

EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 090/2017 PREGÃO PRESENCIAL Nº 065/2017

DATA DA REALIZAÇÃO: 27/11/2017 às 09:00 horas
LOCAL: Sala de Reuniões da Comissão de Licitação

PREÂMBULO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA** realizará Procedimento de Licitação Nº **090/2017**, na modalidade **Pregão Presencial nº 065/2017**, a licitação será do tipo MENOR PREÇO, tendo como critério de julgamento o MENOR valor “GLOBAL”, cujo objeto é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO AO PREPARO E À DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ATENDENDO AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES, NAS UNIDADES DE ENSINO PÚBLICO MUNICIPAIS**, nos termos da Lei Federal 10.520/2002, Lei Municipal Nº 1.895/2007, Decreto Municipal Nº 035/2005, e subsidiariamente a Lei 8.666/93, com alterações posteriores e da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº147 de 07 de agosto de 2014 e legislação correlata e ainda de acordo com as condições estabelecidas no presente instrumento convocatório e anexos. Os envelopes contendo a proposta comercial e documentação de habilitação serão recebidos em sessão pública do dia **27/11/2017** as **09:00 horas**, na sala de Reuniões da Comissão de Licitação à rua Antonio Nascimento N.º 274, Centro, neste Município de Pirapora - MG, oportunidade em que serão examinados. O pregão será realizado pelo Pregoeiro, **AILTON BARRETO** e Equipe de Apoio formado por, **ERIKA AURIANA MENEZES MOURÃO SILVA BERLINI, RAFAEL NATIVIDADE DE JESUS, NILSON RODRIGUES DOS SANTOS, FABIANO LOPES DE OLIVEIRA**, designados através da Portaria nº 407 de 19 de setembro de 2017.

1. OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO AO PREPARO E À DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ATENDENDO AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES, NAS UNIDADES DE ENSINO PÚBLICO MUNICIPAIS**, de acordo com especificações e condições previstas no edital do pregão identificado no preâmbulo, e o respectivo termo de referência e proposta vencedora, bem como os outros anexos a este instrumento convocatório.

1.2 É parte integrante do presente ato convocatória os anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX, XX e XXI, contendo respectivamente Termo de Referência, Endereço das Unidades de Ensino, Relação das Unidades Escolares (Número de Alunos), Quadro Mínimo de Profissionais para atender a Merenda Escolar Por Unidade de Ensino, Modelos de cardápio, Incidência Mensal dos Alimentos Por Refeição, Tabela de Per Capitas Utilizadas na Composição do Cardápio, Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios, Modelo do Termo de Vistoria – Facultativa, Declaração de Não Vistoria, Modelo de Requisição a ser preenchida, Estimativa da Contratação de Merenda Escolar, Relação de Equipamentos e Utensílios Estimados para as Unidades Atendidas, Objeto da Licitação, Modelo de Credenciamento, Modelo de Proposta Comercial, Minuta do Contrato de Prestação de Serviços, Declaração de Condição de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte Ou Sociedade Cooperativa, Declaração de disponibilidade de veículos, Planilha de Custo e Legislações Aplicáveis ao objeto da Licitação.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar da presente licitação todos quantos militem no ramo pertinente ao objeto desta licitação.
- 2.2 Não poderão participar do presente certame a empresa:
- 2.2.1 Concordatária; em processo de falência; sob concurso de credores; em dissolução; ou em liquidação;
- 2.2.2 Estrangeira que não funcione no País.
- 2.2.3 Com direito suspenso de contratar com a Administração Pública Municipal ou por ter sido declarada inidônea;
- 2.2.4 Que esteja cumprindo penalidade que impeça de participar de licitação junto à Administração Pública Municipal;
- 2.2.5 Que possua participação direta ou indireta de sócio, diretor ou responsável técnico que tenha vínculo empregatício com o Município.

3. ENTREGA DOS ENVELOPES

3.1 Dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” E “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”.

3.1.1 Os envelopes “Proposta Comercial” e “Documentos de Habilitação” deverão ser indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues ao pregoeiro, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:

LOCAL: Sala de reuniões da Comissão de Licitação à Rua Antonio Nascimento, 274 - Bairro: Centro - Município de Pirapora - MG.

DATA: 27/11/2017

HORÁRIO: 09:00 HORAS

3.1.2 Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA.
PREGÃO PRESENCIAL Nº 065/2017
ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA COMERCIAL
PROPONENTE: _____

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA.
PREGÃO PRESENCIAL Nº 065/2017
ENVELOPE Nº 2- DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PROPONENTE: _____

3.2 A Prefeitura Municipal de Pirapora/MG não se responsabilizará por envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentos de Habilitação” que não sejam entregues ao pregoeiro designado, no local, data e horário definidos neste edital.

3.3 A empresa que optar por entregar os citados envelopes no Protocolo principal da Prefeitura, a mesma deverá entregá-los até as 17:00hs do dia anterior a data agendada para o certame.

4. CREDENCIAMENTO

4.1 - No dia, horário e local estabelecido no preâmbulo deste edital, serão realizados, em sessão pública, o credenciamento dos representantes das licitantes, o recebimento e abertura dos envelopes “proposta” e “documentação”.

4.1.1 O horário do credenciamento será a partir das **09:00 (nove horas)** e o seu término se dará impreterivelmente quando do início da abertura dos envelopes de propostas anunciado pelo pregoeiro.

4.1.2 Não será admitida a participação de licitante retardatária, a não ser como ouvinte.

4.1.3 Será considerado retardatário o licitante, cujo representante apresentar-se ao local de realização da sessão pública após a abertura do primeiro envelope “proposta”.

4.1.4 Declarado o encerramento para recebimento de envelopes, nenhum outro será aceito.

4.2 - Aberta a sessão, o representante legal da licitante deverá apresentar ao Pregoeiro documentos abaixo relacionados **FORA DOS ENVELOPES** de “Proposta de Preços” e/ou “Documentação para Habilitação”.

4.2.1 O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

PESSOA JURÍDICA

4.2.1.1 Instrumento Público ou Particular, com firma reconhecida em cartório, pelo qual a empresa licitante tenha outorgado poderes ao credenciado para representá-la em todos os atos do certame, em especial para formular ofertas e para recorrer ou desistir de recurso (vide modelo referencial constante do anexo XV);

4.2.1.2 Cópia do contrato ou estatuto social da licitante, quando sua representação for feita por um de seus sócios, dirigentes ou assemelhados, acompanhado da ata de eleição da diretoria, em se tratando de sociedade anônima.

4.2.1.3 O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação.

4.2.2 Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa, sob pena de exclusão sumária das representadas.

4.2.3 Os documentos supra referidos poderão ser apresentados em original ou por cópia autenticada, e serão retidos para oportuna juntada aos autos do competente processo administrativo.

4.2.4 Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados. A empresa, que tenha apresentado proposta, mas não esteja devidamente representada, terá sua proposta acolhida, porém não poderá participar das rodadas de lances verbais.

4.2.5 As cooperativas que tenham auferido no ano calendário anterior, receita bruta até o limite de 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais), gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e no art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, desde que também apresentem, no envelope de habilitação, **declaração constante do Anexo XVIII.**

4.2.5.1. O objeto da licitação pode ser executado por uma cooperativa de trabalho com autonomia pelos seus cooperados, não apresentando qualquer traço de subordinação entre a cooperativa e os cooperados ou entre a Administração e os cooperados, fato que, caso seja observado, impossibilitará a participação destas entidades no certame licitatório;

4.2.5.2. Ser possível a realização da gestão operacional do serviço demandado de forma compartilhada ou em rodízio pelos cooperados, em que as atividades de coordenação e supervisão da execução das atividades, bem como o desempenho da função de preposto, possam ser realizados por todos os membros da cooperativa.

4.2.6 - Para participar na condição de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, a licitante deverá apresentar à equipe de **Pregão**, juntamente com o Credenciamento, **a declaração constante do Anexo XVIII - Declaração de Condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:**

4.2.6.1 – Documento expedido pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas caso atuem em outra área que não a comercial;

4.2.6.2 - Caso a licitante que declarar a sua condição de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte não a comprovar, poderá ainda participar do certame sem os benefícios concedidos pela LC 123/06, alterada pela LC nº147 de 07/08 de 2014.

4.2.7. Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, dando ciência de que cumpre às condições do presente Edital conforme modelo abaixo. (APRESENTAR JUNTO AO CREDENCIAMENTO FORA DOS ENVELOPES).

DECLARAÇÃO

(Razão Social do Licitante) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____ (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, para os fins requeridos no inciso VII, do artigo 4º da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, que **CUMPRE PLENAMENTE** os requisitos de habilitação constante do item 7 do presente edital.

Pirapora, ____ de _____ de 2017.

(Nome e assinatura do Declarante)

Carimbo de CNPJ do licitante

OBS: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ SER ENTREGUE NO ATO DO CREDENCIAMENTO

4.2.8 – Todas as exigências acima deverão ser apresentadas **fora dos envelopes** de propostas e/ou documentação.

5. PROPOSTAS COMERCIAIS.

5.1 As propostas comerciais serão datilografadas ou digitadas, impressas em uma via, com suas páginas rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, devendo observar o modelo anexo a este edital e constarão:

5.1.1. Nome, número do CNPJ, endereço, telefone e fax da empresa proponente;

5.1.2. Especificação detalhada da prestação de serviço cotado;

5.1.3. Juntamente com a proposta comercial, a licitante apresentará a Declaração de **termo de compromisso e pleno atendimento**, declarando que o objeto do certame será prestado conforme estipulado neste edital, e **que atende plenamente** a todos os requisitos de habilitação exigidos para o certame, conforme modelo a seguir, além dos certificados e/ou declaração eventualmente exigidos nos anexos.

DECLARAÇÃO

A empresa _____, CNPJ nº _____, declara, sob as penas da lei, que o objeto do certame será prestado conforme estipulado no edital, e que **compromete** a cumprir e fazer cumprir o estabelecido na legislação que regulamenta.

Declara também, sob as penas da lei, que **atende plenamente** a todos os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Presencial N.º **065/2017**.

Data e local:

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal

COLOCAR NO ENVELOPE PROPOSTA COMERCIAL

5.1.4 Prazo de validade da proposta de 60 (**sessenta**) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;

5.1.4.1 Caso esse prazo não esteja expressamente indicado na proposta comercial, será considerado como aceito para efeito de julgamento.

5.1.4.2 Decorridos os 60 sessenta dias da data do recebimento das propostas, sem convocação para a contratação, os licitantes ficam liberados dos compromissos assumidos.

5.1.4.3 Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, 60 (sessenta) dias, poderá ser solicitada a prorrogação de sua validade a todos os licitantes classificados, por igual prazo, no mínimo, caso persista o interesse da Administração.

5.1.4.4 A prorrogação da validade das propostas, caso solicitada, nos termos do subitem anterior, dependerá do consentimento dos licitantes quanto à respectiva proposta.

5.1.5 Nome do banco, agência e número da conta corrente do licitante.

5.2 As propostas poderão ser corrigidas automaticamente pelo pregoeiro, caso contenham erros de soma e/ou multiplicação, bem como divergências entre o preço unitário e o total do item, hipótese em que prevalecerá sempre o primeiro.

5.2.1 Sendo a proposta corrigida o representante da empresa, se estiver presente na sessão deverá assinar a proposta.

5.3 Serão desclassificadas as propostas que não atenderam às exigências do presente edital e seus anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

5.4 Os preços serão cotados em moeda nacional com duas casas decimais. **Ex.: R\$ 0,01.**

5.5 Os lances deverão ter valores distintos e decrescentes em relação ao menor lance anteriormente apresentado.

5.6 Na formulação da proposta, a licitante deverá computar todos os custos para atendimento do objeto, ficando esclarecido que não será admitida qualquer alegação posterior que vise ao ressarcimento de custos não considerados nos preços cotados, ressalvadas as hipóteses de criação ou majoração de encargos fiscais.

5.7 As propostas deverão contemplar todas as despesas incidentes, tais como encargos diretos e indiretos, impostos, taxas etc., sob pena de desclassificação da licitante.

6. HABILITAÇÃO

O envelope “documentação” deverá conter os seguintes documentos em originais ou cópia autenticada, em 1 (uma) via, sem emenda, rasuras ou entrelinhas:

6.1. Quanto à REGULARIDADE JURÍDICA, a licitante apresentará:

6.1.1. Registro Comercial, no caso de empresário individual;

6.1.2. **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social** e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedade comercial, acompanhadas de documentos de eleições de seus administradores;

6.1.2.1 Se as alterações em sua totalidade, tiverem sido consolidadas num só documento, devidamente registrado na Junta Comercial, bastará a apresentação do contrato social consolidado, documento que consubstancia a consolidação de todas as alterações realizadas. Do contrário, o licitante poderá apresentar a versão original acompanhada das alterações promovidas e registradas no órgão competente.

6.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

Observação: Caso já tenham sido apresentados no momento do credenciamento para este Pregão, os documentos relacionados subitem **6.1.2 e/ou 6.1.3** não precisarão constar do envelope de documentos para habilitação.

6.2. Quanto a **REGULARIDADE FISCAL**, apresentará:

6.2.1 Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas **CNPJ** – **serão aceitos quando emitidos até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data do certame.**

6.2.2. **Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes** do Município sede da pessoa jurídica se houver relativo ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.2.2.1 Caso o município sede do licitante não emita o documento constante do 6.2.2, o número será extraída do Alvará de Localização e/ou CND Municipal, ou outro equivalente sem pena de inabilitação.

6.2.3. Prova de regularidade com a Fazenda **Federal**, ou outra equivalente, com **abrangência** da Certidão Negativa de Débito para com o **INSS**, na forma da Lei;

6.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual**, ou outra equivalente, na forma da Lei;

6.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda **Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

6.2.6. Certificado de Regularidade para com **FGTS**, expedido pela Caixa Econômica Federal;

6.2.7 Certidão Negativa de Débito Trabalhista (**CNDT**) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho conforme a Lei 12.440/2011;

6.2.8 No caso de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), havendo alguma restrição na regularidade fiscal e/ou trabalhista, será assegurado para sua regularização o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, conforme LC nº 147 de 07 de agosto de 2.014. Para tanto deverá apresentar a **regularidade fiscal e/ou trabalhista** mesmo com restrição.

6.2.8.1 A prorrogação do prazo para a regularização fiscal dependerá de requerimento devidamente fundamentado dirigido ao pregoeiro, entendendo-se por tempestivo o requerimento apresentado nos 5 (cinco) dias úteis inicialmente concedidos.

6.2.8.2 A não regularização da documentação, no prazo previsto no item supra citado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 7º da Lei 10.520/02, sendo facultado ao Pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou submeter o processo à autoridade competente para revogação.

6.3. Quanto à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**:

6.3.1. **Certidão Negativa de Falência e Concordata e/ou Certidão Judicial Negativa ou Equivalente**, expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica ou de execução de pessoa física, a no máximo **90 (noventa)** dias da data prevista para entrega dos envelopes, de acordo com o inciso II do artigo 31 da lei 8.666/93.

6.3.2. **Balanco patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

6.3.2.1 O Balanço Patrimonial poderá ser atualizado até a data da apresentação da proposta, devendo ser utilizado o Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna - IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas

ou outro indicador que o venha substituir, mediante apresentação, junto à documentação, de memorial de cálculo (item 6.3.4);

6.3.2.2 As empresas com menos de um exercício financeiro devem apresentar Balanço de Abertura ou último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso;

6.3.2.3 Serão considerados, “*na forma da lei*”, o Balanço Patrimonial (inclusive o de abertura) e demonstrações contábeis assim apresentados:

- a) publicados em Diário Oficial; ou
- b) publicados em Jornal; ou
- c) por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante; ou
- d) por cópia ou fotocópia do livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento.

6.3.2.4 O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis apresentadas deverão conter **assinatura do representante legal da empresa licitante e do seu contador** ou, caso apresentadas por meio de publicação, permitir a identificação do veículo e a data de sua publicação. A indicação do nome do contador e do número do seu registro no Conselho Regional de Contabilidade - CRC – são indispensáveis;

6.3.2.4.1 É aceitável a apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis na forma eletrônica, com assinatura digital, acompanhados do Termo de Autenticação emitido pela Junta Comercial.

