



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2021

PREÂMBULO

DIA:	29 DE JULHO DE 2021 (QUINTA-feira)
HORA:	08:00 horas (Tolerância de 5 minutos)
LOCAL:	Sede da Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ
ENDEREÇO:	Av. Dedo de Deus, nº 1161 – Bairro – Centro – Guapimirim-RJ
INFORMAÇÕES:	licitacao.casacivil@guapimirim.rj.gov.br (Dias úteis, das 09:00 às 17:00 horas)
PROCESSO:	Nº 796/2021

1. INTRODUÇÃO:

A Prefeitura Municipal de Guapimirim torna público, para conhecimento dos interessados, que será realizada em sessão pública Av. Dedo de Deus, nº 1161 – Centro – Guapimirim-RJ, perante a Comissão de Pregão, instituída pela Portaria 1024/2021, o **PREGÃO PRESENCIAL nº 29/21**, do tipo Menor Preço Global, destinado à **Contratação de empresa especializada no preparo de refeições, incluindo o fornecimento de gêneros, insumos, transporte, distribuição, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, bem como a conservação da limpeza e higiene, conforme especificações constantes neste termo de referência, visando atender ao Programa de Merenda Escolar nas Unidades Educacionais do Município de Guapimirim. Deve-se levar em consideração as normas técnicas, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto aos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962.**

Os alimentos utilizados para o preparo da merenda escolar, também deverão ser procedentes da agricultura familiar, conforme dispõe Resolução CD/FNDE38 de 16 julho de 2009 – artigos 3º e 18º das diretrizes do PNAE, que em época própria, após o finalizado o devido Chamamento Público, terão seus quantitativos acrescentados ao cardápio, com a garantia de que no mínimo 30% dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações. de acordo com as especificações e quantitativos constantes no Termo de Referência, Anexo II, conforme autorização do Ordenador de Despesas, contida no processo nº 796/2021, observando-se o que preceituam a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, a Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 1302/2018, bem como os demais dispositivos legais vigentes que dispõem sobre as Licitações e Contratos da Administração Direta e Autárquica, considerados integrantes deste Edital como se nele estivessem transcritos.

2. OBJETO:

A presente licitação tem como objeto a **Contratação de empresa especializada no preparo de refeições, incluindo o fornecimento de gêneros, insumos, transporte,**



distribuição, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, bem como a conservação da limpeza e higiene, conforme especificações constantes neste termo de referência, visando atender ao Programa de Merenda Escolar nas Unidades Educacionais do Município de Guapimirim. Deve-se levar em consideração as normas técnicas, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto aos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962.

Os alimentos utilizados para o preparo da merenda escolar, também deverão ser procedentes da agricultura familiar, conforme dispõe Resolução CD/FNDE38 de 16 julho de 2009 – artigos 3º e 18º das diretrizes do PNAE destinados através da Secretaria Municipal de Educação.

2.1 – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Seguem nos anexos do presente Edital os cardápios que compõe a merenda escolar, com os itens detalhados para a composição de preço. O quantitativo geral de merendas deverá contemplar o quadro geral de alunos, que totalizam 8684 (oito mil seiscentos e oitenta e quatro) alunos.

Abaixo segue a relação de merenda por aluno, divididos por seguimento, devendo ser observados os itens contidos nos anexos para formulação do preço.

RELAÇÃO DE ALUNOS MATRICULADOS X REFEIÇÕES POR SEGUIMENTO NO MÊS LETIVO						
Segmento	Total Matrícula	Total Refeições Conforme Cardápio (Dia Letivo)	Subtotal	Dias Letivos	Total Mês	Total Anual
Berçário	828	4	3312	20	66240	794880
Creche	1172	4	4688	20	93760	1125120
Fundamental + Classe Esp	5995	2	11990	20	239800	2877600
EJA	689	1	689	20	13780	165360
TOTAL GERAL DE REFEIÇÕES					413580	4962960

3. TIPO:

3.1. Menor Preço Global

4. INTERESSADO (S):

4.1. Secretaria Municipal de Educação.

5. DATA DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS:

5.1. As propostas de preços serão recebidas e analisadas pela Comissão de Pregão instituída pela Portaria supracitada no dia 29 de Julho de 2021.



