EJA | 200 | 138 | - | 138 | 27.600 |
| Projetos Educação | 120 | 996 | 498 | 1.494 | 179.280 |
| Projetos Promoção Social | 200 | 420 | 00 | 420 | 84.000 |
| **Total Geral** |  | **8.353** | **3.228** | **11.581** | **2.196.680** |
|  |  |  |  |  |  |

**ANEXO IV**

**MODELOS DE CARDAPIO**

**CARDÁPIO CEmeI bERÇÁRIO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Refeição** 1ª Semana | **2º feira** | **3º feira** | **4º feira** | **5º feira** | **6º feira** |
| **Café manhã** | Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia) | Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia) | Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia) | Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia) | Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia) |
| **Almoço**  | Papa de carne desfiada couve, abobrinha e batatinha. Papa de maçã | Papa de frango desfiado, , cenoura, batata. Suco de mamão | Papa de carne moída repolho, chuchu, mandiocaPapa de Banana | Papa de fígado desfiado beterraba, batata. Suco de laranja  | Papa de frango desfiado, batata, e abobora. Papa de banana  |
| **Lanche** | Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia) | Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia) | Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia) | Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia) | Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia) |
| **Jantar**  |  Papa de carne desfiada, couve, abobrinha, inhame.  |  Papa de frango desfiado, escarola, cenoura , batata | Papa de carne moída  chuchu e mandioca | Papa de fígado desfiado, cenoura , couve |  Papa de frango desfiado, beterraba e batata |

**CARDÁPIO CEmeI MATERNAL**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1ª Semana** | **Segunda-FEIRA** | **Terça-FEIRA** | **Quarta-FEIRA** | **Quinta-FEIRA** | **Sexta-FEIRA** |
| **Dejejum** | biscoito maisena e café com leite  | pão com margarina e bebida láctea de chocolate | vitamina e biscoito salgado | mingau de maizena  | pão com margarina e leite caramelado |
| **Almoço** | frango, arroz, feijão, legumes e suco | carne cozida arroz, feijão, legumes e doce | carde de sol, arroz, feijão, legumes suco | ovo cozido arroz, feijão, legumes gelatina | arroz com pts, feijão, legumes e fruta |
| **Lanche** | suco com biscoito cream cracker | suco com biscoito maisena | suco com biscoito polvilho | vitamina com frutas | suco com biscoito cream cracker |
| **jantar** | sopa de feijão com carne moida e legumes | sopa de macarrão com frango e legumes | sopa de fubá com carne desfiada e legumes | macarronada com carne moida e legumes | arroz colorido, frango desfiado |
|   |   |   |   |   |   |
| **2ª semana** | **segunda-feira** | **terça-feira** | **quarta-feira** | **quinta-feira** | **sexta-feira** |
| **dejejum** | pão com margarina e bebida láctea de chocolate | leite caramelado com biscoito cream cracker | mingau de fubá | bolo e leite com café | biscoito de polvilho e leite com achocolatado |
| **almoço** | cubo de carne (isca), arroz, feijão, legumes e suco  | farofa de feijão com carne suina, arroz, legumes suco | frango, arroz, feijão, legumes doce | ovo, arroz, feijão, legumes e suco | figado, arroz, feijão, legumes e fruta |
| **lanche** | suco com biscoito polvilho | suco com biscoito cream cracker | canjica | suco com biscoito maisena | suco com biscoito cream cracker |
| **jantar** | sopa de frango com legumes | sopa de macarrão com legumes e carne em tiras | macarrão à bolonhesa com carne moida | sopa de macarrão, pts e legumes | arroz com frango, e legumes |
|   |   |   |   |   |   |
| **3ª semana** | **segunda-feira** | **terça-feira** | **quarta-feira** | **quinta-feira** | **sexta-feira** |
| **dejejum** | biscoito de polvilho e café com leite | biscoito de maisena e leite com achocolatado | pão de doce e bebida lactea de chocolate | mingau de maizena | pão com margarina e leite caramelado |
| **almoço** | arroz primavera com frango desfiado e feijão doce | arroz, farofa de feijão comcarne de sol,legumessuco | arroz temperado com frango e legumes, feijãosuco | arroz com pts, legumes e feijãofruta | carne cozida em cubos com legumes, arroz e feijão suco |
| **lanche** | suco com biscoito maisena | suco com biscoito polvilho | mingau de fubá | suco com biscoito maisena | suco com biscoito cream cracker |
| **jantar** | macarronada com carne moida e legumes | sopa de fubá com frango e legumes | caldo de mandioca com carne em cubos | sopa de feijão com carne de sol e legumes  | sopa de macarrão com carne pts e legumes.  |
| **4ª semana** | **segunda-feira** | **terça-feira** | **quarta-feira** | **quinta-feira** | **sexta-feira** |
| **dejejum** | biscoito maisena e café com leite | bolo e leite caramelado | pão com margarina e café com leite | biscoito cream cracker e leite com achocolatado | mingau de fubá |
| **almoço** | arroz a grega com frango e legumes suco | arroz primavera, isca de frangocarne,feijão e legumessuco | arroz, carne cozida, feijão e legumes doce |  arroz colorido com legumes e carne ptssuco | arroz, carne moída, feijão e legumes fruta |
| **lanche** | suco com biscoito cream cracker | arroz doce | suco com biscoito cream cracker | suco com biscoito maisena | suco com biscoito de polvilho |
| **jantar** | espaguete ao molho com frango desfiado e legumes | sopa de fubá, carne, legumes  | sopa de macarrão, frango, legumes | sopa de feijão com legumes e carne de sol | polenta com carne moida e caldo de feijão |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Refeição** 1ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Desjejum | BiscoitoLeite Caramelado | Pão FrancêsCafé c/ Leite  |  BiscoitoCafé c/ Leite | BoloCha  | BiscoitoMingau de Fubá |
| Almoço | Arroz c/ CenouraCaldo de FeijãoCarne MoídaBatataSuco  | ArrozFeijãoCubos ao MolhoChuchuAbobrinhaGelatina | ArrozCaldo de FeijãoOvo MexidoCenouraTomateSuco | Arroz c/ CenouraFeijão Tropeiro (feijão, farinha, lingüiça, ovo)AlfaceSuco | ArrozFeijãoFrango DesfiadoRepolhoBeterrabaMelancia |
| Lanche | BiscoitoCafé c/ Leite | BiscoitoMingau de Fubá | Bolochá | Pão carecaAchocolatado | BoloCafé c/ Leite |