OBSERVAÇÕES:

a) A apresentação da composição do imobilizado, poderá ser feita em demonstrativo, assinado pelo(s) dirigente(s) da empresa e pelo profissional responsável por sua contabilidade.

b) As empresas de Sociedade Anônima (S/A) deverão apresentar a publicação do balanço em Diário Oficial, enquanto que as Sociedades por Quotas Limitadas (LTDA) deverão apresentar copia do balanço extraída do Livro Diário devidamente registrado na Junta Comercial.

c) As empresas que optarem pela Escrituração Contábil Digital poderão apresentar o Balanço Patrimonial devidamente registrado no SPED.

d) Caso o balanço patrimonial apresentado pela empresa não conste a conta movimento no ativo circulante, a mesma deverá apresentar declaração de que não possui conta movimento, sendo somente conta caixa. Cabe esclarecer que a ausência da apresentação da referida declaração não inabilitará a licitante, podendo a mesma solicitar que conste em ata os termos dessa declaração.

6.3.4 Análise contábil-financeira da empresa, para avaliação de sua situação financeira, a ser apresentada em memorial de cálculo dos índices de liquidez corrente (ILC), índices de liquidez geral (ILG) e solvência geral (SG), com as seguintes fórmulas:

a) Índice de Liquidez Corrente - $ILC \geq 1,0$:

$$ILC = \frac{AC}{PC}, \text{ onde}$$

AC = Ativo Circulante;
PC = Passivo Circulante.

b) Índice de Liquidez Geral - $ILG \geq 1,0$:

$$ILG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP}, \text{ onde}$$

AC = Ativo Circulante;

RLP = Realizável a Longo Prazo;
PC = Passivo Circulante;
ELP = Exigível a Longo Prazo.

c) Solvência Geral $\geq 1,0$:
AT

SG = -----, onde
PC + ELP

SG = Solvência Geral
PC = Passivo Circulante;
ELP = Exigível a Longo Prazo.
AT = Ativo Total

6.3.4.1 - A(s) licitante(s) que apresentar(em) resultado igual a 1 (hum), em qualquer dos índices citados no subitem anterior, quando de sua habilitação, DEVERÁ(ÃO) comprovar(em) capital social ou patrimônio líquido igual ou superior a 10 % (dez por cento) do valor estimado da contratação.

6.3.4.2 As empresas recém constituídas que não tenham promovido a apuração das demonstrações contábeis referentes aos resultados do seu primeiro exercício social, até a data de apresentação dos envelopes contendo a documentação e propostas, poderão participar do certame apresentando seu "Balanço de Abertura", levantado na data de sua constituição, que demonstre a boa situação econômica financeira da licitante, conforme os requisitos da legislação societária e comercial, em substituição aos documentos exigidos no item "6.3.2." acima.

6.3.4.2.1 As empresas que apresentarem balanço de abertura, deverão possuir capital social ou patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, sendo então, dispensadas da apresentação dos índices contábeis exigidos no item 6.3.4.

6.4. **Quanto à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, apresentará:

6.4.1 **Um atestado de capacidade técnica**, fornecido por pessoa *jurídica* de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante está apta para fornecer/desempenhar atividade pertinente e compatível com o objeto licitado quanto a características, prazos e quantidades. O atestado deve conter a assinatura e identificação do responsável pelas informações atestadas;

6.4.2 **TERMO DE VISTORIA** emitido pela Secretaria Municipal de Educação, assegurando acerca do pleno conhecimento das empresas interessadas, das condições das instalações, equipamentos, utensílios e outras informações que julgar necessárias, conforme **ANEXO IX**, ou

6.4.3 As empresas que não tiverem disponibilidade em realizar a vistoria, deverão ainda apresentar a **DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA (ANEXO X)**, assumindo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude da sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto desta licitação.

6.4.4 A licitante deverá apresentar junto aos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, o "Termo de Vistoria - Facultativo" (**ANEXO IX**) ou a "Declaração de Não Vistoria" (**ANEXO X**), uma vez que os mesmos são documentos obrigatórios e indispensáveis a serem apresentados.

6.4.5 Registro ou Inscrição na entidade profissional competente em nome da licitante, devendo o mesmo estar vigente.

6.4.6 A licitante deverá comprovar que possui em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, pelo menos 01 (um) profissional de nível superior na área reconhecida pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas).

6.4.6.1 A comprovação do vínculo profissional poderá ser feita mediante a apresentação de contrato social (caso seja o profissional sócio da empresa), registro na Carteira Profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

6.5 Quanto às **DECLARAÇÕES**, apresentará:

6.5.1 Juntamente com os documentos referidos acima, deverá ser apresentada, para fins de habilitação, a declaração conforme o modelo a seguir:

DECLARAÇÃO CONJUNTA DE INIDÔNEIDADE, NÃO EMPREGA MENOR ART. 7º, INC. XXXIII DA CF e RELAÇÃO DE PARENTESCO CONFORME ART. 123 DA LEI ORGÂNICA MUNICIPAL.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 090/2017 ⇨ PREGÃO PRESENCIAL Nº 065/2017

A empresa _____ inscrita no CNPJ: _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a). Portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA** para os fins de direito, na qualidade de proponente, sob as penas da lei, que não foi **declarada inidônea** para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

DECLARA também para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

DECLARA ainda que nenhum dos sócios desta empresa está impedido de participar deste processo por força do Art. 123 da Lei Orgânica Municipal de Pirapora, qual seja:

Art. 123 O Prefeito, o Vice - prefeito, os Vereadores e os Servidores Municipais não poderão contratar com o Município, subsistindo a proibição até o 06 (seis) meses depois do desligamento do cargo.

§ 1º - A proibição do caput deste artigo se aplica ainda às pessoas ligadas ao Prefeito, o Vice - prefeito, os Vereadores e os Secretários Municipais, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, inclusive por adoção subsistindo a proibição até 06 (seis) meses depois do desligamento do cargo.

§ 2º - Não se incluem nesta proibição os contratos cujas cláusulas e condições sejam uniformes para todos os interessados.

Por ser máxima e plena verdade, firmo a presente declaração.

_____, em _____ de _____ de 2017.

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal
(COLOCAR NO ENVELOPE DE DOCUMENTAÇÃO)

6.5.2 A documentação exigida conforme cláusula 6 mesmo não apresentada no momento do credenciamento com as devidas autenticações, não será motivo de inabilitação. A autenticação poderá ser feita na abertura do respectivo envelope, desde que apresente os “originais” para esse fim.

6.5.3 As empresas participantes que não apresentarem a documentação exigida, apresentarem incompleta ou incorreta, serão inabilitadas, não se admitindo complementação posterior.

6.5.4 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome do licitante, e preferencialmente, com o número do CNPJ e endereço respectivo, observando o que segue:

- a) se o licitante for **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da **matriz**;
- b) se o licitante for **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da **filial**;
- c) se o licitante for **matriz**, e o **executor** do contrato for **filial**, deverão ser apresentados tanto os documentos da matriz quanto os da filial.
- d) serão dispensados da **filial**, aqueles documentos que por sua natureza comprovadamente, forem emitidos somente em nome da **matriz**.

6.5.5 O Pregoeiro e a equipe de apoio efetuarão consulta ao site da Receita Federal para certificação sobre a regularidade da inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, em observância à legislação pertinente, confirmando, ainda a autenticidade dos demais documentos extraídos pela internet, junto aos sites dos órgãos emissores, para fins de habilitação.

7 SESSÃO DO PREGÃO

7.1. No horário e local, indicados no preâmbulo, será aberta a SESSÃO PÚBLICA de processamento do PREGÃO, iniciando-se com o CREDENCIAMENTO dos interessados em participar do certame.

7.2. Após o credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, serão recebidos separadamente os envelopes de proposta comercial e os documentos de habilitação.

7.3. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro procederá a abertura dos envelopes de proposta comercial dos licitantes, cadastrando-as no sistema, momento em que não serão aceitos outros participantes.

7.4 CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

7.4.1. Abertos os envelopes de Propostas Comerciais e efetuado o cadastramento destas no sistema, as mesmas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

7.4.2. O autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores aquela serão classificados para participarem dos lances verbais.

7.4.3. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no artigo anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo de 3 (três), quaisquer que sejam os preços oferecidos, para que seus autores participem do lances verbais.

7.5. LANCES VERBAIS

7.5.1. Aos licitantes classificados e presentes na sessão será dada a oportunidade para disputa por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais.

7.5.2. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

7.5.3. Caso não se realize lance verbal será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a proponente, para que seja obtido preço melhor.

7.5.4. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com os valores praticados no mercado, esta poderá ser aceita.

7.5.5. Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, se classificará os licitantes em ordem alfabética pra definir a ordem de apresentação dos lances.

7.5.6. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando o proponente desistente às penalidades previstas neste edital.

7.5.7. Durante a sessão de lances verbais, se o pregoeiro entender que há indícios de inexequibilidade, fixará prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço por meio de planilha de custos elaborada pelo próprio licitante, sujeita a exame pela Administração, e contratações em andamento com preços semelhantes, além de outros documentos julgados pertinentes pelo Pregoeiro.

7.5.7.1 - O licitante que ofertar preço considerado inexequível pelo pregoeiro, e que não demonstre posteriormente a sua exequibilidade, estará sujeito às sanções administrativas pela não-manutenção da proposta, sem prejuízo de outras sanções, inclusive aquela tipificada no art. 93 da Lei Federal nº 8.666, de 1993.

7.5.8. NA HIPÓTESE DE EMPATE NA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

7.5.8.1. – Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa – ME, micro empreendedor individual (MEI) ou empresa de pequeno porte – EPP e houver proposta apresentada por ME, MEI ou EPP até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, estará configurado o empate previsto no art. 44, § 2º, da Lei Complementar nº. 123/2006.

7.5.8.2 – Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

7.5.8.2.1 – a ME, MEI ou a EPP mais bem classificada será convocada para, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada classificada em 1º lugar no certame, sob pena de preclusão do exercício do direito de desempate;

7.5.8.2.2 – apresentada nova proposta, nos termos do subitem anterior e atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

7.5.8.2.3 – não sendo vencedora a ME, MEI ou EPP mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as demais ME, MEI e EPP remanescentes cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no *caput* desta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.5.8.3 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME, MEI e EPP que se encontrarem no limite estabelecido no *caput* desta condição, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresenta melhor oferta.

7.5.8.4 - Na hipótese da não contratação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.5.8.5 - Será considerado vencedor, o licitante que ao final da disputa de lances, observadas as disposições da Lei Complementar nº. 123/2006, ofertar o menor preço.

7.6. JULGAMENTO

7.6.1 Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de Menor preço “**GLOBAL**”, observados os prazos máximos para prestação de serviço, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no Anexo II do Edital.

7.6.2 Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro, juntamente com a equipe de apoio decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

7.6.3. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o pregoeiro procederá à abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital.

7.6.4. Constatando o atendimento pleno às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

7.6.5. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

7.6.6. Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, o pregoeiro deverá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido um melhor preço.

7.6.7. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo pregoeiro, membros da equipe de apoio e licitantes presentes na sessão.

8. RECURSOS

8.1. No final da sessão, o licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo lhes asseguradas vista imediata dos autos.

8.2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

8.3. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

8.4. Os recursos deverão ser decididos no prazo de 5 (cinco) dias úteis pela AUTORIDADE COMPETENTE.

8.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

8.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento

8.6. O resultado do recurso será divulgado mediante afixação no quadro de avisos desta Prefeitura e comunicado a todos os licitantes via fax ou correio eletrônicos.

8.7. decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao pregão, o pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados em todos os itens, os envelopes "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO" inviolados podendo, todavia, retê-los até o aceite do produto pelo Setor Requisitante.

8.8 A ausência do licitante, quando da lavratura da ata, ao final da sessão pública, implicará na preclusão do direito a recurso e na submissão ao disposto na ata.

9. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

9.1. Encerrada a seleção e ultrapassada a eventual fase recursal, com a indicação do licitante vencedor, o pregoeiro adjudicará a este o objeto da licitação.

9.2. Verificada a regularidade dos atos e a realização do interesse público, nos termos do artigo 3º da Lei 8666/1993, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

10. DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

10.1 - Deverão os licitantes vencedores do processo licitatório, apresentar ainda os seguintes documentos:

10.1.1 A licitante deverá comprovar que possui em seu quadro permanente, os profissionais exigidos no ANEXO IV, em até 10 (dez) após a assinatura do contrato.

10.1.1.1 A comprovação do vínculo profissional poderá ser feita mediante apresentação de contrato social, caso seja o profissional sócio da empresa, registro na Carteira Profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços. Em caso de substituição do profissional, devidamente competente.

10.2 Apresentar, no ato da assinatura do contrato, declaração de disponibilidade de veículos, adequados e necessários para distribuição dos produtos perecíveis e não perecíveis.

10.3 Projeto de treinamento a ser executado com todos os funcionários envolvidos na preparação e distribuição das merendas, no ato da assinatura do contrato.

11. CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.

11.1 O objeto do presente certame será prestado em conformidade com as especificações técnicas, cronogramas, prazos e condições apontadas no(s) respectivo(s) Termo(s) de Referência e documentação anexa.

11.17 De acordo com a legislação o contratado é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, conforme limites estabelecidos pela administração que deverão ser estipulados na autorização de fornecimento.

11.18 O Contrato deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas para habilitação, até que seja satisfeita a obrigação assumida.

11.19 Caso adjudicatário não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato, ou recuse-se a retirá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para retirá-lo.

11.20 Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura do contrato, decorrente desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo par tal e devidamente fundamentada.

12. PAGAMENTO

12.1 Pagamentos serão efetuados mediante apresentação da **Nota Fiscal Eletrônica conforme exigência da Cláusula Segunda do Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009**, que deverá ser enviada à CONTRATANTE juntamente com cópia da solicitação do material, para efeito de conferência, demonstrando a quantidade total com os respectivos preços unitário e total das entregas.

12.2 O Município efetuará o pagamento após emissão da nota fiscal/fatura e a aprovação do objeto do certame pelo Setor Requisitante, através de crédito em conta bancária previamente informada.

12.3 A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente apresentar, mensalmente, junto com o Documento Fiscal:

12.3.1- Relação de empregados que estiverem envolvidos na prestação de serviços da contratada;

12.3.2- Cópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem o prestador de serviços, informando no campo 8 da GRPS (outras informações) o nome, CNPJ da empresa prestadora dos serviços, número, data e valor da(s) nota(s) fiscal(is) ou fatura(s) referente(s) aos serviços efetuados no mês.

12.4 - A licitante deverá entregar com os Documentos Fiscais o comprovante de recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas relativos ao mês imediatamente anterior, sob pena de retenção de pagamento.

12.5 - A licitante não poderá suspender o cumprimento de duas obrigações e deverá tolerar possíveis atrasos de pagamentos nos termos previstos no artigo 78 Inciso XV da Lei 8666/93 com suas posteriores alterações.

12.6- Se forem constatados erros nos documentos fiscais, desconsiderar-se-á a data de vencimento previsto até que o erro seja corrigido. Neste caso o pagamento será efetuado no 5º dia útil após a apresentação dos documentos corrigidos.

12.7- A PREFEITURA reserva-se o direito de descontar do valor dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Aos fornecedores que descumprirem total ou parcialmente o objeto celebrado com a administração pública Municipal serão aplicadas as sanções previstas no art. 87 da lei Federal nº 8666/93 obedecidos os seguintes critérios:

I) Advertência

– Utilizada como comunicação formal, ao fornecedor, sobre o descumprimento da Autorização de Fornecimento, ou instrumento equivalente e outras obrigações assumidas e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

II) Multa – Será aplicada, observando os seguintes limites máximos:

a) 0,3 % (Três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico financeiro de obras não cumprido;

b) 10% (Dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia; ou

c) 20% (Vinte por cento) sobre o valor do fornecimento, serviço ou obra não realizada, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente;

III) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração, por prazo definido na lei 8.666-93;

IV) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção com base no inciso anterior.