**CARDAPIO ESCOLAS (INTEGRAL)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Refeição** 2ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Desjejum | Pão FrancêsLeite Caramelado  | BoloCha | BiscoitoAchocolatado | BoloCafé c/ Leite | BiscoitoMingau de Fubá |
| Almoço | Arroz c/ carne de sol e tomateFeijãoAbóboraMamão | ArrozCaldo de FeijãoOvos mexidos CenouraRepolhoGelatina | ArrozFeijãoCubos de Carne MolhotomateAbobrinhaDoce | Arroz c/ CenouraFeijãoFrango ensopadoBeterrabaSuco  | ArrozFeijãoCarne cozida com batata ao MolhoSuco  |
| Lanche | BiscoitoMingau de Fubá  | Pão FrancêsAchocolatado | Biscoito Café c/ Leite | Canjica | BiscoitoMingau de Fubá |
| **Refeição** 3ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Desjejum | BiscoitoCafé c/ Leite | BiscoitoMingau de Fubá | Bolochá | Pão carecaAchocolatado | BoloCafé c/ Leite |
| Almoço | ArrozFeijãoOvo MexidoTomateCenouraLaranja | ArrozFeijãoIsca de Fígado BatataAlfaceSuco  | ArrozCaldo de FeijãoCarne Moída PTSAbóboraBeterrabaGelatina  | Arroz c/ CenouraFeijão Tropeiro (lingüiça, ovo)Suco | Arroz c/ frango ensopadoCaldo de FeijãoCenouraAbobrinhaSuco  |
| Lanche | BiscoitoLeite Caramelado | Pão FrancêsCafé c/ Leite  | BiscoitoCafé c/ Leite | canjica | BiscoitoMingau de Fubá |
| **Refeição** 4ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Desjejum | BiscoitoMingau de Fubá  | Pão FrancêsAchocolatado | Biscoito Café c/ Leite | Biscoito cream CrakerSuco | BiscoitoMingau de Fubá |
| Almoço | ArrozFeijãoFrango DesfiadoAbóboraBeterrabaSuco  | Caldo de Mandioca com cubosde carne desfiadoMelancia | ArrozCaldo de FeijãoIsca de Fígado BatataRepolhoSuco  | Arroz c/ CenouraFeijãoCarne Moída PTSAbobrinhaGelatina | ArrozCaldo de FeijãoOvo mexidoCenouraTomateSuco  |
| Lanche | Pão FrancêsLeite Caramelado  | Canjica | BiscoitoAchocolatado | BoloCafé c/ Leite | BiscoitoMingau de Fubá |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Refeição** 1ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Desjejum | BiscoitoLeite Caramelado | Pão FrancêsCafé c/ Leite  |  BiscoitoCafé c/ Leite | BoloCha  | BiscoitoMingau de Fubá |
| Almoço | Arroz c/ CenouraCaldo de FeijãoCarne MoídaBatataSuco  | ArrozFeijãoCubos ao MolhoChuchuAbobrinhaGelatina | ArrozCaldo de FeijãoOvo MexidoCenouraTomateSuco | Arroz c/ CenouraFeijão Tropeiro (feijão, farinha, lingüiça, ovo)AlfaceSuco | ArrozFeijãoFrango DesfiadoRepolhoBeterrabaMelancia |
| **Refeição** 2ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Desjejum | Pão FrancêsLeite Caramelado  | BoloCha | BiscoitoAchocolatado | BoloCafé c/ Leite | BiscoitoMingau de Fubá |
| Almoço | Arroz c/ carne de sol e tomateFeijãoAbóboraMamão | ArrozCaldo de FeijãoOvos mexidos CenouraRepolhoGelatina | ArrozFeijãoCubos de carne ao MolhoMandiocaAbobrinhaDoce | Arroz c/ CenouraFeijãoFrango DesfiadoTomate e BeterrabaSuco  | ArrozFeijãoFrango ensopadoBatataSuco  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Refeição 3ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Desjejum | BiscoitoCafé c/ Leite | BiscoitoMingau de Fubá | BoloChá | Pão carecaAchocolatado | BoloCafé c/ Leite |
| Almoço | ArrozFeijãoOvo MexidoTomateCenouraLaranja | ArrozFeijãoIsca de Fígado BatataAlfaceSuco  | ArrozCaldo de FeijãoCarne Moída PTSAbóboraBeterrabaGelatina  | Arroz c/ CenouraFeijão Tropeiro (lingüiça, ovo)Suco | Arroz c/ frango desfiadoCaldo de FeijãoCenouraAbobrinhaSuco  |
| **Refeição** 4ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Desjejum | BiscoitoMingau de Fubá  | Pão FrancêsAchocolatado | Biscoito Café c/ Leite | BoloSuco | BiscoitoMingau de Fubá |
| Almoço | ArrozFeijãoFrango DesfiadoAbóboraBeterrabaSuco  | Caldo de Mandioca com cubos desfiadoMelancia | ArrozCaldo de FeijãoIsca de Fígado BatataRepolhoSuco  | Arroz c/ CenouraFeijãoCarne Moída PTSAbobrinhaGelatina | ArrozCaldo de FeijãoOvo mexidoCenouraTomateSuco  |

**CARDÁPIO ESCOLA/EJA (PARCIAL)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Refeição** 1ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Almoço | Arroz c/ CenouraCaldo de FeijãoCarne cozidaBatataSuco  | ArrozFeijãoCubos ao MolhoChuchuAbobrinhaGelatina | ArrozCaldo de FeijãoOvo MexidoCenouraTomateSuco | Arroz c/ CenouraFeijão Tropeiro (feijão, farinha, lingüiça, ovo)AlfaceSuco | ArrozFeijãoFrango ensopadoRepolhoBeterrabaMelancia |
| **Refeição** 2ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Almoço | Arroz, carne de sol e tomateTutu de FeijãoAbóboraMamão | ArrozCaldo de FeijãoOvos mexidos CenouraRepolhoGelatina | ArrozFeijãoCubos ao MolhoMandiocaAbobrinhaDoce | Arroz c/ CenouraFeijãoFrango DesfiadoBeterrabaSuco  | ArrozFeijãoCarne suina , tomateBatata sotêSuco  |
| Refeição 3ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Almoço | ArrozFeijãoCarne cozidaTomateCenouraLaranja | ArrozFeijãoIsca de Fígado BatataAlfaceSuco  | ArrozCaldo de FeijãoCarne Moída PTSAbóboraBeterrabaGelatina  | Arroz c/ CenouraFeijão Tropeiro (lingüiça, ovo)Suco | Arroz c/ frango desfiadoCaldo de FeijãoCenouraAbobrinhaSuco  |
| **Refeição** 4ª Semana | **Segunda-feira** | **Terça-feira** | **Quarta-feira** | **Quinta-feira** | **Sexta-feira** |
| Almoço | ArrozFeijãoFrango ensopadoAbóboraBeterrabaSuco  | Caldo de Mandioca com carne desfiadaMelancia | ArrozCaldo de FeijãoIsca de Fígado BatataRepolhoSuco  | Arroz c/ CenouraFeijãoCarne Moída PTSAbobrinhaGelatina | ArrozCaldo de FeijãoCarne suinaCenouraTomateSuco  |

**CARDÁPIO PROJETO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1ª Semana** | **2º feira** | **3º feira** | **4º feira** | **5º feira** | **6º feira** |
| Café manhã | Bolo de cenoura e Bebida Lactea | Vitamina de fruta e Biscoito maisena | Biscoito de leite e Bebida Lactea | Bolo de fubá e Bebida Lactea | Pão doce e Café c/ Leite |
| Almoço  | Galinhada, Feijão, Salada de Beterraba e Suco de Limão | Arroz, Feijão, Ovo cozido ao molho, Cenoura Refogada e Banana | Arroz, Feijão, Cubos ao molho, Beterraba, Melancia | Arroz, Feijão, Linguiça. Abobora Refogada e Suco de Cajá | Arroz, Feijão, Isca de Frango, Mandioca Ensopada, Suco de Goiaba |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2ª Semana** | **2º feira** | **3º feira** | **4º feira** | **5º feira** | **6º feira** |
| Café manhã | Mingau de Fubá | Bolo de Cenoura e Bebida Lactea | Biscoito Cream Cracker e Bebida Lactea | Pão doce e Bebida Lactea | Bolo de Cenoura e Bebida Lactea |
| Almoço  | Arroz c/ cenoura, Feijão, Linguiça, Mandioca ensopada, Suco de Limão | Arroz, Feijão, Carne moída, Abobora, Melancia | Arroz, Feijão, Hamburguer ao molho, Salada de Cenoura, Mamão | Arroz, Feijão, Moela c/ molho, Angu, Suco de Goiaba | Arroz, Feijão, Isca de Frango ao molho, Salada de Beterraba c/ tomate, Suco de Laranja |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3ª Semana** | **2º feira** | **3º feira** | **4º feira** | **5º feira** | **6º feira** |
| Café manhã | Biscoito Cream Cracker e Vitamina de Fruta | Bolo de Cenoura e Bebida Lactea | Biscoito de leite e Café com Leite | Mingau de maisena c/ canela | Pão doce e Bebida Lactea |
| Almoço  | Arroz, Feijão, Isca de frango ao molho, Salada de Cenoura c/ milho e Mamão | Arroz, Caldo de Feijão, Hamburguer ao molho, Abobora Refogada | Arroz, Feijão, Linguiça, Mandioca ensopada, Banana | Arroz, Couve, Feijão, Carne moída ao molho, Salada de cenoura e tomate e Suco de Goiaba | Arroz, Feijão, Frango ao molho, Beterraba, Banana |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4ª Semana** | **2º feira** | **3º feira** | **4º feira** | **5º feira** | **6º feira** |
| Café manhã | Bolo de coco e Bebida Lactea | Biscoito de leite e Vitamina de fruta | Biscoito Cream Cracker e Café com Leite | Pão doce e Bebida Lactéa | Bolo de Cenoura e Bebida Lactea |
| Almoço  | Arroz, Feijão, Carne moída ao molho, Abobora Refogada | Arroz, Feijão, Frango desfiado, Salada de beterraba e cenoura | Arroz, Feijão, Isca de frango ao molho, Canjiquinha, Banana | Arroz, Feijão, Hamburguer ao molho, Mandioca ensopada, Suco de Cajá | Arroz, Feijoada, Couve |

**OBSERVAÇÕES:**

1. O hortifruti deverá ser variado de acordo com a sazonalidade.
2. As necessidades nutricionais deverão ser atendidas de acordo com o previsto na resolução do FNDE no âmbito do PNAE.
3. É vedado o fornecimento de bebidas como baixo valor nutricional como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chá prontos para consumo e outras bebidas similares.
4. Deverá ser fornecido dietas para os alunos com prescrição médica de dietas especiais.