13.2 Aos fornecedores que descumprirem total ou parcialmente o objeto celebrado com a administração pública Municipal também serão aplicadas as sanções administrativas em face de infrações cometidas por algum licitante no momento da realização do pregão, o agente público deve se ater as disposições contidas na legislação de

regência do Pregão. Logo, a Lei nº 10.520/02 traz em seu artigo 7º as condutas vedadas aos licitantes e às sanções aplicáveis no caso do cometimento de tais infrações;

13.3 Art. 7º Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

13.4 As sanções previstas nos itens 12.1 e 12.2 poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à contratada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

13.5 As penalidades de advertência e Multas serão aplicadas de ofício, ou por provocação dos órgãos de controle, pela autoridade expressamente nomeada no instrumento convocatório.

13.6 A pena de Multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções restritivas de direitos, constantes da legislação.

13.7 A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá também ser aplicada àqueles que:

- a) Retardarem a execução do pregão;
- b) Demonstrarem não ter idoneidade para contratar com a Administração Pública e;
- c) Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

14 DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 Homologada a licitação o adjudicatário receberá a Autorização de Prestação de Serviço ou instrumento equivalente.

14.2 Caso o adjudicatário não preste o serviço do certame de acordo com a sua proposta ou recuse-se a prestá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para Prestação do Serviço.

14.3 Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para a entrega dos materiais, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

14.4 Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em entregar os materiais, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracterizam o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

14.5 Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

14.6 Constituem motivos para rescisão do contrato ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pela lei n.º 8.666-93, nos artigos 77 e 78.

14.7 O Município de Pirapora / MG poderá, nas mesmas condições contratuais, realizar acréscimos ou supressões de até 25 % (Vinte e Cinco por Cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme estabelecido no § 1º do artigo 65 da lei 8.666/ 93.

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

14.9 Será dada vista aos proponentes interessados tanto das propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

14.9.1 A ausência das **declarações** 4.2.7 dando ciência de que cumpre plenamente, e 5.1.3 termo de compromisso e pleno atendimento não será motivo de desclassificação do licitante, podendo o mesmo fazer manuscrito ou constar em ATA, declarando a cumprir todas as exigências contidas nestas.

14.9.2 - Conforme cláusula 4.2.6, caso a empresa apresente somente a certidão simplificada ou simplificada digital, mesmo assim poderá participar como ME ou EPP.

14.10 É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as suas decisões.

14.11 É vedado ao licitante retirar a sua proposta ou parte dela depois de aberta a sessão do pregão.

14.12 A presente licitação **somente poderá** ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente, **devendo** ser anulada em todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, devendo tanto a revogação quanto a anulação ser praticada por decisão expressa e fundamentada da **Autoridade Competente**.

14.13 O pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

14.13.1 No caso de alguns Municípios que não emite cartão de **Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes** do Município sede da pessoa jurídica, conforme exigência no ITEM 6.2.2., o número desses poderá ser extraída do Alvará de Localização, CND Municipal ou outro equivalente.

14.14 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

14.15 A dotação orçamentária específica para acobertar a despesa deste pregão está prevista no orçamento do presente exercício nas rubricas n.º

Fonte: 100 Recursos ordinários

Fonte: (QESE) C/C: 672025-0

06.02.01.12.365.0251.2057.33.90.39.00

06.02.02.12.361.0251.2062.33.90.39.00

06.02.02.12.361.0251.2063.33.90.39.00

14.16 O presente edital e seus anexos estão disponíveis no endereço eletrônico: www.pirapora.mg.gov.br – link **Licitações**.

14.17 O resultado que sobrevier ao procedimento licitatório será publicado na Imprensa Oficial.

14.18 - O Certame iniciará no dia e horário pré estabelecido no referido edital e caso o termino do mesmo não se efetivar no horário de funcionamento da Prefeitura (18 horas), o mesmo continuará no dia subsequente no horário do funcionamento da PMP (12:00 as 18:00 horas).

14.19 Informações Complementares sobre este procedimento licitatório serão prestadas pelo pregoeiro, no horário de 12:00 h às 18:00 h, de segunda a sexta feira, pessoalmente ou através do e-mail licitacao@pirapora.mg.gov.br .

Pirapora/MG, 07 de novembro de 2017.

AILTON BARRETO
PREGOEIRO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

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, atendendo aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes nas unidades de ensino público municipais.

1- CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

1.1 - O objeto do presente termo de referência é contratação de **pessoa jurídica**, devidamente regulamentada nos órgãos competentes, para prestar o serviço de 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 da Secretaria Municipal de Educação, em unidades educacionais da rede municipal de ensino, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios, exceto os adquiridos pelo Município com a verba do FNDE e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, disponibilização bem como supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e 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.

2 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

2.1 – Considerando o parágrafo único do artigo 1º da resolução 26/2013 do FNDE, a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada. O PNAE é um programa relevante dentre as políticas públicas, visto que, visa contribuir para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos educandos. Nesse contexto, o presente objeto é justificado.

3 –QUANTITATIVO DA CONTRATAÇÃO

Cardápio	Qtde dias letivos	Total Alunos por dia Merenda	Total de Alunos por dia por refeição		Total de Alunos por ano
CEI (Centro de Educação Infantil)- Berçário			Desjejum	223	44.600
			Almoço	223	44.600
			Lanche	223	44.600
	200	223	Jantar	223	44.600
			Total	892	178.400
CEI (Centro de Educação Infantil)- Maternal	200	587	Desjejum	587	125.400
			Almoço	587	125.400
			Lanche	587	125.400
			Jantar	587	125.400
			Total	2.348	469.600
EMEI (Escola Municipal de Educação Infantil)	200	1.078	1.078		215.600
EMEF (Escola Municipal de Educação Fundamental)	200	3.067	3.067		613.400
EJA (Ensino de Jovens e Adultos)	200	30	30		6.000
EMEF (Escolas Municipais de Ensino Fundamental com Educação Integral)	200	1.376	1.376		275.200
APAE	200	180	180		36.000
Núcleo de Educação Integral Santos Dumont	200	200	200		40.000

Núcleo de Atendimento Educação Integral do bairro Nova Pirapora			Desjejum	150	30.000
			Almoço	150	30.000
	200	300	Lanche	150	30.000
			Jantar	150	30.000
			Total	600	120.000
Total Geral					1.954.200

4. DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS E PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS

4.1. Mão-de-obra e Suporte Logístico

4.1.1. 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 prejuízo a prestação dos serviços.

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

4.1.3 A contratada deverá fornecer todo EPI necessário aos funcionários;

4.1.4 O Dimensionamento da mão-de-obra necessária 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.

4.1.5 No caso de aumento na quantidade de refeições solicitadas ou no aumento das UNIDADES ATENDIDAS, fica estipulado a disponibilidade de 01 (um) merendeira para cada 300 refeições/dia.

4.1.6 A CONTRATADA deverá manter no quadro de funcionários profissional Nutricionista de acordo com as Normas do CRN e quantitativos previstos no ANEXO IV.

Para que os objetivos do PNAE sejam atingidos, além dos recursos materiais necessários, é indispensável que as atribuições do(a) nutricionista, das merendeiras e da equipe técnica sejam fielmente executadas.

4.1.7 Nesse sentido, a Empresa Terceirizada deverá:

A) Registrar todas as visitas das nutricionistas e/ou responsável técnico, reclamações, bem como quaisquer ocorrências e encaminhar o relatório quinzenal a Gerencia de Alimentação Escolar;

B) Contratar e manter funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento do Serviço de Alimentação e Nutrição, o cumprimento dos cardápios estabelecidos e todas as atividades correlatas, conforme previsto no ANEXO IV;

C) Manter equipe volante no quadro operacional para substituição de pessoal, em eventuais ausências ao trabalho;

D) Responder de forma civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados a escola, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência, ou negligência, própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

4.2 Gêneros Alimentícios

4.2.1. 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 n°. 12 de 02/01/01 e RDC n°. 216 de 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

4.2.2. Os alimentos deverão ser transportados, pela contratada para as unidades Escolares 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.

4.2.3. O Município deverá adquirir, a preços de mercado, produtos alimentícios de acordo a verba disponibilizada pelo FNDE (PNAE, PNAC), inclusive os da agricultura familiar, de acordo com os cardápios elaborados pela Contratante, sendo esse valor descontado do valor total da nota fiscal de serviços da contratada; o restante dos gêneros será de responsabilidade da Contratada.

4.2.4. Os gêneros que serão fornecidos pelo Município, terão seu valor descontado das faturas da Contratada e deverão ser entregues, pelos fornecedores, em cada unidade escolar em data previamente agendada em tempo hábil para o preparo das merendas durante todo o período do pedido. Sempre que a CONTRATANTE pretenda adquirir gêneros alimentícios, notificará a CONTRATADA de sua intenção e potencial aquisição. As potenciais aquisições subsequentes implicarão notificação da CONTRATADA com antecedência mínima de 05 (cinco) dias.

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

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

4.2.7. 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.

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

4.2.9. 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.

4.3 Demais insumos

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

4.3.2. A contratada também ficará responsável pelo fornecimento de gás e descartáveis.

4.4 Utensílios, Equipamentos, Mobiliário e Instalações

4.4.1. A CONTRATADA deverá, fornecer os utensílios, equipamentos e mobiliários, conforme quantidades especificadas em ANEXO XIII. A CONTRATADA deverá ainda patrimoniar e identificar com logomarca própria esses materiais e entregar a relação dos mesmos ao Setor de Patrimônio deste município para que haja a devida identificação de todos os utensílios, equipamentos e mobiliários utilizados na elaboração da merenda escolar.

4.4.4. A Contratada deverá realizar adaptação às exigências da legislação vigente, com autorização do Município e sem ônus para o mesmo. Reformas de estrutura física, civil, elétrica e hidráulica são de responsabilidade do Município.

4.5 Assuntos diversos

O objeto compreende o fornecimento dos gêneros alimentícios, exceto adquiridos com a verba do FNDE para a Agricultura Familiar, 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 III**. Os insumos, utensílios, mobiliário, equipamentos e quaisquer outros elementos porventura requeridos, serão adquiridos pela CONTRATADA e disponibilizados para execução do objeto.

Não obstante as demais definições deste termo e respectivos anexos, os serviços que constam no objeto deste termo consistem em:

4.5.1 Nutrição

- a) Promover a saúde dos alunos atendidos, suprimindo 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 aspectos 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.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

O regime de execução será por cardápio conforme estabelecido em modelo anexo, de acordo com os critérios estabelecidos pela contratante neste termo e seus anexos.

5.1. 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) A contratada será responsável pela limpeza e conservação das áreas abrangidas na prestação dos serviços, bem como dos equipamentos e utensílios inerentes ao preparo e fornecimento das refeições.
- d) 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 elaborado por responsável técnico da contratada e aprovado pela nutricionista da contratante e deverá ser rigorosamente cumprido.

5.2. Treinamento, controle de saúde e uniformização da mão de obra

5.2.1 A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, **RESPONSABILIZAR-SE** por: Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

- a) trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual (conforme Portaria CVS 06/99), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;
- b) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;
- c) adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização, e exames médico-laboratoriais (hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL), de acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde;

Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 Controle de saúde dos funcionários

O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados neste regulamento, acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde;

5.2.2. 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.

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

5.3 Logística

a) Os serviços e os fornecimentos de insumos descritos no objeto deste termo 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, da parte dos fornecedores da Prefeitura, entenda-se verba do FNDE, 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.

e) os gêneros referentes ao recurso do PNAE serão adquiridos pelo Município nos estritos termos da Lei 1.947/2009 e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013, inclusive quanto a qualidade e de acordo com os cardápios apresentados pela Contratante.

(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.

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.

5.4. 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.

5.5. 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.
- d) Assegurar o abastecimento das escolas com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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).

5.9. A composição do cardápio será feita e fiscalizada pela nutricionista da contratante e cumprida pela empresa contratada, e seguirá os parâmetros indicados no termo e Anexos, especialmente em relação as recomendações estabelecidos pelo PNAE.

5.10. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo RT da contratante, 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.

5.10.1. Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo V de modo a suprir:

- a) no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as CEI (Centro de Educação Infantil)s em período parcial;
- b) no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as CEI (Centro de Educação Infantil)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 CEI (Centro 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 CEI (Centro de Educação Infantil)s em período parcial;

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.

5.11. 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;

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

5.13. 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.

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

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

5.16. Na execução do presente contrato será considerado o preço unitário por refeição servida, observadas as condições aqui estabelecidas.

5.17. Quinzenalmente, a CONTRATADA informará ao Município o cardápio com o número de refeições solicitadas DEVIDAMENTE ASSINADA PELO DIRETOR DE CADA UNIDADE DE ENSINO, respeitados os limites máximos de matriculados, indicados no Anexo III e relatando eventuais ocorrências em desacordo com o contrato. Serão aceitos até 10% acima do valor de alunos matriculados na unidade destinados à repetições.

5.18. A direção das unidades atendidas pela empresa prestadora de serviços informará a referida empresa, por escrito, com antecedência de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas quanto à dispensa das aulas, para a não execução da refeição ou significativas diminuições nos volumes previstos.

5.19. 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.

5.20. 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.

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

5.22. 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 se responsabilizar 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.

5.23. Avaliação de restos ou resto ingestão

A empresa licitante fica ciente 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.

5.24. Assegurar o atendimento com utensílio, equipamentos e mobiliários em perfeito estado de uso, efetuando o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos mesmos quando necessário.

6. DOS CARDÁPIOS

6.1 Os cardápios serão elaborados pela Contratante e enviado a Contratada atendendo à Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e deverão ser cumpridos pela CONTRATADA.

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 VII;

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.

6.2. Os cardápios enviados pela CONTRATANTE à CONTRATADA deverão ser executados sem alterações.

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 CONTRATANTE à CONTRATADA 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.

g) Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e /ou pessoais como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, principalmente nos casos de intoxicação alimentar.

7 DA VISTORIA

7.1. A vistoria é FACULTATIVA e poderá ser realizada no período de **10/11/2017 à 24/11/2017**, das 8h às 17h, saindo da Secretaria Municipal de Educação. Deverá ser acompanhada pela equipe técnica da citada Secretaria, que emitirá o atestado somente àquelas empresas que realizarem a vistoria completa. O responsável legal da empresa (nutricionista, administrador, proprietário, etc) deverá acompanhar a vistoria e inclusive assinar o termo junto à equipe da SEMED. A vistoria deverá ser previamente agendada através dos telefones (38) 3740-6187 (Setor responsável pela merenda escolar) ou (38) 3740-6141 (Setor Financeiro).

7.1.1 No caso de comparecimento de proprietário, sócio-gerente ou representante legal da empresa, este deverá apresentar cópia autenticada do respectivo estatuto ou contrato social e suas alterações, devidamente registrado na Junta Comercial ou no órgão competente, ou ainda Procuração (reconhecida em cartório) no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

7.2.O Termo de Vistoria será emitido pela Equipe de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, assegurando acerca do pleno conhecimento das empresas interessadas, das condições das instalações, equipamentos, utensílios e outras informações que julgar necessárias.

7.3.As empresas interessadas deverão vistoriar e examinar os locais dos serviços e suas dependências e obter sob sua responsabilidade todas as informações necessárias para a elaboração de sua proposta. O custo com o deslocamento às unidades de ensino deverão correr às expensas de cada empresa interessada, ou seja a Prefeitura Municipal não disponibilizará de veículo oficial para atender proponente; cada um deverá ter o seu meio de transporte, o veículo oficial atenderá somente a equipe da merenda.

7.4 As empresas que não tiverem disponibilidade em realizar a vistoria, deverão apresentar a Declaração de não Vistoria, assumindo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude da sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto desta licitação.

8- DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS PARA PAGAMENTO

8.1 Fonte: 100 Recursos ordinários

Fonte: (QESE)) C/C: 672025-0

06.02.01.12.365.0251.2057.33.90.39.00

06.02.02.12.361.0251.2062.33.90.39.00

06.02.02.12.361.0251.2063.33.90.39.00

8.2 O pagamento será realizado através de medições auferidas pela equipe da merenda escolar e anexadas às notas fiscais/faturas, em até 30 (trinta) dias úteis, após a apresentação desses documentos.

8.3. A CONTRATADA deverá cumprir as normas e especificações técnicas previstas em contrato, e não poderá suspender o fornecimento da merenda escolar, tolerando possíveis atrasos de pagamento, nos termos previstos no art. 78, inciso XV, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

9 – PRAZO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1 A organização inicial para execução dos serviços será a partir da assinatura do contrato, devendo a empresa ter o prazo máximo de 15(quinze) dias para iniciar o atendimento das atividades, o mesmo poderá ser prorrogado, desde que a justificativa seja aceita pela Administração.

9.2 O contrato terá vigência de 01 (um) ano podendo ser prorrogado a critério da administração, respeitando o limite legal previsto no artigo 57, inciso II da Lei 8.666/93 e posteriores alterações. O contrato poderá a qualquer momento ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

10 PENALIDADES

10.1 Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade e que possam ser sanadas imediatamente.

10.2 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento diário da UNIDADE ATENDIDA, quando a CONTRATADA executar o objeto contratual em desacordo com o contrato e as normas e especificações técnicas aplicáveis;

10.3. As multas e advertência são independentes entre si. A aplicação de uma não exclui a de outra, bem como das demais penalidade previstas em lei.

11 DA FISCALIZAÇÃO

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

11.2 A CONTRANTE por meio da equipe técnica da merenda, nomeada através de comissão, fiscalizará toda a logística de entrega dos gêneros adquiridos pela CONTRATANTE, bem como toda a execução dos serviços constantes neste termo. Essa equipe deverá ainda realizar vistoria, acompanhar a sessão de licitação e a implantação dos serviços.

11.2.1 A equipe técnica da merenda escolar, durante a execução do contrato, será composta pela Nutricionista do município, Diretora de cada unidade escolar e representantes da Secretaria Municipal de Educação.

11.3 As Diretoras Escolares atuarão, em suas respectivas unidades, como fiscais do contrato e acompanharão diariamente a medições das refeições fornecidas.

11.4 Verificada pela fiscalização a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a CONTRATANTE, tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto á aplicação das penalidades previstas na Lei Federal 8.666/93 e alterações posteriores.

11.5. A administração não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da CONTRATADA em eventual falta que vier a cometer.

ANEXO II

ENDEREÇO DAS UNIDADES DE ENSINO

ESCOLA	ENDEREÇO
E. M. DONA CÂNDIDA MENDES ÁLVARES	Rua Apolônia Mendes Pereira nº277 - B. Cícero Passos
E. M. MARIA JOSEFINA SANTOS	Rua Major Américo Ferreira Lima nº701 - B. Industrial
E. M. NOSSA SENHORA APARECIDA	Av. Mascarenhas nº322 - Centro
E. M. DONA RITA SANTOS BRAGA	Rua: Adelson Santana nº592 - B. Sagrada Família
E. M. GENY HATEM	São Paulo nº300 B. São Geraldo
E. M. DR. OTÁVIO VIEIRA MACHADO	Rua: A nº93 - B. Santos Dumont
E. M. PROF. MARIA COELI RIBAS ANDRADE E SILVA	Rua: Joaquim Cândido de Oliveira nº1. 027 - B. Cidade Jardim
E. M. RUI BARBOSA	Av. Cmte. Santiago Dantas nº294 - Centro
E. M. MATHILDE CORDEIRO DE AQUINO	Rua Alcides de Oliveira Rosa, 638 – B. Nova Pirapora
PRÉ – ESCOLAR MUNICIPAL ARCO-ÍRIS	Rua: Floriano Diniz nº 603 B. Bom Jesus

CRECHE	ENDEREÇO
CRECHE DO BAIRRO NOSSA SENHORA APARECIDA	Rua Rotary, 237-B. Nossa Senhora Aparecida
CRECHE DO BAIRRO SANTOS DUMONT	Rua Benjamin Constant, 1047 - Santos Dumont
CRECHE DO BAIRRO SÃO GERALDO	Rua São Paulo, 715- B. São Geraldo
CRECHE DO BAIRRO CIDADE JARDIM	Rua Itacolomi, 92 Cidade Jardim
CRECHE DO BAIRRO NOVA PIRAPORA	Av Maria Jose Alkimin – Nova Pirapora
CRECHE DO BAIRRO INDUSTRIAL	Rua Duque de Caxias, 659 – B. Industrial
CEMEI JOSE RAIMUNDO (CRECHE SÃO JOÃO)	Rua Roque R. dos Santos, 340– B. São João
CRECHE DO BAIRRO CICERO PASSOS	Rua Apolônia Mendes Pereira - B. Cícero Passos
CRECHE DO BAIRRO BOM JESUS	Floriano Diniz, 603- Bom Jesus
CRECHE BAIRRO SAGRADA FAMÍLIA	21 de abril, 147 – B. Sagrada Família
CEMEI GECY ROCHA	Av. América, 765, – Nossa Sra. Aparecida
APAE	Rua Alcides de Oliveira Rosa, 756 – B. Nova Pirapora
NÚCLEO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL SANTOS DUMONT	Av. Largo da Praça, 20 - Santos Dumont
ANEXO MARIA JOSEFINA – EDUCAÇÃO INTEGRAL	Rua José Alves da Mota, 302 – Santos Dumont
NÚCLEO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL DO BAIRRO NOVA PIRAPORA	Rua, José Gaia, 576 – Nova pirapora

ANEXO III

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES (NÚMERO DE ALUNOS)
PERÍODO INTEGRAL, PARCIAL

ITEM	NOME DA ESCOLA	CEI Berçário	CEI Maternal	EMEI	EMEF	EJA	INTEGRAL	PROJETOS
1	Escola Aparecida	*		76	144	*	120	*
2	Escola Coely Ribas	*		96	283	*	200	*
3	Escola Dona Cândida	*		130	351	*	200	*
4	Escola Dona Rita	*		32	241	*	120	*
5	Escola Dr. Otavio	*		192	643	30	66	*
6	Escola Geny Hatem	*		169	460	*	300	*
7	Escola Maria Josefina	*		*	241	*	*	*
8	Escola Mathilde Cordeiro	*		142	433	*	100	*
9	Escola Rui Barbosa	*		81	271	*	140	*
10	Pré Escolar Arco Íris	*		80	*	*	*	*
11	CEMEI - Aparecida	20	45	*	*	*	*	*
12	CEMEI- São João	24	54	80	*	*	*	*
13	Creche aparecida	18	54	*	*	*	*	*
14	Creche Bom Jesus	24	52	*	*	*	*	*
15	Creche Cícero Passos	24	67	*	*	*	*	*
16	Creche Cidade Jardim	20	75	*	*	*	*	*
17	Creche Industrial	24	54	*	*	*	*	*
18	Creche Nova Pirapora	16	39	*	*	*	*	*
19	Creche Sagrada Família	12	27	*	*	*	*	*
20	Creche Santos Dumont	17	54	*	*	*	*	*
21	Creche São Geraldo	24	66	*	*	*	*	*
22	APAE	*		*	*	*	*	180
23	Núcleo de Educação Integral Santos Dumont	*		*	*	*	200 integral Dr. Otávio	
24	Núcleo de Educação Integral do Bairro Nova Pirapora	*		*	*	*	300	
25	Anexo Maria Josefina – Educação Integral	*		*	*	*	130	*
	Total	223	587	1078	3067	30	1876	180

ANEXO IV

QUADRO MÍNIMO DE PROFISSIONAIS PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR
POR UNIDADE DE ENSINO

Unidades	Quantidade de merendeiras
CEMEI - Aparecida	2
CEMEI- São João	3
Creche Aparecida	2
Creche Bom Jesus	2
Creche Cícero Passos	2
Creche Cidade Jardim	2
Creche Industrial	2
Creche Nova Pirapora	2
Creche Sagrada Família	2
Creche Santos Dumont	2
Creche São Geraldo	2
ESCOLAS	
Escola Aparecida	2
Escola Arco Iris	1
Escola Coely Ribas	3
Escola Dona Cândida	3
Escola Dona Rita	4
Escola Dr. Otavio	7
Escola Geny Hatem	4
Escola Maria Josefina	3
Escola Mathilde Cordeiro	3
Escola Rui Barbosa	3
NÚCLEOS	
APAE	2
NÚCLEO DE EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL DO BAIRRO NOVA PIRAPORA	2
NÚCLEO DE EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL A ESCOLA MARIA JOSEFINA	2
NÚCLEO DE EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL SANTOS DUMONT	1
TOTAL DE MERENDEIRAS	63
DEMAIS PROFISSIONAIS	
NUTRICIONISTA	06
MOTORISTA	02
ESTOQUISTA	03
AJUDANTE DE ENTREGAS	01

ANEXO V
MODELOS DE CARDAPIO

CARDÁPIO CEI BERÇÁRIO

Refeição	2º feira	3º feira	4º feira	5º feira	6º feira
Desjejum	Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia, cereais)	Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia, cereais)	Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia, cereais)	Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia, cereais)	Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia, cereais)
Lanche	Papa maça	Papa de banana	Papa mamão	Papa de manga	Papa de banana
Almoço	Arroz papa, caldo de feijão/feijão papa de carne desfiada espinafre, abobrinha e inhame. Suco de fruta	Arroz papa, caldo de feijão/feijão, Papa de frango desfiado, , cenoura, batata. Suco de fruta	Arroz papa, caldo de feijão/feijão, Papa de carne moída repolho, chuchu, Mandioca Suco de fruta	Arroz papa, caldo de feijão/feijão, Papa de fígado beterraba, couve picadinha. Suco de fruta	Arroz papa, caldo de feijão/feijão, Carne de panela desfiada com batata, e abóbora e chuchu Suco de fruta .
Lanche	Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia, cereais)	Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia, cereais)	Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia, cereais)	Vitamina de frutas com leite	Mamadeira (Leite + Farinha de arroz, milho, aveia, cereais)
Jantar	Sopa de macarrão letrinha (macarrão, carne moída, abóbora, batata doce, cenoura)	Arroz papa, caldo de feijão, papa de carne moída, beterraba, chuchu	Caldo de abóbora Com acém cubo desfiado, tomate, pimentão e cheiro verde)	Sopa de macarrão letrinha com carne moída, batata, cenoura e abóbora	Arroz papa, caldo de feijão, papa de carne cozida, batata doce, chuchu, couve

OBS: Ofertar os alimentos e o tipo de preparação de acordo com a faixa etária da criança.
Servir a preparação do almoço diferente da preparação do jantar.

CARDÁPIO CEI MATERNAL

1ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum	Biscoito C. Cracker Leite com achocolatado	Pão francês com margarina Café com leite	Bolo Leite caramelado	Biscoito maisena Café com leite	Pão careca com margarina Leite com achocolatado
Almoço	Arroz Feijão Carne bovina Espinafre Abobrinha Inhame. Suco de fruta Sobremesa : fruta	Arroz Feijão Frango ao molho cenoura, batata. Suco de fruta Sobremesa: gelatina	Arroz Feijão Carne moída refogada Repolho chuchu Mandioca Suco de fruta	Arroz Feijão Fígado ao molho de tomate Beterraba, Couve Suco de fruta Sobremesa: fruta	Arroz Feijão Carne de panela com batata, e abóbora e chuchu suco sobremesa: fruta
Lanche	Bolo Suco de fruta	Biscoito cream cracker Suco	Torta nutritiva de frango suco	Vitamina de frutas com leite Biscoito	Arroz doce com coco e canela
Jantar	Sopa de macarrão letrinha (macarrão, carne moída, abóbora, batata doce, cenoura)	Canja de galinha (arroz, frango, cenoura, vagem e tomate)	Caldo de abóbora (abóbora, acém peça desfiada, pimentão, tomate e cheiro verde)	Sopa de macarrão com caldo de feijão (macarrão Padre Nosso, feijão, carne moída, repolho, cenoura e batata)	Mexidão (arroz, feijão, lingüiça de frango, PTS, cenoura e tomate) Suco
2ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum	Pão com margarina e bebida láctea de chocolate	Leite caramelado com biscoito cream cracker	Mingau de fubá	Bolo e leite com café	Pão careca com margarina e leite com achocolatado
Almoço	Galinhada (arroz, coxa e sobrecosta, cenoura, vagem e tomate) Suco de caju	Arroz Feijão Isca de carne ao molho madeira Farofa de cenoura com passas Beterraba cozida picadinha Suco de abacaxi	Arroz Feijão Fígado acebolado Macarrão Couve Tomate Banana	Arroz Feijão Carne de sol picadinha Mandioca salteada Alface Tomate Melancia	Arroz Feijão Frango refogado com legumes (abóbora, chuchu e batata) Suco de maracujá Sobremesa: mamão
Lanche	Torta de frango Suco	Pão francês com ovos mexidos Suco de acerola	Iogurte Biscoito	Gelatina	Vitamina de banana e maçã Biscoito C. Cracker
Jantar	Baião de 2 (arroz, feijão, cubos, ovos, abobrinha, tomate e cenoura)	Sopa de macarrão letrinha (macarrão letrinha, peça picadinha, batata doce, repolho, chuchu)	Caldo de mandioca (mandioca, acém desfiado, tomate, cebola, pimentão e cheiro verde)	Risoto de frango (arroz, frango desfiado batata, pimentão e cheiro verde) Suco natural de abacaxi	Macarronada ao molho bolonhesa (macarrão parafuso, carne moída, tomate, molho de tomate, milho verde, cebola e cheiro verde)

3ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum	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 Feijão Carne moída refogada Abóbora Quiabo Laranja	Arroz Feijão Frango ao molho Batata Cenoura Suco de frutas	Arroz Feijão Isca de fígado acebolada Alface Tomate Suco de frutas	Arroz Feijão Carne de panela com batatas Salada de repolho e tomate Banana	Feijão Arroz com vagem Farofa de cenoura com ovos Coxa e sobrecoxa de galinha Mexerica
Lanche	Biscoito rosquinha Suco	Mingau de fubá	Vitamina de mamão com leite Biscoito	Bolo Suco nutritivo (couve, laranja e beterraba)	Torta de atum Suco
Jantar	Baião de 2 (arroz, feijão, peça desfiada, PTS, cenoura e cheiro verde) Suco	Sopa de macarrão com caldo de feijão (macarrão conchinha, peça desfiada, abóbora, couve, mandioca)	Caldo verde (batata inglesa, cubo, couve e cheiro verde)	Mexidão (arroz, feijão, carne moída, ovos, cenoura, couve, pimentão e cheiro verde) Suco	Sopa de legumes (macarrão, peça desfiada, batata, abobrinha, abóbora)
4ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum	Biscoito maisena e café com leite	Bolo e leite caramelado	Pão com margarina e chá mate	Mingau de maizena	Pão com margarina e leite com achocolatado
Almoço	Arroz Feijão Almôndegas ao molho de tomate e cenoura picadinha Purê de batata Limonada	Arroz Feijão Frango ao molho Batata doce Beterraba Suco de maracujá	Arroz Feijão Carne de sol Mandioca salteada Couve refogada Suco de maracujá Banana	Arroz Feijão Isca acebolada Purê de abóbora Alface Tomate Mamão	Arroz Feijão Coxa e sobrecoxa Abóbora Quiabo Laranja Suco
Lanche	Arroz doce com coco e canela	Suco com biscoito cream cracker	Bolinho de chuva Suco	Bolo Suco	Biscoito de polvilho Iogurte
Jantar	Sopa de macarrão (macarrão letrinha, frango, batata, repolho e beterraba)	Baião de 2 (arroz, feijão, peça desfiada, ovos, abobrinha, cenoura, pimentão e cheiro verde) Suco	Escondidinho de mandioca (mandioca, leite, frango desfiado e cheiro verde)	Macarrão a bolonhesa (macarrão, carne moída, milho verde, tomate, pimentão e cheiro verde)	Mexidão (arroz, feijão, cubo desfiado, PTS, cenoura, couve, pimentão e cheiro verde) Suco