**Incidência dos alimentos por Refeição**

**CEMEI**

|  |  |
| --- | --- |
| **Produto**  | **Incidência mínima**  |
| **DESJEJUM/LANCHE** |  |
| Pão | 8x |
| Margarina | 12X |
| Biscoito salgado | 4X |
| Biscoito doce | 4X |
| Leite integral  | 12X |
| Achocolatado | 4X |
| Bolo | 4X |
| Suco de frutas  | 4X |
| Café | 8X |
| Vitamina de Frutas | 2X |
| Chá | 2X |
| **ALMOÇO/JANTAR** |  |
| Carne em cubos | 6 x |
| Frango  | 6x |
| Carne moída  | 4 x |
| Fígado  | 2x |
| Ovo | 2x |
| Frutas | 4x |
| Verduras e Legumes (salada) | 20x |
| Polenta | 4X |
| Tuberculos | 4X |
| Macarrão e Farinácios  | 6X |
| Legumes (Guarnição)  | 6x |
| Pudim | 4X |
| Gelatina  | 4X |
| Arroz | 18x |
| Feijão | 18x |
| Suco | 8X |

**ESCOLAS/ PROJETOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Produto**  | **Incidência mínima**  |
| **DESJEJUM/LANCHE** |  |
| Pão | 8x |
| Margarina | 12X |
| Biscoito salgado | 4X |
| Biscoito doce | 4X |
| Leite integral  | 12X |
| Achocolatado | 4X |
| Bolo | 4X |
| Suco de frutas  | 4X |
| Café | 8X |
| Vitamina de Frutas | 2X |
| Chá | 2X |
| **ALMOÇO/JANTAR** |  |
| Carne em cubos | 6 x |
| Frango  | 6x |
| Carne moída  | 4 x |
| Fígado  | 2x |
| Ovo | 2x |
| Frutas | 4x |
| Verduras e Legumes (salada) | 20x |
| Polenta | 4X |
| Tuberculos | 4X |
| Macarrão e Farinácios  | 6X |
| Legumes (Guarnição)  | 6x |
| Pudim | 4X |
| Gelatina  | 4X |
| Arroz | 18x |
| Feijão | 18x |
| Suco | 8X |
| DESJEJUM/LANCHE |  |
| Pão | 8x |

**ESCOLA/EJA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Produto**  | **Incidência mínima**  |
| DESJEJUM/LANCHE |  |
| Pão | 8x |
| Margarina | 12X |
| Biscoito salgado | 4X |
| Biscoito doce | 4X |
| Leite integral  | 12X |
| Achocolatado | 4X |
| Bolo | 4X |
| Suco de frutas  | 4X |
| Café | 8X |
| Vitamina de Frutas | 2X |
| Chá | 2X |
| ALMOÇO/JANTAR |  |
| Carne em cubos | 6 x |
| Frango  | 6x |
| Carne moída  | 4 x |
| Fígado  | 2x |
| Ovo | 2x |
| Frutas | 4x |
| Verduras e Legumes (salada) | 20x |
| Polenta | 4X |
| Tuberculos | 4X |
| Macarrão e Farinácios  | 6X |
| Legumes (Guarnição)  | 6x |
| Pudim | 4X |
| Gelatina  | 4X |
| Arroz | 18x |
| Feijão | 18x |
| Suco | 8X |

**TABELA DE PER CAPTAS UTILIZADOS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO**

 Relação de Per-capita dos Alimentos: Carnes

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Alimento | Centro Munic. Ed. Infantil (CEMEI) | E.M. de Ensino Infantil (EMEI) | E.M. de Ensino Fundamental(EMEF) | Educação de Jovens e Adultos |
| SALSICHA  | ----- | 50gr | 50gr | 50gr |
| CARNE BOVINA EM ISCAS OU CUBOS  | 30gr | 40gr | 40gr | 50gr |
| CARNE MOÍDA  | 30gr | 40gr | 40gr | 50gr |
| FÍGADO BOVINO  | 30gr | 40gr | 40gr | 50gr |
| PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO | 30gr | 40gr | 40gr | 50gr |
| PEITO DE FRANGO COM OSSO E SEM PELE CONGELADO | 45gr | 60gr | 60gr | 60gr |
| ALMÔNDEGA BOVINA  | 45gr | 60gr | 60gr | 60gr |
| KIBE DE CARNE BOVINA. | 45gr | 60gr | 60gr | 60gr |

 Relação de Per-capita dos Alimentos: Estocáveis

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Alimento | Centro Munic. Ed. Infantil (CEMEI) | E.M. de Ensino Infantil (EMEI) | E.M. de Ensino Fundamental(EMEF) | Educação de Jovens e Adultos |
| ARROZ LONGO FINO TIPO 1, CLASSE LONGO, SUBPOLIDO | 25gr | 30gr | 35gr | 45gr |
| ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO | 15gr | 20gr | 20gr | 20gr |
| AÇUCAR REFINADO ESPECIAL (para adoçar)  | 10gr | 10gr | 15gr | 15gr |
| AMIDO DE MILHO | 08gr | 08gr | 08gr | 10gr |
| BISCOITO DOCE SABOR LEITE | 20gr | 30gr | 30gr | 40gr |
| BISCOITO TIPO MAISENA | 20gr | 30gr | 30gr | 40gr |
| BISCOITO TIPO CREAM CRACKER | 20gr | 30gr | 30gr | 40gr |
| CANJICA DE MILHO BRANCO | 20gr | 30gr | 30gr | 40gr |
| FEIJÃO TIPO 1  | 15gr | 20gr | 20gr | 25gr |
| DOCE INDIVIDUAL | 09gr | 09gr | 18gr | 18gr |
| FUBÁ FINO (para polenta) | 15gr | 20gr | 20gr | 25gr |
| FUBÁ FINO (para mingau) | 10gr | 15gr | 15gr | 20gr |
| FARINHA DE TRIGO  | 10gr | 12gr | 15gr | 20gr |
| GELATINA DIVERSOS SABORES.  | 10gr | 12gr | 12gr | 12gr |
| LEITE EM PO INTEGRAL  | 18gr | 20gr | 20gr | 20gr |
| MARGARINA VEGETAL  | 08gr | 08gr | 10gr | 10gr |
| MACARRÃO C/ OVOS TIPO PARAFUSO (p/ macarronada) | 20gr | 30gr | 30gr | 40gr |
| MACARRÃO C/ OVOS TIPO PARAFUSO (para sopas) | 15gr | 20gr | 20gr | 25gr |
| MACARRÃO C/ OVOS CORTADO (p/ macarronada) | 20gr | 30gr | 30gr | 40gr |
| MACARRÃO C/ OVOS CORTADO (p/ sopas) | 15gr | 20gr | 20gr | 25gr |
| MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (p/macarronada) | 20gr | 30gr | 30gr | 40gr |
| PO PARA PUDIM COM LEITE DIVERSOS SABORES.  | 10gr | 10gr | 10gr | 10gr |
| SUCO/REFRESCO | 150ml | 150ml | 200ml | 200ml |
| SAL REFINADO IODADO | 05gr | 05gr | 06gr | 06gr |
| TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA | 02gr | 03gr | 03gr | 03gr |
| VINAGRE DE VINHO BRANCO | 01ml | 01ml | 01ml | 01ml |

 Relação de Per-capita dos Alimentos: Hortifrutigranjeiros.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Alimento | Centro Munic. Ed. Infantil (CEMEI) | E.M. de Ensino Infantil (EMEI) | E.M. de Ensino Fundamental(EMEF) | Educação de Jovens e Adultos |
| FRUTA - SOBREMESA\*Mamão/Melancia | 1 und60gr-100gr | 1 und100gr-150gr | 1 und120gr-180gr | 1 und140gr200gr |
| FRUTA (SALADA DE FRUTAS) -03 FRUTAS | 50gr | 80gr | 90gr | 90gr |
| HORTALIÇAS (FOLHA PARA SALADA) | 20gr | 30gr | 30gr | 40gr |
| HORTALIÇAS (FOLHA PARA SOPA) | 15gr | 20gr | 20gr | 25gr |
| LEGUMES (SOPA) – 03 LEGUMES | 20gr | 30gr | 40gr | 40gr |
| LEGUMES (REFOGADOS) | 30gr | 35gr | 40gr | 40gr |
| OVOS | 01 unidade | 01 unidade | 01 unidade | 01 unidade |
| ALHO | 04gr | 06gr | 06gr | 06gr |
| CEBOLA | 10gr | 14gr | 14gr | 14gr |

 Relação de Per-capita dos Alimentos: Pão francês

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Alimento | CEI (Centro de Educação Infantil) | Educação Pré-escolar | Ensino Fundamental |
| Pão francês | 25gr | 50gr | 50gr |

**ANEXO V**

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTICIOS**

**1 - ACHOCOLATADO**

Achocolatado é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar. O produto será denominado “achocolatado” seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. 2 – Classificação - Achocolatado em pó é o produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar. O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas , isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deverá entrar, no mínimo, na proporção de 32%. Com composição básica: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, leite, aroma imitação baunilha. Aparência pó homogêneo, cor marrom claro e escuro, sabor e cheiros próprios. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

### 2 - AÇÚCAR REFINADO E CRISTAL

Açúcar é a sacarose obtida de Saccoharum officinarum, ou de Beta alba, L., por processos industriais adequados. O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo".

**CLASSIFICAÇÃO**

**A) Açúcar cristal:** Contendo no mínimo: 99,3% de sacarose, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**B) Açúcar refinado:** Contendo no mínimo: 98,5% de sacarose. O açúcar deverá ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**3 - ALMONDEGA DE CARNE BOVINA**

Produto preparado com carne bovina, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. As almôndegas deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40ºC (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. As almôndegas deverão ser preparadas com carnes bovinas em perfeito estado de conservação, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária e manipuladas em condições higiênicas adequadas, na quantidade mínima de 55%. O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndega cozida. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**4 – ALMÔNDEGA DE FRANGO**

Produto preparado com carne de frango, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína não carnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. As almôndegas deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado.

As almôndegas deverão ser preparadas com carnes de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, manipuladas em condições higiênicas adequada, na quantidade mínima de 55%. O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndega cozida. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**5 – AMIDO DE MILHO**

Produto amiláceo extraído do milho .Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**6 – ARROZ POLIDO**

Grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiados, polidos, agulhinha, tipo I, limpo, grãos inteiros, longos, finos, cor clara, isenta de matéria terrosa, fermentação, mofo, parasitas e detritos animais e vegetais. Não pode apresentar odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao consumo, prejudicial à sua saúde (pesticidas). Será permitida a umidade máxima de 14% e tolerância de até 6% de grãos quebrados. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

#### 7- AVEIA EM FLOCOS

Aveia em flocos: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

##### **8 - BEBIDA LÁCTEA CHOCOLATE**

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “mistura” seguidos da indicação de sua finalidade. Mistura para preparo de bebida láctea chocolate é um produto constituído por leite em pó, cacau, açúcar, e outras substâncias. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

##### **9 - BEBIDA LÁCTEA MORANGO**

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “mistura” seguidos da indicação de sua finalidade. Mistura para preparo de bebida láctea morango é um produto constituído por leite em pó, açúcar, malto dextrina e outras substâncias. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

##### **10 - BEBIDA LÁCTEA CAFÉ COM LEITE**

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes , destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “mistura” seguidos da indicação de sua finalidade. Mistura para preparo de bebida láctea café com leite é um produto constituído por leite em pó, açúcar, malto dextrina e outras substâncias.As misturas para o preparo de bebidas lácteas , deverão ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**11 - BISCOITO DOCE TIPO “MAIZENA”**

Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais com farinha, amido, féculas fermentadas ou não ou outras substâncias alimentícias. Quando doce contém açúcar e deverá ser designado “Biscoito Maizena”. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**12 - BISCOITO SALGADO TIPO “CREAM-CRACKER”**

Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento, leite e estabilizante ETI (lecitina de soja). Biscoito salgado contém cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto e deverá ser designado “Biscoito Cream-cracker”. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**13 - BISCOITO DOCE TIPO “LEITE”**

Biscoito é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha, amido, féculas fermentadas ou não ou outras substâncias alimentícias. Contém açúcar e leite e enriquecido com Vitaminas. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**14- BISCOITO TIPO POLVILHO**

Biscoito é o produto obtido pela mistura, amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas e outras substâncias alimentícias. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**15 - BOLO**

Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais deverão ser citadas. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**Sabores**

**a) Abacaxi:**O produto deverá ser aromatizado, no sabor **ABACAXI**.

**b) Chocolate:** O produto deverá conter **CHOCOLATE** ou **CACAU EM PÓ**.

**c) Coco:**O produto deverá ser aromatizado, no sabor **COCO**.

**d) Laranja:**O produto deverá ser aromatizado, no sabor **LARANJA**.

Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características organolépticas do produto. O produto deverá ser preparado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniformes.

#### 16- CAFÉ MOÍDO TORRADO

Produto obtido através da moagem e torra de grãos de café , selo da ABIC - com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**17- CALDO DE CARNE**

Caldo de Carne: Ingredientes básicos: sal, gordura vegetal hidrogenada, amido, extrato de levedura, carne bovina, corantes natural de cúrcuma e caramelo e aromatizante. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**18- CANJIQUINHA**

Produto obtido a partir da trituração do milho, deverá apresentar cor amarelada, cheiro e sabor próprios. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**19 - CARNE BOVINA - MÚSCULO OU ACÉM**

Apresentação: em cubos de aproximadamente 3x3 cm ou isca, resfriada com temperatura de até + 7 °C ou congelada. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**20 - CARNE BOVINA - PATINHO OU COXÃO MOLE**

Apresentação: Em cubos de aproximadamente 3x3 cm, resfriada, com temperatura de até + 7 °C ou congelada. A carne deverá, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**21 - CARNE BOVINA MOÍDA**

Apresentação: Moída de patinho ou coxão mole, resfriada, com temperatura de + 4 a + 7°C ou congelada, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**22 - CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRE-COXA (DESOSSADA E SEM PELE).**

*Carne de frango (coxa e sobrecoxa)* Limpo e sem penugens. Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimento sob Inspeção federal, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; pele íntegra, isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, lavados, escorridos e congelados por processo rápido. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**23 - CARNE DE FRANGO - PEITO (DESOSSADO E SEM PELE)**

Peito de frango sem osso e sem pele **(CONGELADO).** Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimento sob Inspeção federal, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; pele íntegra, isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, lavados, escorridos e congelados por processo rápido. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**24- CARNE DE SOL/ CARNE SECA**

Produto feito com carne bovina, depois de cortada a carne é ligeiramente salgada e deixada em locais cobertos e bem ventilados. Como exige um clima muito seco, o preparo da carne de sol só é possível nas regiões semi-áridas do Nordeste. A secagem é rápida, formando uma espécie de casca protetora que conserva a parte de dentro da carne úmida e macia. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

25 - COCO RALADO DESIDRATADO

**Ingredientes básicos:** polpa de coco ralado parcialmente desengordurado, desidratado, conservante, sem adição de açúcar. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, livres de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**26- CORANTE/ COLORAU**

Colorau ou corante é um corante vermelho, obtido de fontes naturais e usado nos alimentos, para realçar as suas cores. Na Europa é feito a partir de pimentão seco, moído enquanto que no Brasil se usa o arilo que envolve as sementes do [urucu](http://pt.wikipedia.org/wiki/Urucu)m. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**27 - DOCE DE LEITE EM PASTA**

Produto, com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor à pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem Láctea e/ou creme , adicionado de sacarose. O doce de leite em pasta deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais, desde que mencionados. Não será permitida a adição de amido. O produto deverá apresentar glicídios não redutores em sacarose,máximo de 60,0% p/p (excluída a lactose); glicídios redutores em lactose, mínimo de 8,7% p/p. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**28- DOCE DE LEITE TABLETE**

Doce de leite Tablete, deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidades estritamente necessário para a redução parcial da acidez do leite. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

### 29 - DOCE EM PASTA - GOIABADA OU BANANA

Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo, finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Poderão apresentar eventualmente pedaço de vegetais. Os doces em pasta deverão ser simples e cremoso. Deverá ser designado pela palavra “doce” seguida do nome da fruta, e a palavra cremoso quando se tratar de “doce em pasta de consistência cremosa” elaborado com uma única espécie de fruta. O doce em pasta deverá ser elaborado a partir de uma mistura contendo não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes e peso dos açúcares utilizados. As porções fixadas por estes padrões são baseadas no teor normal de sólidos solúveis das frutas componentes “in natura”. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**30- DOCE TABLETE AMENDOIM**

Doce de leite Tablete, deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Os produtos básicos empregados para sua fabricação são: amendoim, açúcar, a água, groselha e o fermento em pó. O produto deverá obter consistência tal que apos o resfriamento possa ser cortado em barras. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**31 - ERVA MATE**

Produto composto de folhas de erva-mate tostada para infusão, sem corante artificial, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverá obedecer ao .Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

32 - EXTRATO DE TOMATE

Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

## **33 - FARINHA DE ARROZ**

A farinha de arroz é obtida a partir dos grãos selecionados de arroz integral, tostado e posteriormente moído. Contém: carboidratos complexos, fibras insolúveis, vitaminas do complexo B e minerais. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**34 - FARINHA DE MANDIOCA**

Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto.As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**35 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL**

Farinha de trigo é produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum vulgare,* desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**36- FARINHA ROSCA**

É o produto obtido pela moagem do [pão](http://pt.wikipedia.org/wiki/P%C3%A3o) seco. Característica de recobrir ou engrossar alimentos, como na confecção de empanados ou pratos com [carne](http://pt.wikipedia.org/wiki/Carne) moída. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**37 - FEIJÃO CARIOQUINHA**

O produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e variedade correspondente, grãos de tamanhos e formatos naturais, secos, limpos e com umidade máxima de 15%. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Com tolerância (em peso): >0,5 % de grãos carunchados ou danificados por insetos, grãos avariados e/ou de classe diferente da predominante e ou impurezas e matéria estranha e não deverá apresentar mal estado de conservação (fermentado). As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**38 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO**

Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios que influencia do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**39 - FÍGADO BOVINO**

Apresentação: Em peça, resfriada, com temperatura de até + 7 °C ou congelada, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A víscera deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que, possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

### 40 - FRUTAS

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo “In natura”.As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser frescas; b) ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação , o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; g) estar livres de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações aplicáveis.