CARDÁPIOS EMEI/ EMEF/ PROJETOS/ INTEGRAL/ EJA

1ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche ou refeição	Arroz Feijão Frango ao molho Batata inglesa Cenoura Suco	Arroz Feijão Isca de fígado acebolada Alface Tomate Sobremesa: Mamão	Biscoito Leite com achocolatado	Arroz Feijão Carne moída Chuchu Batata Suco	Arroz Feijão Carne picadinha Repolho Beterraba Suco Sobremesa: Banana
2ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche ou refeição	Mexidão (arroz, feijão, carne desfiada,PTS, cenoura ralada, cebola,tomate,pimentão e cheiro verde) Suco	Arroz Feijão Carne de panela com mandioca Salada de couve e tomate Sobremesa:Banana	Arroz doce com coco e canela Biscoito	Sopa de macarrão (macarrão, frango desfiado, cenoura, abóbora e repolho)	Pão Molho de salsicha Suco
3ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche ou refeição	Arroz Feijão Coxa/sobrecoxa de frango cozida Quiabo Abóbora	Baião de 2 (Arroz, feijão carne moída, ovos, tomate couve picadinha cenoura ralada e cheiro verde) Suco	Iogurte Biscoito Banana	Arroz Feijão Isca de fígado ao molho Batata Chuchu Suco Sobremesa: Doce de leite	Feijão Arroz carreteiro (arroz, acém cubo, lingüiça, ovo, tomate, pimentão, couve) Sobremesa:Melancia
4ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche ou refeição	Arroz a grega com frango (arroz, frango desfiado, cenoura, milho verde, cebola e cheiro verde) Suco	Caldo de Mandioca (mandioca, cubo desfiado, couve e cheiro verde)	Mingau de fubá com canela Biscoito	Arroz Feijão Carne moída refogada Batata Beterraba Sobremesa:Maça	Sanduíche natural de frango (Pão careca, frango desfiado, milho verde, tomate, pimentão e cheiro verde) Suco

CARDÁPIOS 4 INTEGRAL SEM INTERVALOS (NOVA PIRAPORA)

1ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche	Biscoito Leite Caramelado	Pão Francês Café c/ Leite	Biscoito Café c/ Leite	Bolo Leite com achocolatado	Arroz doce com canela
Refeição	Arroz Feijão Frango ao molho Batata inglesa Cenoura Suco	Arroz Feijão Isca de fígado acebolada Alface Tomate Sobremesa: Mamão	Biscoito Leite com achocolatado	Arroz Feijão Carne moída Chuchu Batata Suco	Arroz Feijão Carne picadinha Repolho Beterraba
2ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche	Pão Francês Leite Caramelado	Bolo Cha	Biscoito Achocolatado	Bolo Café c/ Leite	Biscoito Mingau de maisena
Refeição	Mexidão (arroz, feijão, carne desfiada,PTS, cenoura ralada, cebola,tomate,pimentão e cheiro verde) Suco	Arroz Feijão Carne de panela com mandioca Salada de couve Sobremesa: Bana na	Arroz doce com coco Biscoito	Sopa de macarrão (frango desfiado, cenoura, abóbora e beterraba)	Pão Molho de salsicha Suco
3ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche	Pão careca Achocolatado	Biscoito Mingau de Fubá	Bolo Café c/ Leite	Pão francês Achocolatado	Biscoito Café c/ Leite
Refeição	Arroz Feijão Coxa/sobrecoxa de frango cozida Quiabo Abóbora	Baião de 2 (Arroz, feijão carne moída, ovos, tomate couve picadinha cenoura ralada e cheiro verde) Suco	Danete Biscoito	Arroz Feijão Isca de fígado ao molho Batata Chuchu Suco Sobremesa: Doce de leite	Feijão Arroz carreteiro (arroz, acém cubo, lingüiça, ovo, tomate, pimentão, couve) Sobremesa: Melancia
4ª Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche	Biscoito doce Leite caramelado	Pão Francês Achocolatado	Biscoito Café c/ Leite	Bolo Suco	Biscoito Mingau de Fubá
Refeição	Arroz a grega com frango (arroz, frango desfiado, cenoura, milho verde, cebola e cheiro verde) Suco	Caldo de Mandioca (mandioca, cubo desfiado, couve e cheiro verde)	Mingau de fubá com canela Biscoito	Arroz Feijão Carne moída refogada Batata Beterraba Sobremesa: Maça	Sanduíche natural de frango Suco

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Refeição	Arroz, feijão, cubo ao molho, cenoura e batata	carne bovina	frango, vísceras, feijão, músculo, acém, fígado
		arroz	macarrão, fubá
		batata	mandioca, batata doce, cará, inhame
		cenoura	beterraba, abóbora, tomate
		temperos	
Lanche	Leite com achocolatado e biscoito doce	Leite integral	Iogurte,
		Achocolatado	
		Biscoito doce	Mingau de maisena, arroz doce, pão doce, pão de queijo,

OBSERVAÇÕES DOS CARDÁPIOS

- Servir no mínimo dois tipos de verduras, legumes e frutas que deverão variar conforme sazonalidade.
- Deverão ser atendidas as dietas solicitadas com prescrição médica
- Às Dietas Especiais quando assim classificadas por profissional responsável pela indicação da necessidade nutricional da Contratada, ou de acordo com a prescrição médica, tipo: f) alimentação para o atendimento de necessidades alimentares ou nutricionais especiais tais como diabetes, intolerância à lactose, e outros, sendo que, neste caso, deverá haver a devida justificativa para o pedido, através do envio de cópia do documento comprobatório (laudo de médico ou de nutricionista), incidirá um acréscimo de preço de 50% (cinquenta por cento), Levando em consideração, nesse valor, o conteúdo e a mão de obra de produção do item diferenciado.
- A Transição alimentar até 1 ano de idade deverá respeitar as normas nutricionais.
- Quatro cardápios típicos no ano: Páscoa, Festa Junina, Dia das crianças e Natal, sendo inserido 1 cardápio semanal especial conforme sugestão abaixo:

ALMOÇO OU LANCHE CRECHE/EMEF/EJA/INTEGRAL				
SEMANA DA PASCOA				
Segunda	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
Arroz a Grega com Frango	Salada de fruta	Arroz doce com coco	Bolo de Chocolate Confeitado	Cachorro quente Suco
SEMANA DA FESTA JUNINA				
Segunda	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
Arroz Doce com coco Pipoca	Caldo de Carne com Mandioca	Canjica com Amendoim	Estrogonofe de frango com arroz e batata palha Suco	Arroz a grega Suco Milho verde cozido
SEMANA DO DIA DAS CRIANÇAS				
Segunda	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate	Cachorro Quente Refrigerante	Pipoca Suco	Sanduíche natural de frango Suco	Salada de frutas
SEMANA DO NATAL				
Segunda	Terça feira	Quarta feira	Quinta feira	Sexta feira
Feijoada	Bolo de Chocolate Confeitado	Arroz a Grega com Frango	Cachorro Quente Refrigerante	Estrogonofe de frango com arroz e batata palha Suco

**ANEXO VI - INCIDÊNCIA MENSAL DOS ALIMENTOS POR REFEIÇÃO
CEI**

Produto	Incidência mínima mensal
DESJEJUM/LANCHE	
Pão	8x
Margarina	8x
Biscoito salgado	6x
Biscoito doce	6x
Leite integral	35x
Achocolatado	8x
Bolo	8x
Bolo salgado	4x
Suco de frutas	16x
Café	8x
Vitamina de Frutas	4x
Chá	2x
ALMOÇO/JANTAR	
Carne em cubos	16x
Frango	8x
Carne moída	6x
Fígado	4x
Ovo	4x
Frutas	20x
Verduras e Legumes (salada e guarnição)	40x
Polenta	2x
Tubérculos	20x
Macarrão e Farinácios	8x
Pudim	4x
Gelatina	4x
Arroz	25x
Feijão	25x
Suco	20x

EMEI/ EMEF/EJA/PROJETOS

Produto	Incidência mínima mensal
DESJEJUM/LANCHE	
Pão	2x
Margarina	2x
Biscoito salgado	2x
Biscoito doce	2x
Leite integral	4x
Achocolatado	4x
Bolo	1x
Suco de frutas	12x
ALMOÇO/JANTAR	
Carne em cubos	6x
Frango	4x
Carne moída	6x
Fígado	2x
Ovo	3x
Frutas	12x
Verduras e Legumes (salada e guarnição)	16x
Tubérculos	4x
Macarrão e Farinácios	4x
Arroz	15x
Feijão	15x
Suco	16x

ANEXO VII

TABELA DE PER CAPITAS UTILIZADAS NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

Alimento CARNE	Centro Educativo Infantil (CEI)	Escola Municipal de Ensino Infantil (EMEI)	Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF Integral/Projetos)	Educação de Jovens e Adultos
Salsicha	-----	50g	50g	50g
Carne bovina em iscas ou cubos	30g	40g	40g	100g
Carne moída	30g	40g	40g	100g
Fígado bovino	30g	40g	40g	100g
Peito de frango sem osso e sem pele congelado	30g	40g	40g	100g
Peito de frango com osso e sem pele congelado	45g	60g	60g	100g
Almôndega bovina	45g	60g	60g	100g
Kibe de carne bovina	45g	60g	60g	100g

Alimento ESTOCÁVEIS	Centro Educativo Infantil (CEI)	Escola Municipal de Ensino Infantil (EMEI)	Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF INTEGRAL/Projetos)	Educação de Jovens e Adultos
Arroz longo fino tipo 1, classe longo, subpolido	25g	30g	35g	45g
Achocolatado em pó vitaminado	15g	20g	20g	20g
AÇUCAR REFINADO ESPECIAL (para adoçar)	10g	10g	15g	15g
Amido de milho	08g	08g	08g	10g
Biscoito doce sabor leite	20g	30g	30g	40g
Biscoito tipo maisena	25g	30g	30g	40g
Biscoito tipo cream cracker	25g	30g	30g	40g
Canjica de milho branco	20g	30g	30g	40g
Feijão tipo 1	15g	30g	30g	40g
Doce individual	09g	09g	18g	18g
FUBÁ FINO (para polenta)	15g	20g	20g	25g
FUBÁ FINO (para mingau)	10g	15g	15g	20g
Farinha de trigo	10g	12g	15g	20g
Gelatina diversos sabores	10g	12g	12g	12g
Leite em pó integral	18g	20g	20g	20g
Margarina vegetal	08g	08g	10g	10g
Macarrão c/ ovos tipo parafuso (p/macarronada)	20g	30g	30g	40g
Macarrão c/ ovos tipo parafuso(para sopas)	15g	20g	20g	25g
Macarrão c/ ovos cortado(p/ macarronada)	20g	30g	30g	40g

Macarrão c/ ovos cortado(p/ sopas)	15g	20g	20g	25g
Macarrão c/ ovos tipo espaguete (p/macarronada)	20g	30g	30g	40g
Pó para pudim com leite diversos sabores	10g	10g	10g	10g
Suco	150ml	150ml	200ml	200ml
Sal refinado iodado	05g	05g	06g	06g
Tempero completo sem pimenta	02g	03g	03g	03g
Vinagre de vinho branco	01ml	01ml	01ml	01ml

Alimento Hortifrutigranjeiros	Centro Educacional Infantil (CEI)	Escola Municipal de Ensino Infantil (EMEI)	Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF+INTEGRAL)	Educação de Jovens e Adultos
Fruta - sobremesa *mamão/melancia	1 unidade 60g-100g	1 unidade 100g-150g	1 unidade 120g -180g	1 unidade 140g - 200g
Fruta (salada de frutas) - 03 frutas	50g	80 g	90 g	90g
Hortaliças (folha para salada)	20g	30 g	30g	40g
Hortaliças (folha para sopa)	15g	20 g	20g	25g
Legumes (sopa) – 03 legumes	20g	30 g	40g	40g
Legumes (refogados)	30g	35 g	40g	40g
Ovos	01 unidade	01 unidade	01 unidade	01 unidade
Alho	04g	06g	06g	06g
Cebola	10g	14g	14g	14g

Alimento Pão Francês	CEI (Centro de Educação Infantil)	Educação Pré-escolar	Ensino Fundamental +INTEGRAL)
Pão francês	25g	50g	50g
Pão careca	25g	50g	50g

ANEXO VIII

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Alimentos	Variedade/especificação
Açafraão pacote 250 g	Açafraão, aglomerado filamentoso em pó homogêneo, de cor pardo-avermelhada. Produto deve ser moído, puro e sem mistura. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Achocolatado em pó pacote 400 g	Achocolatado em pó instantâneo, vitaminado. Contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, soro de leite, aroma natural de chocolate, sem corantes artificiais, sem glúten. Aparência do pó homogêneo sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400 gramas. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Açúcar cristal pacote 5 kg	Tipo 1, cristal branco, puro e natural, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas, matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em pacote de 5 kg, transparente, em plástico atóxico, incolor, termossoldado. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30 Kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Adoçante dietético frasco 100 ml	A base de sucralose, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no ministério da saúde. Prazo de validade superior a 10 meses. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Embalagem com 100ml.
Amendoim pacote 500 g	Amendoim cru, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme. Isento de mofo, umidade, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 500 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).

Amido de milho pacote 500 g	Produto amiláceo extraído do milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 500 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Arroz agulhinha pacote 5 Kg	Branco, tipo I, não parbolizado, classe longo fino, subgrupo polido, grãos inteiros, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 5kg em plástico atóxico, termo soldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, informações relativas à classificação do produto, grupo, classe e tipo, além da identificação do lote, nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto e peso líquido.
Atum ralado lata unidade 170 g	Atum ralado, em óleo comestível, embalagem lata, as latas não devem estar amassadas ou estufadas, contendo no mínimo de 170g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Batata palha kg	Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica atóxica de 1kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Biscoito sequilho pcte 200 gramas	Biscoito a base de amido de milho e/ ou mandioca, açúcar, gordura vegetal, ovos, sal e aromatizante. Não glúten, nem lactose, sem corantes artificiais.
Mistura láctea infantil 1 (0-6 meses),lata de 400 g.	Fórmula infantil com ferro e proteína láctea para lactentes 0 a 6 meses. Embaladas em latas de 400g com lacre interno e tampas, as latas não devem estar com ferrugem, amassadas ou estufadas.

	Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Biscoito tipo cream cracker pacote 400g	Biscoito água e sal tipo “cream cracker”. O biscoito deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres <u>organolépticos</u> anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 8 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Biscoito tipo maisena pacote 400g	Biscoito doce tipo “maisena”, consistência crocante, sem corantes artificiais. O biscoito deverá ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 8 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Café torrado e moído pacote 250 g	Café em pó homogêneo, torrado e moído, extra forte, de primeira qualidade, de primeira qualidade, aspecto, cor, odor e sabor próprios do produto. Com selo de pureza da associação brasileira de indústria do café – ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 250 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Caldo de carne pcte 1 kg	Caldo de carne em pó para tempero, composto de sal, gordura vegetal, amido, açúcar, cebola, carne de galinha, cúrcuma, alho, salsa, pimenta-do-reino branca, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, não conter gordura trans, corantes artificiais e conservantes. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Caldo de galinha em pó pacote 1 kg	Caldo de galinha em pó para tempero, composto de sal, gordura vegetal, amido, açúcar, cebola, carne de galinha, cúrcuma, alho, salsa, pimenta-do-reino branca, realçadores de sabor glutamato

	monossódico e inosinato dissódico, não conter gordura trans, corantes artificiais e conservantes. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Canela em pó pacote de 100g	Pó fino e homogêneo, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – pacote de 100g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Mingau pré-cozido para alimentação infantil pacote 230 g, sabores variados.	Cereal infantil a base de arroz, milho e cereais; pré-cozido, enriquecido com vitaminas e ferro, em pó (tipo mucilon ou nutrilon). Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – pacote 230 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Coco ralado pacote 100 Grs	Coco ralado, úmido, sem açúcar, não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – pacote de 100 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Colorau pacote 500 g	Pó fino e homogêneo, contendo Colorífico, semolina de milho e extrato oleoso de urucum, sem adição de sal. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – pacote de 500g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Creme de milho pacote 500 g	Creme de milho amarela, 1ª qualidade, classe fina, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), isenta de materiais terrosos, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – pacote de 500g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, informações relativas à classificação do produto,

	grupo, classe e tipo, além da identificação do lote, nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto e peso líquido.
Doce de leite pastoso sachê de 10 g	Doce de leite pastoso. O leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas na NTA 56. 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. Embalagem primária sachê, plástico atóxico e embalagem secundária. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 8 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Ervilha lata 200 g	Ervilha em conserva, embalada em lata, com revestimento interno apropriado, peso líquido drenado de 200g, as latas não devem estar amassadas ou estufadas. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Leite de soja Litro	Alimento com Soja enriquecido com vitaminas, embalagem longa vida com 1,00 litro (um litro), livre de lactose e colesterol.
Leite UHT sem lactose Litro	Leite de vaca, sem adulterações, zero lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Farelo de aveia 500 gramas	Embalada em papel impermeável, limpo, não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão, lata de folha de flandres ou alumínio limpa, isenta de ferrugem, não amassada, resistente ou em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978 Peso aproximado 500g.
Farinha de milho em flocos pacote 500 g	Farinha de milho amarela, 1ª qualidade, flocos, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), isenta de materiais terrosos, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – pacote de 500g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Farinha de mandioca pacote 1 kg	Tipo 1, classe fina, grupo seca, subgrupo baixa acidez, ligeiramente torrada, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – pacote

	de 1 kg. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca , previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, informações relativas à classificação do produto, grupo, classe e tipo, além da identificação do lote, nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto e peso líquido.
Farinha de trigo sem fermento kg	Especial, tipo1, enriquecida de ferro e ácido fólico (vitamina B9), contém glúten, cor branca. Isenta de sujidade, parasita e larva, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – pacote de 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Fécula de mandioca, pacote de 1 kg	Fécula de mandioca, classificação polvilho doce. Isento de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico – pacote de 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Feijão carioca pcte 1 kg	Feijão “in natura” do grupo I, comum, classe cores, variedade carioca, Tipo 1, “Safrá Corrente”. Constituído de grãos inteiros e são, isentos de material terroso, sujidade, mofo e mistura de outras variedades e espécies. O produto deverá ser constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, admitindo, no máximo 3% de mistura de outras classes. Embalado em saco de polietileno, transparente, atóxico, vedado, resistente, com peso líquido de 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, informações relativas à classificação do produto, grupo, classe e tipo, além da identificação do lote, nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto e peso líquido. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Alimentos	Variedade/especificação
Feijão preto pcte 1 kg	Feijão “in natura” do grupo I, comum, classe preto, Tipo 1, “Safrá Corrente”. Constituído de grãos inteiros e são, isentos de material terroso, sujidade, mofo e mistura de outras variedades e espécies. O produto deverá ser constituído de grãos na cor característica à variedade correspondente, admitindo, no máximo 3% de mistura de outras classes.

	Embalado em saco de polietileno, transparente, atóxico, vedado, resistente, com peso líquido de 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, informações relativas à classificação do produto, grupo, classe e tipo, além da identificação do lote, nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto e peso líquido. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Fermento em pó lata 100 g	Tipo em pó, composto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Acondicionada em frasco plástico, hermeticamente fechado, capacidade de 100 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Folha de louro pcte 100 g	Matéria prima louro, seco em folhas, aspecto físico folha seca inteira. Isenta de mofo, umidade, sujidade, materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, contendo 100 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Fubá de milho pacote de 1 kg	Fino, amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico, cor, cheiro e sabor próprios do produto, com ausência de umidade, fermentação e ranso. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Gelatina diversos sabores unidade de 35 g	Produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizantes artificial de sabores variados e corantes artificiais (menos com corante amarelo tartrazina) em perfeito estado granulométrico. Sem grumos. As embalagens individuais devem estar em bom estado de conservação e livre de sujidades e reembaladas por caixa de papelão íntegra, caixinhas de 35 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Iogurte polpa unidade de 110 a 120 ml	Iogurte, enriquecido com vitaminas (A, C e D) e ferro, sabores variados, consistência cremosa. O produto será embalado em sacos de polietileno individual de 110 ml a 120 ml e em embalagem secundária de caixa de papelão. Mantido em temperatura de refrigeração adequado. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 30 dias a contar a partir da data de

	entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (Ministério da Agricultura, ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Leite em pó integral pacote 400 g	Leite em pó integral instantâneo, enriquecido com ferro e vitaminas, sem adição de sacarose, sem gordura trans, embalado em recipiente de uso único, com proteção apropriada contra contaminação de 400 g. Embalado em saco de 400g em polietileno metalizado flexível, atóxico e resistente. Fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Macarrão conchinha com ovos pacote 500 g	Tipo conchinha, com ovos, vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 500g. Embalagem secundária: fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Macarrão espaguete com ovos pacote 500 g	Tipo espaguete, com ovos, vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 500g. Embalagem secundária: fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Macarrão letrinhas (alfabeto) com ovos pacote 500 g	Tipo letrinhas, com ovos, vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 500g. Embalagem secundária: fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).

Macarrão padre nosso com ovos pacote 500 g	Tipo padre nosso, com ovos, vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 500g. Embalagem secundária: fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Macarrão parafuso com ovos pacote 500 g	Tipo parafuso, com ovos, vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 500g. Embalagem secundária: fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Margarina com sal pote 500 g	De primeira linha, cremosa, a base de óleo vegetal comestível, leite e seus constituintes, livre de gorduras trans, com sal, 50 a 80 % de lipídios, em potes plásticos de 500g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Milho branco para canjica pacote 500g	Tipo 1, classe branco, grupo misturado, subgrupo despeliculada, beneficiado, polido e limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, pacote com 500g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Milho de pipoca pacote 500 g	Tipo 1, classe amarelo, grupo duro, subgrupo selecionado, beneficiado, limpo, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, pacote com 500g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Milho verde sache 200 g	Milho verde em conserva. Livre de fermentação e ranço. Aparência de grãos inteiros, não esmagados, cor, cheiro e sabor próprios do produto. Acondicionados em embalagem apropriada, contendo 200 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade

	(validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Extrato de tomate sachê	Molho de tomate concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo 350 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Óleo de soja lata de 900 ml	Óleo comestível de soja refinado, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem original de fábrica, em frasco plástico, transparente, com capacidade de 900 ml. Produto constituído principalmente por Triglicerídeos de ácidos graxos, obtido unicamente de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. A embalagem não deve apresentar amassadura ou abaulamento. Registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras)
Orégano kg	Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a rdc nº276/2005.
Alimentos	Variedade/especificação
Proteína texturizada de soja, carnes vermelhas, 500g	Proteína texturizada de soja, de procedência nacional, flocos, desidratada, tipo bovina. Isento de mofo, umidade, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400 g. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Pudim pó baunilha pacote 1 kg	Pó para pudim com leite sabor baunilha. Ingredientes: açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal e aroma natural de baunilha. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, pacote com 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Pudim pó chocolate pacote 1 kg	Pó para pudim com leite sabor chocolate. Ingredientes: açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal e aroma natural de baunilha. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, pacote com 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação

	do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Rosquinha de coco pacote 400 gramas	Biscoito doce tipo rosquinha, sabor de coco. Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Sal refinado pacote 1 kg	Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente com capacidade de 1 kg. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 9 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Suco de caju concentrado unidade de 500 ml com diluição de 01 unidade por 5 litros	Com alto teor de polpa, com os ingredientes necessários: água potável, suco concentrado de caju com rendimento mínimo de 05 litros, não fermentado e não alcoólico acondicionado em embalagem apropriada, contendo 500 mL. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Suco de maracujá concentrado unidade de 500 ml com diluição de 01 unidade por 5 litros	Com alto teor de polpa, com os ingredientes necessários: água potável, suco concentrado de maracujá com rendimento mínimo de 05 litros, não fermentado e não alcoólico acondicionado em embalagem apropriada, contendo 500 mL. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Uva passa kg	Uva passa desidratada sem caroço, preparada com sacarose e frutas desidratadas, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado. Com registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alimentos	Variedade/especificação
Vinagre unidade 750 ml	Vinagre de vinho branco, tipo neutro, acidez 4, líquido, límpido, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranho, livre de sujidades e materiais terrosos. Frasco plástico de 750 ml. Com

	registro em órgão competente. Identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Mistura para bolo, pacote 400 gramas, sabores variados: Chocolate, baunilha, laranja e coco.	Mistura para bolo, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, fermento (pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico), amido, sal e aroma idêntico ao natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Sabores diversos, embalagem plástica contendo 400 gramas, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a port. 540/97 SVS/MS e RDC 273 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.
Alimentos	Variedade/especificação
Polpa de fruta integral de Abacaxi pacote de 1 Kg.	Polpa de Fruta integral de Abacaxi, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.
Alimentos	Variedade/especificação
Polpa de fruta integral de Acerola pacote de 1 Kg.	Polpa de Fruta integral de Acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.
Polpa de fruta integral de Manga pacote de 1 Kg.	Polpa de Fruta integral de Manga, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.
Alimentos	Variedade/especificação
Polpa de fruta integral de goiaba pacote de 1 Kg.	Polpa de Fruta integral de goiaba, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e substância

	contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.
Abacaxi	Abacaxi nacional médio com 60 a 70% de maturação climatizada, grau máximo de evolução no tamanho, com casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Abobrinha italiana	De primeira, tamanho médio, uniforme, cor uniforme de verde claro a verde médio e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alho brasileiro	Com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, 1ª qualidade, firmes e com brilho, acondicionado de forma apropriada. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Batata doce	Firme, intacta, coloração uniforme, com brilho, tamanhos médios uniformes, inteiras, sem lesão de origem física, rachaduras, cortes. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Batata lisa	Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteira, livre de umidade externa, desprovida de sabor e/ou odor estranho ao produto, uniforme e com brilho. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Beterraba	Extra, fresca, compacta e firme, coloração vermelha intensa, tamanho médio, sem lesões. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Cará	Extra, firme, intacto e coloração uniforme. Livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Isento de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Cenoura vermelha	Sem rama, fresca, de primeira qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, compacta e firme. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Chuchu	Firme e intacto. Fresco, tamanho médio, coloração uniforme. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Maçã nacional	Cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme.

	Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Ovo branco	De galinha, tipo extra, classe A casca limpa, sem mancha ou deformações. Embalagem com 30 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade (prazo mínimo de validade de 15 dias contados a partir do recebimento do produto). Registro do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, de acordo com a Resolução. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Pepino	De primeira, tamanho médio, uniforme, cor uniforme, com brilho, intactos, firmes e bem desenvolvidos, sem ferimentos ou defeitos. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Pimentão verde	Extra, tamanho médio, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Repolho	De primeira, firme e intacto, coloração das folhas verde, tamanho médio, tipo de folha: lisa, excesso de folhas externas removidas. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Tomate salada	In natura, vermelho, tamanho médio a grande, de primeira, firme e intacto, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Vagem	Fresca, tamanho e coloração verde clara, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras, livre de resíduos de fertilizantes. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Abóbora Japonesa	Espécie de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, serem bem desenvolvida, intactas, apresentar casca firme. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Alface	Lisa, de primeira qualidade, fresca, coloração verde, (peso da planta variando de 400g a 450g); devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar folhas amareladas. Deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes.
Banana prata	Em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).

Cebolinha	In Natura, 1ª qualidade com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas
Cheiro verde	Talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas (peso da planta variando de 180g a 200g). Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Couve (molho)	Em maço, folhas verdes sem presença de folhas amareladas, extra (peso da planta variando de 400g a 450g). Deverá estar fresco e isento de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Espinafre (molho)	Em maço, extra. Deverão estar fresco, folhas verdes sem presença de folhas amareladas (peso da planta variando de 400g a 450g); e isento de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Laranja	Fresca, tamanho e coloração uniforme, tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isento de danos físicos oriundo do manuseio e transporte. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Limão taiti	Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa a normal, aroma e sabor.
Mamão formosa	Tamanho médio, de primeira qualidade, com casca firme, não ter rachaduras, partes escuras ou machucadas, nem picada de insetos. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Mandioca	Extra, in natura, deverá ser de classificação branca, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Manga	In Natura, de 1ª qualidade semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.
Maracujá	Tamanho médio, in natura, grupo amarelo, coloração uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).

Melancia	Redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade.
Mexerica (Tangerina)	Extra, fresca, tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme e intacta, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Milho verde em espiga	Espiga de boa qualidade, grãos sem fermentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, descascado
Pimentão verde	Extra, tamanho médio, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem fermentos ou defeitos. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Quiabo	Firme, novo e bem desenvolvido, sem fermentos ou defeitos, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Rúcula	In Natura, 1ª qualidade com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, .
Tomate	In natura, vermelho, tamanho médio a grande, de primeira, firme e intacto, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Isento de sujidades, de danos por lesão de ordem física ou mecânica. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
Uva	Rubi ou Niágara – deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando

Alimentos	Quantitativo kg	Variedade/especificação
Acém cubo	3.000	Carne Bovina (Acém), cortada em cubos, limpa, magra, sem pele, sem pelancas, congelada. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Acém moído	5.000	Carne Bovina Triturada (Acém), limpa, magra, sem pele, sem pelancas, congelada. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições

		estruturais, padronizadas e lacradas.
Acém isca	1.000	Carne Bovina (Acém), cortada em iscas, limpa, magra, sem pele, sem pelancas, congelada. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Acém peça	4.000	Carne Bovina Peça (Acém), limpa, magra, sem pele, sem pelancas, congelada. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Bacon kg	4000	Bacon defumado, em manta, fresco, com pele, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Carne de sol	1.500	Carne bovina de 2ª qualidade, pouca gordura, cortada em cubos, deverá vir em manta inteira, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 1 kg. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Costela bovina	2.000	Carne bovina, tipo costelinha. Com maior percentual de carne do que osso, congelada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Coxa e sobrecoxa de frango	6.000	Coxa e sobrecoxa de Frango, Coxa (50% do total) e contra coxa (50% do total), congelada, sem tempero, limpa, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições

		estruturais, padronizadas e lacradas.
Fígado bovino kg	4.000	Fígado Bovino de primeira qualidade, limpo, congelado, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Filé de peixe	3.500	Filé de peixe, congelado, de primeira qualidade, sem espinhas, livre de pele, cartilagens, sem couro ou escamas, ossos, fatiados em bifés de 100 g em média, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente, a vácuo, contendo 01 kg. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Lingüiça calabresa kg	900	Preparada com carne não mista, toucinho e pouco condimentos, sem pimenta, baixo teor de gordura, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, em gomos de aproximadamente 90g, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Mantida em temperatura de refrigeração adequada. O produto não deverá apresentar a superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente e vácuo. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Lingüiça de frango	600	Preparada com carne de frango, em gomos, de aproximadamente 90 g, pouco condimento, sem pimenta, baixo teor de gordura, com aspecto normal, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Mantida em temperatura de refrigeração adequada. O produto não deverá apresentar a superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente e vácuo. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Lingüiça toscana	4.000	Preparada com carne suína e condimentos. Sem pimenta, com aspecto normal, firme, sem umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. Mantida em temperatura de refrigeração adequada. O produto não deverá apresentar a superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente e vácuo. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Lombo suíno	5.000	Carne suína, em peça, de 1 qualidade, limpa, sem gordura aparente, magra, congelada; sem osso. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente e a vácuo. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de

		6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Peito de frango com osso	9.000	Peito de frango, inteiro, com osso e sem pele, congelado, sem tempero, limpo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente e a vácuo. sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com registro em órgão competente. Nome e endereço do abatedouro. Com identificação do produto, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega). Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
Salsicha para hot dog	2.000	Salsicha tipo hot-dog, de primeira qualidade, congelada, constituída de carne bovina e de aves, com condimentos triturados e cozidos. Embalagem de polietileno resistente, atóxico, incolor e transparente e a vácuo. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, lote e validade (validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega).
Apresuntado	500	Fatiado, refrigerado, composto por carne suína selecionada, com pouca gordura. A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. Embalagem incolor e transparente, atóxica. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, peso, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega).
Queijo mussarela	600	Fatiado e resfriado. O produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácido. Textura firme e sem buracos. Embalagem incolor e transparente, atóxica. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, peso, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega).
Mortadela	400	Fatiada e resfriada. O produto deve conter carne bovina e suína. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. Embalagem incolor e transparente, atóxica. Com registro em órgão competente. Com identificação do produto, peso, lote e data de fabricação, validade (validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega).