### 41- Fubá mimoso

Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**42 - GELÉIA DE FRUTAS**

Obtida pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, concentrado até consistência gelatinosa. O produto será designado, genericamente, “geléia”, seguido do nome da fruta de origem. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**43 - GOIABADA (DOCE EM PASTA)**

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas da goiaba com açúcares com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**44 - HAMBURGUER DE CARNE BOVINA**

Produto preparado com carne bovina, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. Os hambúrgueres deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportados em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-Io ou encobrir qualquer alteração. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

### 45 - HAMBURGUER DE FRANGO

Produto preparado com carne de frango, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. Os hambúrgueres deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-Io ou encobrir qualquer alteração. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

### 46- LEGUMES

Legume é o fruto de diferentes espécies de plantas, utilizados como alimentos.Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

**A)** Ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.

**B)** Estar livre de enfermidades.

**C)** Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.

**D)** Não estar sujos de terra.

**E)** Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa.

**F)** Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

**G)** Estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislação sanitária.

**47- LEITE DE CÔCO**

**Produto obtido através da polpa de coco, com processo tecnológico adequado**
obtendo uma pasta bem ralada, que posteriormente é espremida até tirar todo o seu líquido “leite”. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**48 - LEITE EM PÓ INTEGRAL**

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n°.369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**49 - LEITE U.A.T OU U.H.T. INTEGRAL**

Leite de vaca integral homonegeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, UA.T. (ultra alta temperatura) ou UH.T. (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**50- LENTILHA**

Entende-se por lentilha, os grãos provenientes da espécie Lens Esculenta, Moench. Constituída de no mínimo, 95% de grãos medindo 6mm ou mais de diâmetro e que ficarem retidos na peneira de crivos circulares de 6mm. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**51- LINGÜIÇA TOSCANA**

Produto obtido a partir de processos tecnológicos adequados utilizando carne suína, toucinho, água, proteína vegetal, sal, condimento, conservantes, realçador de sabor. Produzido com matérias-primas sãs e limpas. Manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**52 - MACARRÃO**

Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo, da semolina ou sêmola do trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Designado como “massa” de acordo com a adição de ovos e classificada como massa seca, por processo de secagem. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**53 - MARGARINA VEGETAL COM SAL**

O produto apresenta-se na forma de emulsão plástica ou fluída principal do tipo água em óleo produzido basicamente, a partir de óleos e ou gorduras comestíveis de primeira qualidade , no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes. O produto deverá ter no máximo 3% de Cloreto de Sódio Iodado sobre o peso do produto e conteúdo máximo de 16% de água. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. O produto deverá ter no máximo 16% de umidade; 15000 UI de vitamina A por quilo As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**54- MEL DE ABELHA**

O mel é a substância viscosa, aromática e açucarada obtida a partir do néctar das flores e/ou exsudatos sacarínicos que as abelhas melíficas produzem. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**55- MILHO DE CANJICA**

Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**56- MILHO PARA PIPOCA**

Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**57 - MOELA DE FRANGO (MIÚDO)**

Miúdo de ave resfriado com temperatura de + 4°C até + 7°C e congelado. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**58 -MOLHO DE SOJA**

Tempero líquido pronto, a base de soja, sal, milho, glucose de milho. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**59 - ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO**

Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura. Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

##### **60 - OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA**

Produto fresco de ave galinácea, tipo extra pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**61 - PÃO DOCE CARECA**

O pão doce deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**62 - PÃO FRANCÊS**

O pão de francês . deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

##### **63 - PÓ PARA GELATINA**

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “pó“ seguidos da indicação de sua finalidade. Pó para sobremesa gelatina é o produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes.Os pós para preparo de alimentos, deverão ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**64 - PÓ PARA PUDIM SABORES BAUNILHA, CARAMELO E MORANGO**

Produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja **(extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja)** em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**65 - PÓ PARA PUDIM SABOR CHOCOLATE**

Produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, chocolate ou cacau em pó solúvel, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja **(extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja)** em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente. **C) Lactose**: mínimo de 10% p/p. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**66 - POLVILHO AZEDO FÉCULA**

Produto fabricado a partir de mandioca através de processos tecnológicos adequados através de matérias-primas sãs, limpas. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

### 67 - RAÍZES E TUBÉRCULOS

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas:

**a)** Ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos.

**B)** Ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie.

**C)** Não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência.

**D)** Estar livre de enfermidades.

**E)** Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.

**F)** Estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos.

**G)** Estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.

**H)** Não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

## **68 - RAPADURA TABLETE**

Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana (Saccharum officinarum). Esses produtos deverão ser fabricados com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

#### 69 - SAL REFINADO IODADO

Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com antiumectante com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo não tóxico de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**70 - SALSICHA TIPO HOT DOG**

Produto preparado com carnes toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada adição de pequena de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**71 - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL**

Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. As conservas de sardinhas deverão ser preparadas com pescado submetido a prévia inspeção sanitária. Deverá ser evitada ao máximo a exposição do pescado ao sol, devendo ser mantido refrigerado em temperatura não superior a -2°C (menos dois graus centígrados). A sardinha em conserva deverá ser preparada com sardinha fresca, limpa, eviscerada, descabeçada, descamada e livre de nadadeiras. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. Os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos à observação no mínimo por 15 (quinze) dias a 35°C, após o acondicionamento em recipientes herméticos. As conservas de sardinha deverão ser manipuladas em boas condições de higiene. A sardinha deverá ter por líquido de cobertura, óleo comestível puro, e apresentar no máximo 2,0% (dois por cento) de sal. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**72 - SUCO (POLPA DE FRUTA)**

Polpa de fruta é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta (Mamão, Maracujá, Morango, Caju, Acerola, Cupuaçu, Abacaxi, Uva, Goiaba, Manga, Pitanga, Melão, Mangaba, Pêra, Maçã, Limão, Açaí), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

#### 73- SUCO CONCENTRADO

Preparado líquido para refresco de frutas com mínima 30% de polpa da fruta, com concentração para 6 a 8 partes de água. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**74 – TEMPERO/ CONDIMENTOS**

Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sábidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Serão designados de acordo com sua natureza, com nomes fantasia ou nomes tradicionais. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

### 75 – VERDURAS

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições:

**A)** Ser frescas , colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares.

**B)** Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade.

**C)** Estar livre de enfermidades e insetos.

**D)** Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.

**E)** Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente.

**F)** Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

**G)** Estar livre de resíduos fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislação aplicável.

#### 76- VINAGRE DE VINHO BRANCO

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

# **77 -XAROPE DE GROSELHA**

Produto obtido através do suco de groselha concentrado. Ingredientes :Água, suco concentrado de groselha e aroma artificial de groselha, contém alginato de sódio (espessante) , ácido cítrico ( acidulantes) , corante caramelo, corante artificial vermelho bordeaux e benzoato de sódio (conservantes) , edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, 122,5mg/100ml para o produto pronto para consumo, e acessulfame. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA/MA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n˚ de registro no órgão competente.

**ANEXO VI**

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

NOME DA EMPRESA:

ENDEREÇO:

CNPJ:

IE:

|  |
| --- |
| **PREÇOS** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Cardápio** | **Qnt dias letivos** | **Merenda dia** | **Lanches dia** | **total dia** | **total ano** | **Valor Unit** | **Valor Total** |
| **CEMEI** | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Escolas** | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **EJA** | 200 |  |  |  |  |  |  |
| **Projetos Educação** | 120 |  |  |  |  |  |  |
| **Projetos Promoção Social** | 200 |  |  |  |  |  |  |
| **Total Geral** |  |  |  |  |  |  |  |

**CUSTO GLOBAL ANUAL (por extenso)..............................................................**

## **ANEXO VII**

## **DECLARAÇÃO**

Declaro expressamente que nos preços unitários ofertados estão incluídas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, de conformidade com as condições estabelecidas no edital de Pregão Presencial e seus anexos, bem como todas as despesas diretas e indiretas referentes aos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados na distribuição da alimentação.