ANEXO IX

MODELO DO TERMO DE VISTORIA - FACULTATIVA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 090/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº 065/2017

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO AO PREPARO E À DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ATENDENDO AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES, NAS UNIDADES DE ENSINO PÚBLICO MUNICIPAIS

DECLARO, que a empresa _____, com sede à Rua/Avenida _____, procedeu nesta data vistoria nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto desta licitação, em todas as unidades educacionais constantes do Anexo I do Edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres.

Pirapora – MG, ____/____/2017

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA: _____

NOME:

QUALIFICAÇÃO:

IDENTIDADE/CRN:

PELO DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

ASSINATURA : _____

(Carimbo E/OU MATRÍCULA)

OBS: APRESENTAR ESTE DOCUMENTO JUNTO AOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, CASO SEJA REALIZADA A VISTORIA TÉCNICA.

ANEXO X

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 090/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº 065/2017

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO AO PREPARO E À DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ATENDENDO AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES, NAS UNIDADES DE ENSINO PÚBLICO MUNICIPAIS

Eu..... (representante legal devidamente qualificado) da empresa, sediada à, DECLARO, para os devidos fins, que NÃO vistoriei o local onde será executado o objeto da licitação, por opção própria, assumindo assim que CONCORDO com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que, ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do Processo Licitatório nº 090/2017, Pregão Presencial nº 065/2017.

DECLARO ainda que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório referente ao Processo Licitatório nº 090/2017, Pregão Presencial nº 065/2017, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Pirapora,de.....de 2017

Nome e assinatura do representante legal da licitante

* Declaração a ser emitida pela empresa licitante em papel que a identifique.

* Documento de preenchimento obrigatório se não for realizada a vistoria técnica que deverá ser apresentado junto aos documentos de habilitação.

ANEXO XI

MODELO DE REQUISIÇÃO A SER PREENCHIDA

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA – MG

UNIDADE	MERENDA FORNECIDA	TIPO DO CARDÁPIO	VALOR UNITÁRIO DO CARDÁPIO	VALOR TOTAL DO CARDÁPIO	PERÍODO

ASSINATURA LEGÍVEL DO DIRETOR DA UNIDADE DE ENSINO COM O NÚMERO DE MATRÍCULA

OBS: Documento interno, de uso da Secretaria Municipal de Educação, para fins de pagamento.

ANEXO XII

ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO DE MERENDA ESCOLAR

Cardápio	Qtde dias letivos	Total Alunos por dia Merenda	Total de Alunos por dia por refeição		Total de Alunos por ano
CEI (Centro de Educação Infantil)- Berçário	200	223	Desjejum	223	44.600
			Almoço	223	44.600
			Lanche	223	44.600
			Jantar	223	44.600
			Total	892	178.400
CEI (Centro de Educação Infantil)- Maternal	200	627	Desjejum	627	125.400
			Almoço	627	125.400
			Lanche	627	125.400
			Jantar	627	125.400
			Total	2.508	501.600
EMEI (Escola Municipal de Educação Infantil)	200	1.078	1.078		215.600
EMEF (Escola Municipal de Educação Fundamental)	200	3.067	3.067		613.400
EJA (Ensino de Jovens e Adultos)	200	30	30		6.000
Integral	200	1.310	1.376		275.200
APAE	200	150	180		36.000
Núcleo de Educação Integral Santos Dumont	200	200	200		40.000
Núcleo de Atendimento Educação Integral do bairro Nova Pirapora	200	300	Desjejum	150	30.000
			Almoço	150	30.000
			Lanche	150	30.000
			Jantar	150	30.000
			Total	600	120.000
Total Geral					1.986.200

ANEXO XIII

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS ESTIMADOS PARA AS UNIDADES ATENDIDAS

CRECHES			
Número de alunos matriculados: 855			
Utensílios e equipamentos	Tamanho	Quantidade por unidade	TOTAL
Abridor de lata	Doméstico	1	12
Assadeira de alumínio	50x35cm	2	24
Bacia plástica	10 litros	1	12
Bacia plástica	20 litros	1	12
Balança	150kg	1	12
Batedeira de bolo doméstica	Mín. 4 litros	1	12
Bule	5 litros	1	12
Caçarola	Nº 36	1	12
Caçarola	Nº 40	1	12
Caçarola	Nº 45	1	12
Caixa plástica para mantimento	20 litros	3	36
Caldeirão	12,5 litros	1	12
Caldeirão	15,5 litros	1	12
Caneca de vidro temperado, transparente	300ml	Número de alunos	
Caneco de alumínio	nº 20	2	12
Coador de pó	Médio	1	12
Colher de altileno	40 cm	2	24
Colher de servir de inox	36 cm	2	24
Colher de sobremesa de inox		Número de alunos	
Colher de sopa de inox		Número de alunos	
Concha de inox com 16cm de diâmetro	Cabo 50cm	1	12
Concha de inox com 9cm de diâmetro	Cabo 30cm	1	12
Cubinha plástica	300ml	Número de alunos	
Descascador de legumes manual		1	12
Escorredor de arroz em alumínio com pés e alças	Diâmetro: 40cm	1	12
Escorredor de macarrão em alumínio com pés e alças	Diâmetro: 40cm	2	24
Escorredor de prato		2	24
Escumadeira de inox com 16 cm de diâmetro	Cabo mín. 56 cm	1	12
Espremedor de laranja industrial	5 litros	1	12
Faca de carne	12"	2	24
Faca de legumes	19cm	2	24
Faca de serra	8"	2	24
Filtro na torneira que não possui filtro central		4	52
Fogão industrial com forno	4 ou 6 bocas	1	12
Freezer horizontal	450 a 510litros	1	12
Garfo trinchante	60 cm	2	24
Garrafa térmica	1,5litro	2	24
Garrafa térmica com torneira embutida	6 litros	1	12
Geladeira doméstica	450 a 510litros	1	12
Jarra plástica	5 litros	3	36
Leiteira de alumínio	5 litros	1	12
Leiteira de alumínio	10 litros	1	12
Liquidificador doméstico	2 litros	1	12

Liquidificador industrial	5 litros	1	12
Lixeira plástica	60litros	1	12
Lixeira plástica	40litros	1	12
Mamadeira	300 mL	Nº De bebes	
Panela de pressão	7 litros	1	12
Panela de pressão	12 litros	1	12
Pegador de massa ou salada, em inox	34 cm	2	24
Peneira	Mín. 30 cm diâmetro	2	24
Picador de legumes	Grande	1	12
Porta talher horizontal com tampa		2	24
Pote plástico com tampa	5 litros	3	36
Pote plástico com tampa	10 litros	3	36
Pote plástico com tampa	15 litros	3	36
Potes com tampa para condimentos	500 ml	5	60
Prato de vidro temperado transparente		Nº de alunos	
Ralador reforçado de inox 4 faces		2	24
Recipiente para armazenar luvas e saco de amostra		2	24
Saladeira	5 litros	3	36
Suporte coador	Médio	1	12
Tábua de corte em polipropileno	50cmx30cm	4	48
Termômetro digital		1	12
Tesoura multiuso 8"		1	12
ESCOLAS E PROJETOS			
Número de alunos matriculados: 5.845			
Utensílios e equipamentos	Tamanho	Quantidade por unidade	TOTAL
Abridor de lata	Doméstico	2	30
Assadeira de alumínio	50x35cm	2	30
Bacia plástica	10 litros	2	30
Bacia plástica	20 litros	2	30
Bacia plástica	30 litros	2	30
Balança	150kg	1	15
Batedeira de bolo doméstica	Mín. 4 litros	1	15
Bule	5 litros	1	15
Caçarola	Nº 40	1	15
Caçarola	Nº 45	1	15
Caçarola	Nº 50	1	15
Caixa plástica para mantimento	20 litros	3	45
Caldeirão	12,5 litros	1	15
Caldeirão	15,5 litros	1	15
Caneca de vidro temperado, transparente	300ml	Nº refeições do maior período +15%	
Caneco de alumínio	nº 20	2	30
Coador de pó	Médio	1	15
Colher de altileno	60 cm	4	60
Colher de servir de inox	51,5 cm	3	45
Colher de servir de inox	36 cm	1	15
Colher de sobremesa de inox		No. De alunos	
Colher de sopa de inox		No. De alunos	
Concha de inox	Cabo 60cm	2	30
Concha de inox com 16cm de diâmetro	Cabo 50cm	1	15

Descascador de legumes manual		1	15
Escorredor de arroz em alumínio com pés e alças	Diâmetro: 40cm	1	15
Escorredor de macarrão em alumínio com pés e alças	Diâmetro: 40cm	2	30
Escorredor de prato		2	30
Escumadeira de inox com 16 cm de diâmetro	Cabo mín. 56 cm	1	15
Espremedor de laranja industrial	5 litros	1	15
Faca de carne	12"	3	45
Faca de legumes	19cm	2	30
Faca de serra	8"	2	30
Filtro na torneira que não possui filtro central		6	84
Fogão industrial com forno	4 ou 6 bocas	1	15
Freezer horizontal	450 a 510litros	1	15
Garfo trinchante	60 cm	2	30
Garrafa térmica com torneira embutida	6 litros	1	15
Geladeira doméstica	450 litros	1	15
Jarra plástica	5 litros	4	60
Leiteira de alumínio	5 litros	2	30
Leiteira de alumínio	10 litros	2	30
Liquidificador doméstico	2 litros	1	15
Liquidificador industrial	5 litros	1	15
Lixeira plástica	100 litros	1	15
Lixeira plástica	60 litros	1	15
Panela de pressão	12 litros	1	15
Panela de pressão	20 litros	2	30
Pegador de massa ou salada, em inox	39,5 cm	2	30
Peneira	30 cm diâmetro	2	30
Picador de legumes	Grande	1	15
Porta talher horizontal com tampa		2	30
Pote plástico com tampa	5 litros	3	45
Pote plástico com tampa	10 litros	3	45
Pote plástico com tampa	15 litros	3	45
Potes com tampa para condimentos	500 ml	5	75
Prato de vidro temperado transparente		Nº refeições do maior período +15%	
Ralador de inox 4 faces		3	45
Recipiente para armazenar luvas e saco de amostra		2	30
Saladeira	5 litros	3	45
Suporte coador	Médio	1	15
Tábua de corte em polipropileno	50cmx30cm	4	60
Termômetro digital		1	15
Tesoura multiuso 8"		1	30

OBS: A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos listados para prestação de serviços.

Mara Bianca Santos Lopes Cardoso
Secretária Municipal de Educação

ANEXO XIV - OBJETO DA LICITAÇÃO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 090/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº 065/2017

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO AO PREPARO E À DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ATENDENDO AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES, NAS UNIDADES DE ENSINO PÚBLICO MUNICIPAIS

Cardápio	Qtde dias letivos	Total Alunos por dia Merenda	Total de Alunos por dia por refeição		Total de Alunos por ano
CEI (Centro de Educação Infantil)- Berçário			Desjejum	223	44.600
			Almoço	223	44.600
			Lanche	223	44.600
	200	223	Jantar	223	44.600
			Total	892	178.400
CEI (Centro de Educação Infantil)- Maternal	200	587	Desjejum	587	125.400
			Almoço	587	125.400
			Lanche	587	125.400
			Jantar	587	125.400
			Total	2.348	469.600
EMEI (Escola Municipal de Educação Infantil)	200	1.078	1.078		215.600
EMEF (Escola Municipal de Educação Fundamental)	200	3.067	3.067		613.400
EJA (Ensino de Jovens e Adultos)	200	30	30		6.000
EMEF (Escolas Municipais de Ensino Fundamental com Educação Integral)	200	1.376	1.376		275.200
APAE	200	180	180		36.000
Núcleo de Educação Integral Santos Dumont	200	200	200		40.000
Núcleo de Atendimento Educação Integral do bairro Nova Pirapora			Desjejum	150	30.000
			Almoço	150	30.000
	200	300	Lanche	150	30.000
			Jantar	150	30.000
			Total	600	120.000
Total Geral					1.954.200

1. Parâmetros: Forma de julgamento: Menor preço GLOBAL.

2. Prazos:

- **Validade da Proposta:** 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes.
- **Prestação de serviços:** Os serviços serão prestados nas Unidades Escolares, após a solicitação da Prefeitura ou do órgão requisitante. A CONTRATADA deverá executar os serviços em até 15 dias, podendo ser prorrogado conforme Termo de Referência.
- **Pagamento:** 30 (trinta) dias, após emissão da nota fiscal devidamente atestada pelo órgão competente da Prefeitura.

- **Descrição dos serviços:** Conforme indicado no Termo de Referência.
- **5. Fiscalização: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**
 - 1) O preço contido nesta proposta inclui todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto constante no edital e anexos do processo licitatório nº 090/2017 na modalidade Pregão Presencial nº 065/2017.

ANEXO XV - MODELO DE CREDENCIAMENTO

PROCURAÇÃO

MEDIANTE O PRESENTE, CREDENCIAMOS O(A) SR.(A) _____,
PORTADOR DA RG: _____ E CPF: _____, A PARTICIPAR DA LICITAÇÃO Nº: _____,
INSTAURADA PELA **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA**, NA MODALIDADE PREGÃO, NA
QUALIDADE DE REPRESENTANTE LEGAL, OUTORGANDO-LHE **PLENO PODERES** PARA
PRONUNCIAR-SE EM NOME DA EMPRESA: _____ CNPJ: _____, COM SEDE
À RUA: _____ Nº _____, BEM COMO FORMULAR PROPOSTAS, DAR LANCES
VERBAIS E PRATICAR TODOS OS DEMAIS ATOS INERENTES AO CERTAME, INCLUSIVE ASSINAR
CONTRATOS.

LOCAL, DATA

ASSINATURA

RECONHECER FIRMA

ANEXO XVI - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO PRESENCIAL Nº 065/2017 (preenchida em papel timbrado da proponente)						
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE						
Razão Social:						
CNPJ						
Endereço						
Telefone						
Nome do Representante Legal						
Identidade do Representante Legal						
Banco:						
Conta bancária:						
N.º da agência:						
Item	Descrição	U.M.	Quantidade dia	Dias letivos	V. Unit. por refeição servida	V. Anual
1	CARDÁPIO I	refeição	892	200		
2	CARDÁPIO II	refeição	2.348	200		
3	CARDÁPIO III	refeição	5.931	200		
4	CARDÁPIO IV	refeição	600	200		
TOTAL GERAL						
Prazo de Validade da Proposta:						
Prazo de Execução dos Serviços:						
Local de Prestação dos Serviços:						
Declaro que nos preços propostos encontra-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a prestação de serviços						
Observações						

ASSINATURA (REPRESENTANTE LEGAL OU SOCIO PROPRIETARIO)

ANEXO XVII

MINUTA DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 090/2017 PREGÃO PRESENCIAL N.º 065/2017

Pelo presente instrumento particular, o MUNICÍPIO DE PIRAPORA, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 23539.463/0001-21, com sede administrativa na Rua Antônio Nascimento nº 274, Centro, Pirapora - MG, neste ato representado por sua Prefeita Municipal, Sr^a. **Marcella Machado Ribas Fonseca**, CPF _____ de ora em diante denominado simplesmente CONTRATANTE, e de outro lado _____ (qualificação), neste ato representado por _____ (qualificar), de ora em diante denominada simplesmente CONTRATADO, de conformidade com a Lei Federal nº 8.666/93, com alterações introduzidas pela Lei nº 8.883/94, Processo Licitatório nº 090/2017, Modalidade Pregão Presencial nº 065/2017, têm como justo e contratado o seguinte:

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

1. O objeto do presente contrato: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO AO PREPARO E À DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ATENDENDO AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES, NAS UNIDADES DE ENSINO PÚBLICO MUNICIPAIS** de acordo com Anexo I do edital de licitação que fará parte integrante deste contrato.