Local e data

Assinatura

Nome, CPF, RG de quem assinou

**ANEXO VIII**

## MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE E A EMPRESA...................................**

**CONTRATO N° ........../2017**

Pelo presente instrumento, de um lado o Município de , com sede á rua ; neste representado pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal Sr. , portador do RG nº e CPF nº , doravante denominado simplesmente de CONTRATANTE, e de outro lado a empresa..............................................com sede localizada à........................., no Município de..............................., com C.N.P.J./MF- n°............................, representada legalmente pelo Sr....................................., residente e domiciliado em ..............................., com CPF n. ° ...................doravante denominada CONTRATADA, têm entre si justo e acertado o presente CONTRATO, de conformidade com o Processo Administrativo n.° , cujo Edital e anexos são de pleno conhecimento das partes, que fazem parte integrante do presente instrumento, como se aqui estivesse transcrito, sujeitas às disposições da Lei Federal n.° 8.666/93 e suas alterações, e de acordo com as condições estabelecidas nas seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.- O presente contrato tem por objeto a Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados e demais beneficiários de programas/projetos da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios, exceto os adquiridos pelo Municipio com a verba do FNDE e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas e lactários das unidades educacionais, em conformidade com os anexos do presente edital

* 1. Os serviços descritos no item 1 serão executados nas unidades escolares definidas no Edital de Licitação.
	2. As unidades Educacionais que fazem parte desta contratação estão relacionadas no Anexo II do respectivo Edital de Licitação, e os serviços deverão ser prestados em conformidade com o memorial descritivo – Anexo I do Edital, além das demais cláusulas deste contrato.

**CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO**

2.1.- O prazo de vigência para a prestação dos serviços e o fornecimento dos insumos objeto da presente licitação será de 12 (doze) meses, contado a partir do recebimento da Ordem de Serviço, expedida pelo Sr. Prefeito Municipal, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, a critério do Município até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do art. 57, da Lei Federal n° 8666/93, e, excepcionalmente, poderá se estender por mais 12 (doze) meses além deste limite, na forma e condições permitidas pelo § 4° do referido art. 57.

2.1.1- A referida ORDEM DE SERVIÇO indicará as unidades educacionais, quantidades de alunos matriculados e demais dados necessários.

2.1.2- Após o recebimento da ORDEM DE SERVIÇO, a CONTRATADA deverá apresentar o seguinte:

1. Comprovação de atendimento à Norma Regulamentadora NR-7, Programa de controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), aprovada pela Portaria n. ° 24 de 22/ 12/94 da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO REGIME DE EXECUÇÁO**

3.1.- O regime de execução do presente contrato será na modalidade de execução indireta, por preço unitário.

**CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS UNITÁRIOS**

4.1.- O preço unitário de cardápios servidos são os constantes da proposta de preços apresentada pela licitante vencedora do certame, que faz parte integrante deste contrato, como se nele estivesse inserida.

4.2.- Os preços referidos na presente cláusula incluem o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, excetos os adquiridos pelo Municipio com a verba do FNDE e demais insumos, bem como todos os serviços prestados, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários e todas as despesas diretas e indiretas decorrentes do objeto do presente contrato.

**CLAUSULA QUINTA - DO VALOR ESTIMADO DO CONTRATO E DO QUANTITATIVO**

5.1.- Dá-se ao presente contrato o valor total estimado de R$ 5.624.160,00.

**CLAUSULA SEXTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

6.1.- A despesa referente ao valor do presente contrato será previamente empenhada e processada por conta de verba própria do orçamento do presente exercício e dos exercícios subseqüentes, com dotações orçamentárias codificadas sob os Elementos de Despesas:

|  |
| --- |
| **02.07.01.12.361.7014.2715.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.361.7014.2715.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.361.7014.2715.3.3.90.39.00.Outros Serv. Terceiros - Pessoa Jurídica** |
| **02.07.01.12.361.7014.2715.3.3.90.39.00.Outros Serv. Terceiros - Pessoa Jurídica** |
| **02.07.01.12.365.7002.2704.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.365.7002.2704.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.365.7002.2704.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |
| **02.07.01.12.365.7002.2704.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |
| **02.07.01.12.365.7002.2739.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.365.7002.2739.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.365.7002.2739.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |
| **02.07.01.12.365.7002.2739.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |
| **02.07.01.12.365.7002.2740.3.3.90.39.00.Outros Serv. Terceiros - Pessoa Jurídica** |
| **02.07.01.12.365.7002.2740.3.3.90.39.00.Outros Serv. Terceiros - Pessoa Jurídica** |
| **02.07.01.12.366.7016.2720.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.366.7016.2720.3.3.90.30.00.Material de Consumo** |
| **02.07.01.12.366.7016.2720.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |
| **02.07.01.12.366.7016.2720.3.3.90.36.00.Outros Serviços Terceiros- Pessoa Física** |

**CLAUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA CONTRATUAL**

7.1. No ato da assinatura do contrato, como condição para sua realização, a adjudicatária deverá apresentar a 2ª via da Guia de Recolhimento da Garantia contratual, no importe de 2% (dois por cento) do valor do contrato, em uma das modalidades prevista no artigo 56 da Lei Federal n.° 8.666/93, com prazo de validade equivalente ao da vigência contratual.

**CLAUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS**

8.1.- Os preços contratados serão reajustados em periodicidade anual, a contar da data limite estabelecida para entrega das propostas na Pregão Presencial n.° 000019/2017, observada as regras estabelecidas na Lei Federal n.° 9.069/95 e legislações posteriores:

8.2 - Para o reajustamento previsto na presente cláusula será utilizado a variação INPC/IBGE.

**CLAUSULA NONA - DA RESPONSABILIDADE DAS MEDIÇÕES E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

9.1.- A CONTRATANTE procederá às medições e pagamento dos quantitativos da seguinte forma:

a) - A CONTRATADA apresentará ao Departamento de Educação do Município, quinzenalmente, sempre no início da quinzena subseqüente, a fatura correspondente aos cardápios servidos nas unidades educacionais, a qual será analisada para efeito de aceitação ou rejeição, no prazo de 02 (dois) dias úteis.

b) - . A fatura não aceita pelo Departamento de Educação do Município será devolvida à CONTRATADA para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido na alínea "a" deste item, a partir da data de sua reapresentação.

c) - A devolução da fatura não aprovada pelo Departamento de Educação do Município em hipótese alguma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato.

d) A CONTRATANTE providenciará o pagamento da fatura no prazo de 10 (DEZ) dias, que serão contados a partir da data da apresentação da medição quinzenal da respectiva fatura.

e) A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA, no caso de atraso de pagamento, juros de mora *pró-rata-die* de 12% (doze por cento) ao ano e encargos financeiros de 0,033% (trinta e três décimos por cento) por dia de atraso.

**CLAUSULA DÉCIMA - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO**

10.1. - A CONTRATADA deverá prestar os serviços e fornecer os insumos em conformidade com o descrito no Memorial Descritivo, do respectivo Edital de Licitação, bem como nos seus demais ANEXOS, bem como nas cláusulas contratuais deste instrumento, observando ainda os padrões de higiene exigidos pela legislação vigente e pela CONTRATANTE.

**CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

11.1- Obriga-se a CONTRATADA, durante o prazo de execução dos serviços, além das demais obrigações prevista no edital e anexos, a:

1. Manter nutricionista responsável técnico conforme exigência do CRN e coordenador dos serviços objeto do presente contrato;
2. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços objeto do presente contrato, de modo a conduzir eficientemente os serviços, de acordo com as condições técnicas, de habilitação e proposta da CONTRATADA, especificações técnicas e condições estabelecidas no Edital e ANEXOS.
3. Conduzir os serviços em estrita observância às normas de legislações federais, estaduais e municipais, pertinentes ao objeto do presente contrato, mantendo os locais, equipamentos e utensílios dos serviços de alimentação nas melhores condições de segurança e higiene.
4. Reparar os danos causados por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, bem como por qualquer causa de destruição, defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Município e ou da CONTRATANTE, de seus funcionários ou de terceiros.
5. Refazer às suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente contrato.
6. Comunicar à fiscalização da CONTRATANTE de imediato, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais dos serviços.

 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE, ou por seus prepostos, incluindo dados técnicos e operacionais sobre os serviços.

1. Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.
2. Utilizar na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade e com as especificações técnicas exigidas na licitação, bem como mão de obra especializada.
3. Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos, no presente contrato.
4. Cumprir rigorosamente as disposições, legais e regulamentares pertinentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, inclusive com fornecimentos dos equipamentos e materiais necessários aos trabalhadores.
5. Manter até o final do contrato as condições de qualificação técnica indicadas no certame que deu origem à presente avença, não as alterando sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.
6. Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços contratados, especialmente as referentes à manutenção das instalações técnicas, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato.
7. Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da CONTRATANTE, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato;
8. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da CONTRATANTE, por culpa ou dolo de seus empregados;
9. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;
10. Informar a CONTRATANTE sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações;
11. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;
12. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental,pessoal e dos utensílios e equipamentos.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

12.1. - São obrigações da CONTRATANTE:

 a) A expedição de Ordem de Serviço especifica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativamente às escolas relacionadas no Anexo do respectivo Edital, com as especificações necessárias para a perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das refeições em cada unidade educacional. A expedição da ordem de serviços ocorrerá de acordo com a necessidade da Contratante.

 b) Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

 C) Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e formas estabelecidas no presente contrato.

 d) Manter as edificações das unidades educacionais, área de preparo e distribuição das refeições, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária. No caso do local de preparo e distribuição da refeição, das unidades educacionais não apresentar as condições exigidas de higiene, a CONTRATADA comunicará por escrito a CONTRATANTE, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

* 1. A CONTRATANTE, por meio do Departamento Municipal de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e entrega das refeições nos locais de consumo, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

13.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

13.3. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

13.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial, quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente contrato.

13.5. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal n° 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DE SERVIÇOS.**

14.1. - Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato, sendo permitida a subcontratação apenas em relação aos serviços de transporte e manutenção.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO PESSOAL**

15.1. - O pessoal que a CONTRATADA empregar para a execução dos serviços objeto do presente contrato não terá relação de emprego com a CONTRATANTE, sendo seu vínculo de emprego única e exclusivamente com a CONTRATADA.

15.2. - A CONTRATADA deverá respeitar e fazer com que o seu pessoal respeite a legislação sobre segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação devendo fornecer aos seus empregados, quando necessário, os EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL E COLETIVA - básicos de segurança.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS PENALIDADES**

16.1. - Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado, o não cumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86 e 87 da lei Federal n° 8.666/93, as seguintes penalidades:

a) Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais a CONTRATADA tenha concorrido diretamente;

1. A recusa injustificada da empresa vencedora em assinar o contrato, no prazo estabelecido, caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, ensejando a aplicação, pelo Município, de multa equivalente a 2% (dois por cento) do valor total do contrato.
2. O atraso injustificado na entrega do objeto contratado implica no pagamento de multa de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso, limitado a 10% (dez por cento) do valor total do contrato.
3. A inexecução parcial do ajuste implica no pagamento de multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor da parcela inexecutada.
4. A inexecução total do ajuste implica no pagamento de multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o valor total do contrato.

16.2. - A aplicação de multa, a ser determinada pela Procuradoria Geral do Município, após regular procedimento que garanta a prévia defesa da empresa inadimplente, não exclui a possibilidade de aplicação de outras sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93 e alterações.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA RESCISÃO**

17.1.O Município poderá rescindir administrativamente o presente contrato nas hipóteses previstas no artigo 78, incisos I a XII, da lei 8.666/93, atualizada pela Lei nº 8.883/94, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO**

18.1 A contratante elege o foro da COMARCA DE , com renúncia expressamente de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir dúvidas ou questões pertinentes ao presente contrato.

E por estarem assim, justas e contratadas as partes, assinam o presente instrumento em 04 (quatro) vias de Igual teor e forma.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017

## **ANEXO IX**

**MODELO**

**DECLARAÇÃO**

Declaramos, sob as penas da Lei e para fins de participação no Processo Licitatório Pregão Presencial nº , junto ao Município de , que a empresa ..........................................inscrita no CNPJ sob nº.. .............., até a presente data não recebeu deste ou de qualquer outro órgão da administração pública direta ou indireta, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA de participação em licitações e/ou impedimento de contratar com a Administração, assim como não ter recebido declaração de INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal e do Distrito Federal, **não havendo a superveniência de FATO IMPEDITIVO DE SUA HABILITAÇÃO**.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração.

Local e data:

Assinatura

Nome do Representante Legal

Reconhecer firma

**ANEXO X**

MODELO DE REQUISIÇÃO

|  |
| --- |
| **PREFEITURA MUNICIPAL DE** |

Unidade Atendida: **(NOME DA UNIDADE ATENDIDA)**

Cardápio: **(NOME DO CARDÁPIO)**

Dia: (**DD)/(MM)/(AAAA)**

Quantidade de refeições solicitadas: **(QUANTITATIVO)**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Assinatura sob carimbo do Responsável pela Solicitação**

**ANEXO XI**

|  |
| --- |
| **ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO** |

|  |
| --- |
|  |
| Estimativa contratação de merenda escolar |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **RESUMO DE QUANTITATIVO DE MERENDAS E LANCHES** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Cardápio** | **Qnt dias letivos** | **Merenda dia** | **Lanches dia** | **total dia** | **total ano** | **Valor Unit** | **Valor Total** |
| **CEI (Centro de Educação Infantil)** | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **EMEI (Escola Municipal de Educação Infantil)** | 200 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **EMEF (Escola Municipal de Educação Fundamental)** |  |  |  |  |  |  |  |
| **EJA (Esnsino de Jovens e Adultos)** | 200 |  |  |  |  |  |  |
| **Projetos Educação** | 120 |  |  |  |  |  |  |
| **Projetos Promoção Social** | 200 |  |  |  |  |  |  |
| **Total Geral** |  |  |  |  |  |  |  |

**ANEXO XII – PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS.**

Nota: essa planilha deverá ser adaptada às características do serviço contratado, no que couber.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|    | N~~º~~ Processo |   |
|   | Licitação N~~º~~ |   |

Dia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_ às \_\_\_:\_\_\_ horas

 Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A | Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)  |   |
| B | Município/UF  |   |
| C | Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo |   |
| D | Tipo de serviço  |   |
| E | Unidade de medida  |   |
| F | Quantidade *(total)* a contratar (em função da unidade de medida)  |   |
| G | N~~º~~ de meses de execução contratual |   |

**A – Mão-de-obra**

Módulo de Mão-de-obra vinculada à execução contratual

**Unidade de medida – tipos e quantidades**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | **Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)** |  **Quantidade** |
| - |   |   |
| - |   |   |

 **Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2 | Salário mínimo oficial vigente  |   |
| 3 | Categoria profissional (vinculada à execução contratual) |   |
| 4 | Data base da categoria (dia/mês/ano) |   |

 *Nota: Deverão ser informados os valores unitários por empregado.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I** | **Remuneração** |  % | **Valor (R$)** |
| A  | Salário  |   |   |
| B | Adicional Noturno |   |   |
| C  | Adicional Periculosidade  |   |   |
| D  | Adicional Insalubridade |   |   |
| E  | Outros (especificar) |   |   |
|   | **Total de Remuneração** |   |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **III** | **Insumos de Mão-de-obra(\*)** | **Valor (R$)** |
| A | Transporte |   |
| B | Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.) |   |
| C | Uniformes/equipamentos |   |
| D | Assistência médica |   |
| E | Seguro de vida |   |
| F | Treinamento/Capacitação/ Reciclagem |   |
| G | Auxílio funeral |   |
| H | Outros (especificar) |   |
|   | **Total de Insumos de Mão-de-obra** |   |

*Nota (\*): o valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).*

**B -Quadro com Detalhamento de Encargos Sociais e Trabalhistas**

*Nota: (1) Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive adaptar rubricas e suas respectivas provisões e ou estimativas, desde que devidamente justificado.*

*(2) As provisões constantes desta planilha poderão não ser necessárias em determinados serviços que não necessitem da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.*

|  |
| --- |
| Grupo "A":01 - INSS (\_\_\_\_%)R$02 - SESI ou SESC (\_\_\_\_%)R$03 - SENAI ou SENAC (\_\_\_\_%)R$04 - INCRA (\_\_\_\_%)R$05 - salário educação (\_\_\_\_%)R$06 - FGTS (\_\_\_\_%)R$07 - seguro acidente do trabalho (\_\_\_\_%)R$08 - SEBRAE (\_\_\_\_%)R$Grupo "B": 09 - férias (\_\_\_\_%)R$10 - auxílio doença (\_\_\_\_%)R$11 - licença maternidade (\_\_\_\_%)R$12 - licença paternidade (\_\_\_\_%)R$13 - faltas legais (\_\_\_\_%)R$14 - acidente de trabalho (\_\_\_\_%)R$15 - aviso prévio (\_\_\_\_%)R$16 - 13º salário (\_\_\_\_%)R$Grupo "C"17 - aviso prévio indenizado (\_\_\_\_%)R$18 - indenização adicional (\_\_\_\_%)R$19 - indenização (rescisões sem justa causa) (\_\_\_\_%)R$Grupo "D":20 - incidência dos encargos do grupo "A"sobre os itens do grupo "B" (\_\_\_\_%)R$ VALOR DOS ENCARGOS SOCIAIS -R$ \_\_\_\_\_\_\_,\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) (\_\_\_%)VALOR DA MÃO-DE-OBRA (Remuneração + Reserva Técnica + Encargos Sociais):R$\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_). |