1.1 A prestação de serviços será feita mediante a apresentação de uma autorização de serviço emitida pela Superintendência de Suprimentos da Prefeitura de Pirapora, devidamente datada e assinada, constando, quantidade, local e especificação a ser fornecida.

CLÁUSULA 2ª - DOS PREÇOS E FORMA DE PAGAMENTO

2.1. Dos preços

2.1.1. O contratante pagará ao contratado o valor total de R\$
.....

2.2 Dos reajustes

2.2.1.- Por força da Lei Federal nº 8.880, de 27 de maio de 1994, os preços poderão ser reajustados após a vigência contratual de 12 (doze) meses, salvo autorização de aumento concedida pelo Governo Federal.

2.2.2 O preço dos serviços será reajustado, utilizando-se a variação utilizando-se a variação do dissídio, estabelecido na convenção coletiva da categoria correspondente:

M.R. = M.P x I.M, onde

I.Mo

M.R = preço da mão de obra reajustada

M.P = preço da mão de obra proposta

I.M = índice do mês de reajuste

I.Mo = índice do mês de apresentação da proposta

2.2.3 O preço de carnes e derivados, será reajustado utilizando-se a variação do índice de indústria de transformação – produtos alimentares – carnes e pescados, da revista Conjuntura Econômica da Fundação Getúlio Vargas:

CR = C.P x I.C, onde

I.Co

C.R = preço reajustado
C.P = preço proposto
I.C = índice do mês de reajuste
I.Co = índice do mês de apresentação da proposta

2.2.4 – Os preços dos gêneros alimentícios em geral, serão reajustados utilizando-se a variação do índice: bens de consumo não duráveis – gêneros alimentícios, da revista Conjuntura Econômica da Fundação Getúlio Vargas:

G.R. = G.P x I.G, onde
I.Go
G.R = preço reajustado
G.P = preço proposto
I.G = índice do mês de reajuste
I.Go = índice do mês de apresentação da proposta

2.3 Do pagamento

2.3.1 O pagamento será realizado após a prestação do serviço, através de medições auferidas pela equipe da merenda escolar e anexadas às notas fiscais/faturas, em até 30 (trinta) dias úteis, após a apresentação dos documentos citados.

2.3.2 A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente apresentar, mensalmente, junto com o Documento Fiscal:

2.3.2.1 Relação de empregados que estiverem envolvidos na prestação de serviços da contratada;

2.3.2.2 Cópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem o prestador de serviços, informando no campo 8 da GRPS (outras informações) o nome, CNPJ da empresa prestadora dos serviços, número, data e valor da(s) nota(s) fiscal(is) ou fatura(s) referente(s) aos serviços efetuados no mês.

2.4 - A licitante não poderá suspender o cumprimento de duas obrigações e deverá tolerar possíveis atrasos de pagamentos nos termos previstos no artigo 78 Inciso XV da Lei 8666/93 com suas posteriores alterações.

2.5- Se forem constatados erros nos documentos fiscais, desconsiderar-se-á a data de vencimento previsto até que o erro seja corrigido. Neste caso o pagamento será efetuado no 5º dia útil após a apresentação dos documentos corrigidos.

2.6- A PREFEITURA reserva-se o direito de descontar do valor dos Documentos Fiscais, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais.

2.7 O Contratante se reserva o direito de exigir do Contratado, em qualquer época, a comprovação de quitação das obrigações fiscais e sociais.

2.8. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA 3ª - DA DOTAÇÃO

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das dotações orçamentárias nº

06.02.01.12.365.0251.2057.33.90.39.00

06.02.02.12.361.0251.2062.33.90.39.00

06.02.02.12.361.0251.2063.33.90.39.00

CLÁUSULA 4ª - DA VIGÊNCIA

4.1. Este contrato entra em vigor na data de sua assinatura, e encerrar-se-á em xx/xx/xxxx.

4.2. A prorrogação do prazo contratual poderá ocorrer, a critério do Contratante, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA 5ª - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

5.1. O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos itens objeto desta licitação, até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com o que preceitua o § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA 6ª - DA NOVAÇÃO

6.1 Toda e qualquer tolerância por parte do CONTRATANTE na exigência do cumprimento do presente contrato, não constituirá novação, nem muito menos, a extinção da respectiva obrigação, podendo a mesma ser exigida a qualquer tempo.

CLÁUSULA 7ª - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

7.1. O Contratante se obriga a proporcionar ao Contratado todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.

7.2. Comunicar ao CONTRATADO toda e qualquer ocorrência relacionada com a prestação de serviços, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas.

7.3. Providenciar os pagamentos ao CONTRATADO após emissão das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados.

7.4. O Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte a prestação de serviços, se considerados em desacordo com os termos do presente contrato.

CLÁUSULA 8ª - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

8.1. Prestar os serviços em estrita observância às condições previstas neste contrato e na proposta, bem como as exigências contidas no Termo de Referência, cumprindo rigorosamente as normas técnicas relacionadas ao serviço, responsabilizando-se pela qualidade dos mesmos.

8.2. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da prestação de serviços objeto desta licitação.

8.3. Manter durante o período de execução do contratado, as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, apresentando os respectivos comprovantes, bem como as condições de qualificação exigidas na licitação.

8.4 Manter todos os profissionais exigidos no Termo de Referência (Anexo do Edital) nas quantidades e descrições previstas no mesmo. A CONTRATADA deverá entregar à Secretaria Municipal de Educação, a relação de todos os profissionais contratados para elaboração da merenda escolar.

8.5 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços objeto do presente contrato, de modo obter eficiência na sua execução, de acordo com as condições técnicas, de habilitação e proposta da licitante;

8.6 Conduzir os serviços em estrita observância à legislação federal, estadual, municipal, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato pertinente objeto do presente contrato;

8.7 Fornecer e manter a suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança indispensáveis para a execução dos serviços, para todos os funcionários;

8.8 Informar à Prefeitura as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias;

8.9 Comunicar à fiscalização de imediato, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais dos serviços;

8.10 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Prefeitura, ou por seus prepostos, incluindo dados técnicos e operacionais sobre os serviços;

- 8.11 Adequar, por determinação da Prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética;
- 8.12 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, fornecendo, inclusive, o gás necessário para o preparo das merendas;
- 8.13 Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos, no presente Edital e seus anexos;
- 8.14 Cumprir rigorosamente as disposições, legais e regulamentares pertinentes a segurança, higiene e medicina do trabalho, inclusive com fornecimentos dos equipamentos e materiais necessários aos trabalhadores;
- 8.15 Arcar com todas as despesas decorrentes do serviço contratado, especialmente as referentes à manutenção dos equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, mantendo em condições ideais de segurança e higiene;
- 8.16- Responder civil e criminalmente por qualquer dano que os comensais possam sofrer por problemas relacionados à alimentação;
- 8.17 Providenciar exames médico-laboratoriais (hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL), conforme portaria CVS 06 de 1999, para manipuladores de alimentos, inclusive funcionários municipais envolvidos com o preparo e distribuição da merenda;
- 8.18 Afastar dentro de 48 horas da comunicação que por escrito lhe fizer a Prefeitura, qualquer de seus empregados cuja permanência nos serviços for julgada inconveniente pela Prefeitura, correndo por conta única e exclusiva da empresa vencedora, quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer despesa que de tal fato possa decorrer.
- 8.19 Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros de categoria profissional idêntica;
- 8.20 Substituir, obedecendo a critério da Prefeitura, o gênero alimentício que apresentar baixa aceitabilidade durante a execução dos serviços de preparação das merendas;
- 8.21 Responsabilizar-se pelo conserto e manutenção corretiva dos equipamentos e utensílios de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso no fim do contrato;
- 8.22 Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos os equipamentos e tudo mais que for de sua propriedade dentro de dez (10) dias após o término do contrato.
- 8.23 A contratada será responsável pela limpeza e conservação das áreas abrangidas na prestação dos serviços, bem como dos equipamentos e utensílios inerentes ao preparo e fornecimento das refeições.

8.24. DO PESSOAL

8.24.1 A licitante vencedora deverá executar os serviços com responsabilidade técnica obrigando-se, quanto ao PESSOAL:

8.24.1.1 Selecionar, contratar e capacitar pessoal em quantidade compatível para a perfeita execução do contrato, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular como única empregadora sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

8.24.1.2 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.

8.24.1.3 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 - básicos de segurança.

8.24.1.4 Apresentar no ato da entrega do documento fiscal do primeiro mês de serviço prestado e periodicamente, quando solicitado pelo fiscalizador, a seguinte documentação:

- a) Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;
- b) Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
- c) Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- d) Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- e) Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- f) Recibo de concessão do aviso de férias;
- g) Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário, quando da época própria, além de salário família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- h) Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
- i) Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;

- j) Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela faz parte;
- k) Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviços assim o exigir;
- l) Comprovações que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.

8.24.1.5 - Em havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação da CONTRATADA em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, dos seguintes documentos:

- a) termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;
- b) documento que comprove a concessão do aviso prévio, trabalhado ou indenizado;
- c) recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;
- d) cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
- e) cópia do atestado de saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

CLÁUSULA 9ª - DA RESCISÃO

9.1. O instrumento contratual firmado em decorrência da presente licitação poderá ser rescindido de conformidade com o disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

9.2. Na hipótese de ocorrer a rescisão administrativa prevista no art. 79, inciso I, da Lei n. 8.666/93, ao Contratante são assegurados os direitos previstos no art. 80, incisos I a IV, parágrafos 1º a 4º, da Lei citada.

CLÁUSULA 10ª - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 Aos fornecedores que descumprirem total ou parcialmente o objeto celebrado com a administração pública Municipal serão aplicadas as sanções administrativas em face de infrações cometidas por algum licitante no momento da realização do pregão, o agente público deve se ater as disposições contidas na legislação de regência do Pregão. Logo, a Lei nº 10.520/02 traz em seu artigo 7º as condutas vedadas aos licitantes e às sanções aplicáveis no caso do cometimento de tais infrações.

10.2 Art. 7º Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

10.3 As sanções previstas neste item poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à contratada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

10.4 A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá também ser aplicada àqueles que:

- a) Demonstrarem não ter idoneidade para contratar com a Administração Pública e;
- b) Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

CLÁUSULA 11ª - DA SECRETARIA COMPETENTE PARA ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO DESTES CONTRATOS.

11.1 A Prefeitura Municipal de Pirapora acompanhará a execução da prestação de serviços do objeto deste contrato, bem como a fiscalização do seu cumprimento, através da Secretaria Municipal de Educação, na pessoa da secretária: Mara Bianca Santos Lopes Cardoso, representada pela equipe da Merenda Escolar.

CLÁUSULA 12ª - DA GARANTIA CONTRATUAL

12.1 No prazo de 5 (cinco) dias após a assinatura do contrato, a Contratada deverá apresentar garantia contratual numa das modalidades previstas no parágrafo primeiro do artigo 56 da Lei n° 8.666/93 e posteriores alterações, no valor de 3% (três por cento) do valor do contrato.

CLÁUSULA 13ª - DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos, assim como as dúvidas, serão resolvidas com base na Lei n° 8.666/93 e suas alterações, cujas normas ficam incorporadas ao presente instrumento, ainda que delas não se faça aqui menção expressa.

CLÁUSULA 14ª - DO FORO

14.1 As partes elegem o foro da Comarca de Pirapora, para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução do presente Contrato.

14.2 E por estarem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, juntamente com 02 (duas) testemunhas que a tudo assistiram e também assinam.

PIRAPORA-MG, xxx de xxxxxxxx xxxxxxxxxxxx de x.xxx

CONTRATANTE

CONTRATADO

SECRETÁRIO(A)

JURÍDICO

Testemunhas:

CPF N°:

CPF N°:

ANEXO XVIII

DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU SOCIEDADE COOPERATIVA

(a ser entregue juntamente com o credenciamento)

**PROCESSO LICITATÓRIO N° 090/2017
PREGÃO PRESENCIAL N° 065/2017**

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO AO PREPARO E À DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ATENDENDO AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES, NAS UNIDADES DE ENSINO PÚBLICO MUNICIPAIS.

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, é microempresa (), empresa de pequeno porte () ou sociedade cooperativa de consumo, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº: 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07/08/ 2014, bem como o art. 13, § 2º do Decreto 8.538/2015, para fins do que estabelece aquela Lei.

Pirapora – MG, ____ de _____ de 2017.

NOME

RG

CARGO

ANEXO – XIX

DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE VEÍCULOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 090/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº 065/2017

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO AO PREPARO E À DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ATENDENDO AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES, NAS UNIDADES DE ENSINO PÚBLICO MUNICIPAIS.

Eu..... (representante legal devidamente qualificado) da empresa CNPJ sediada à, DECLARO que a referida empresa dispõe de veículos, adequados e necessários para distribuição dos produtos perecíveis e não perecíveis necessários a elaboração da merenda escolar.

DECLARO, ainda que atenderei a todas as exigências sanitárias decorrentes dessa prestação de serviços.

Pirapora,de.....de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da licitante

* Declaração a ser emitida pela empresa licitante em papel que a identifique.

* Apresentar no ato da assinatura do contrato ou ainda poderá constar em ata, sem pena de inabilitação.

ANEXO - XX

PLANILHA DE CUSTO/ESTIMATIVA DE PREÇO

PROCESSO LICITATÓRIO N° 090/2017
PREGÃO PRESENCIAL N° 065/2017

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO AO PREPARO E À DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ATENDENDO AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES, NAS UNIDADES DE ENSINO PÚBLICO MUNICIPAIS.

Item	Descrição	U.M.	Qtde. Estimada dia	Dias letivos	V. Unit. Estimado por refeição servida	V. Anual Estimado
1	CARDÁPIO I	refeição	892	200	R\$ 3,91	R\$ 697.544,00
2	CARDÁPIO II	refeição	2.348	200	R\$ 2,02	R\$ 948.592,00
3	CARDÁPIO III	refeição	5.931	200	R\$ 2,36	R\$ 2.799.432,00
4	CARDÁPIO IV	refeição	600	200	R\$ 2,53	R\$ 303.600,00
TOTAL GERAL ESTIMADO						R\$ 4.749.168,00

- 1 - Esclarecemos que embora o julgamento do certame seja GLOBAL, não serão aceitos valores unitários superiores aos valores estimados pelo município.
- 2 - O município disponibilizará no site oficial da Prefeitura, a Planilha de Composição de custos elaborada para demonstrar os valores apurados para cada cardápio.

ANEXO XXI
LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS AO OBJETO DA LICITAÇÃO

LEGISLAÇÃO	ASSUNTO	LINK PARA ACESSO
Resolução 26/2013 do FNDE de 17/06/2013	Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE	https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=getAtoPublico&sgl_tipo=RES&num_ato=00000026&seq_ato=000&vlr_ano=2013&sgl_orgao=FNDE/MEC
Resolução RDC nº. 12 de 02/01/01	A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto 3029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 20 de dezembro de 2000	http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/res0012_02_01_2001.html
Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004	Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b
Portaria CVS-6/99, de 10/03/99	Aprovar o presente "Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos	http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/E_PT-CVS-06_100399.pdf
Lei nº 11.947, de 16/06/2009	Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências	http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm
Resolução CFN Nº 380, de 28/12/2005	Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências	http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_380_2005.htm