**C – Demais Custos**

**Módulo: Demais componentes**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | **Demais Componentes** | **%** | **Valor** |
| A | Despesas Operacionais/administrativas |   |   |
| B | Lucro |   |   |
|   | **Total de Demais Componentes** |   |   |

**Módulo: Tributos**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | **Tributos** | **%** | **Valor** |
| A | Tributos Federais (exceto IRPJ e CSLL) |   |   |
|   | (especificar) |   |   |
| B | Tributos Estaduais/Municipais |   |   |
|   | (especificar) |   |   |
| C | Outros tributos |   |   |
|   | (especificar) |   |   |
|   | **Total de Tributos** |   |   |

Nota: O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

**D – Quadros-resumo**

**Quadro-resumo da Remuneração da Mão de Obra**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I** | **Mão-de-obra vinculada à execução contratual** (valor por empregado) | **Valor unit. (R$)** |
| A | Remuneração |   |   |
| B | Encargos sociais | % |   |
| C | Insumos de mão-de-obra |   |   |
| D | Subtotal |   |   |
| E | Reserva técnica | % |   |
|   | **Total de Mão-de-obra** |   |   |

**Nota: (1) D = A + B + C**

**(2) O valor da Reserva técnica é obtido multiplicando-se o percentual sobre o subtotal da mão-de-obra principal.**

 **Quadro-resumo do Valor Mensal do Serviço**

|  |  |
| --- | --- |
|   | **Valor Mensal Total ref. Mão-de-obra vinculada à execução contratual** |
|   | **Unid / Elementos** | **Valor** |
| A | Mão-de-obra (vinculada à execução dos serviços) |   |
| B | Insumos diversos (mat./maq./equip.) |   |
| C | Demais componentes. |   |
| D | Tributos |   |
| E | Valor mensal do serviço |   |
| F | Preço mensal do serviço com menor nº de dias trabalhados (quando for o caso)\* |   |
| G | Valor por unidade de medida  |   |
| H | Valor global da proposta(valor mensal do serviço. X n~~º~~ meses do contrato). |   |

 (\*) Valor Mensal da Mão-de-obra para prestação de serviços com menor n~~º~~ de dias de execução contratual na semana (quando for o caso) = Valor mensal do serviço x Dias Efetivamente trabalhados / Dias da semana usados para cálculo do valor cheio

**Anexo XIII – Relação de utensilios necessários nas Unidades Escolares**.

|  |
| --- |
| **ITEM** |
| Abridor de latas |
| Assadeira 2,5 mm |
| Bacia |
| Caçarola de aluminio n° 34 |
| Caçarola de aluminio n° 45 |
| Caixa plástica para acondicionamento de alimentos |
| Caixa plástica vazada  |
| Caldeirão de aluminio n° 24  |
| Caldeirão de aluminio n° 36  |
| Caldeirão de aluminio n° 40  |
| Caneca de alumínio |
| Caneca com alça, em polipropileno |
| Concha de aluminio n° 09 |
| Copo graduado ou béquer |
| Escorredor de macarrão n° 40 |
| Escumadeira de aluminio n° 09 |
| Faca para cozinha |
| Faca para legumes e frutas |
| Faca para pão |
| Jarra medidora com alça |
| Pá e/ou colher em polietileno (altileno) |
| Panela de pressão |
| Placa em polietileno (altileno) para corte  |
| Placa de polietileno (altileno) colorida |
| Prato fundo em polipropileno |
| Prato fundo em vidro temperado |
| Talheres em aço inoxidável |
| Tigelas em polipropileno |
| Mamadeira e seu bico |
| Copo com tampa e alça  |
| Copo para oferta de leite materno |
| Caixa plástica com tampa - tipo organizadora  |
| Peneira  |
| Bacia em plástico, capacidade de aproximadamente 13 litros diâmetro aproximado de 40cm |
| Balde Graduado (10 a 15 litros) (em polipropileno atóxico, com alça) |
| Bandeja Plástica |
| Balde em plástico polipropileno, com tampa, capacidade 100 litros. |
| Caçarola em material alumínio, com tampa e alça reforçada, nº22, capacidade 4,1litros, diâmetro 22cm, espessura 2mm no mínimo. |
| Caçarola em material alumínio nº26, com tampa e alça reforçada, capacidade 6,8 litros, diâmetro 26cm, espessura 2mm no mínimo. |
| Caixa plástica para acondicionamento de alimentos, (em polipropileno ou polietileno de alta densidade) na cor branca com tampa flexível. Capacidade preferencialmente 16 litros. |
| Caixa plástica fechada, tipo monobloco, em material plástico resistente, preferencialmente polietileno de alta densidade (PEAD), na cor branca. Capacidade aproximada de 38 a 40 litros. |
| Caneca em material alumínio nº18, com bico e cabo de material resistente, capacidade 4,5 litros, diâmetro 18cm. |
| Colher de Arroz em aço inoxidável |
| Cortador de Legumes  |
| Descascador de Legumes manual (com corpo/cabo Plástico ou outro material resistente exceto madeira, lâmina em aço inoxidável, cabo de material de cor clara, impermeável e de fácil higienização) |
| Escorredor de Arroz  |
| Escorredor para talheres (em polipropileno ou polietileno de alta densidade) |
| Escorredor para pratos (preferencialmente com capacidade para escorrer de 80 a 100 pratos) |
| Escorredor para frascos de mamadeiras e acessórios |
| Estrados / Paletes (em polietileno de alta densidade ou polipropileno, superfície lisa, lavável, empilhável, com seis prolongadores de altura cada, com dimensões aproximadas de 41x82x25 cm com os prolongadores acoplados). |
| Estrados / Paletes (em polietileno de alta densidade ou polipropileno, superfície lisa, lavável, empilhável, com seis prolongadores de altura cada, com dimensões aproximadas de 25x50x2,5 cm com os prolongadores acoplados). |
| Garfo **Trinchante** (tipo dois dentes, em aço inoxidável, com cabo preferencialmente em aço inoxidável ou outro material resistente exceto madeira, comprimento aproximado de 30 a 35 centímetros) |
| Jarra Plástica com Tampa (1 litro e 2 litros) |
| Panela de Pressão em material alumínio polido ou aço inoxidável, com tampa vedada com argola de borracha, válvula e pino de segurança, capacidade de 4,5 litros. Deverá possuir Selo de identificação da Conformidade do Inmetro, conforme Portaria 328, de 16/09/2008 do INMETRO. |
| Frigideira em alumínio entre 30cm e 50cm de diâmetro (para temperos) |
| Pegador Multi Uso(em aço inoxidável, tipo universal, com aproximadamente 18 a 20 centímetros de comprimento) |
| Ralador (em aço inoxidável)  |
| Espremedor de alho com cabo em aço inoxidável |
| Utensílios para o projeto autosserviço que atendam às necessidades específicas de cada Unidade Educacional. |
| Caixa plástica(preferencialmente translúcida) fechada com tampa para guarda de produtos de higienização/descartáveis/objetos pessoais (na ausência de local disponibilizado pela unidade educacional para a colocação de armário) e com capacidade compatível para o volume de produtos disponíveis. |
| Fogão industrial, com 2, 4 ou 6 queimadores, de acordo com o número de atendimentos e preferencialmente com forno (para Cozinha). No caso de substituição do fogão existente, o novo fogão deverá, obrigatoriamente, apresentar forno. |
|   |
| Refrigerador industrial (4 ou 6 portas ) Se necessário ao número aluno |
| Freezer industrial horizontal |
| Liquidificador industrial (preferencialmente desmontável para limpeza adequada) ou Batedeira industrial |
| Balança Eletrônica de Precisão: Com capacidade de 5 kg e escala de 1 grama, acompanhada de respectiva bateria em condições de uso, para cada unidade em que prestar serviço, a qual deverá ser mantida na Cozinha, para quaisquer avaliações que se fizerem necessárias. |
| Termômetro |
| Filtro de Água |
| Carro auxiliar tipo prateleira com dois planos, em aço inoxidável (equipamento que será de uso obrigatório quando o Refeitório não for anexo à Cozinha) |
| Extrator de suco (tipo industrial, para laranja e limão; equipamento que será de uso obrigatório em CEI) |
| Mesa de apoio em aço inox |