5.2. Horário de Início às 08:00.

6. CONTATO:

O Edital e seus anexos estarão à disposição dos interessados, no horário de 08h00min as 17h00min, na Av. Dedo de Deus, nº 1161 – Bairro – Centro – Guapimirim/RJ, na Comissão de Pregão, e estarão disponíveis também para retirada no site oficial da Prefeitura de www.guapimirim.rj.gov.br. A retirada dos Editais ocorrerá mediante entrega voluntária de **01 (uma) resma de folhas de papel.**

- 6.1. Os interessados poderão obter informações ou esclarecimentos referentes ao processo licitatório até 03 (três) dias úteis anteriores a data Fixada da sessão pública ou através do e-mail: licitacao.casacivil@guapimirim.rj.gov.br

7. LEGISLAÇÃO PERTINENTE:

- 7.1. Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Decreto Municipal nº 1302/2018.

8. DO PRAZO DE ASSINATURA, VIGÊNCIA E INÍCIO DA EXECUÇÃO:

- 8.1. O prazo de vigência será de 12 (doze) MESES, a partir da data da assinatura do contrato.
- 8.2. O(s) licitante(s) vencedor (es) terá o prazo de 02 (dois) dias para a assinatura do Contrato, contados da solicitação da prestação de serviço e ou aquisição, podendo ser prorrogado, uma vez, por igual período, devidamente justificado, contado da data de convocação pelo solicitante.
- 8.3. O prazo de início da execução dos serviços será de até (20) vinte dias contados da data da assinatura do contrato.
- 8.4. O prazo de duração a que se refere o subitem 8.1 poderá ser prorrogado, com fulcro no inciso II, art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93, por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitadas as prorrogações ao limite legal e irreajustáveis por 12(doze) meses, A partir do 13º mês, os preços serão reajustados com base na variação percentual no IPC (Índice de Preço ao Consumidor) à época. De acordo com o disposto no Artº 40 Inc. XI Lei 8.666/93.

9. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO DOS LICITANTES:

- 9.1. Poderão participar da licitação as empresas com atividade específica do ramo pertinente ao objeto deste **PREGÃO**, que atendam as exigências deste Edital e da legislação em vigor, obrigada a parte declarar sob as penalidades cabíveis a



superveniência de fato impeditivo da habilitação (parágrafo 2º do artigo 32 da Lei 8666/93).

9.2. Não serão admitidas na licitação:

I – Pessoas jurídicas que contenham no seu contrato social finalidade ou objetivo incompatível com objeto deste certame;

II – Pessoas jurídicas que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação, em recuperação judicial ou extrajudicial, exceto quando há comprovação que o plano de recuperação já tenha sido aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

III – Pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93.

IV – Pessoas jurídicas que tenham entre sócios quaisquer pessoas ligadas a integrantes dos Poderes executivos ou Legislativos do Município de Guapimirim, por laço de matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo até segundo grau, ou por adoção;

V - Prestarem informações falsas;

VI - Não será admitida a participação de licitantes suspensos temporariamente pela Administração Municipal Direta e Indireta de Guapimirim, nos termos do inciso III do art. 87 da Lei nº 8.666/93;

VII - Não será admitida a participação de licitantes já incursos na pena do inciso IV do Art. 87 da Lei nº 8.666/93, seja qual for o órgão ou entidade que tenha aplicado a reprimenda, em qualquer esfera da Administração Pública;

VIII - Tenham gerente, acionista controlador, responsável técnico, subcontratado ou funcionário que seja servidor público municipal de Guapimirim.

10. DO CREDENCIAMENTO:

10.1. As empresas participantes poderão ser representadas na sessão do Pregão por seu representante legal, munido da sua carteira de identidade, ou de outra equivalente, e do documento de credenciamento conforme modelo em Anexo, com firma reconhecida em cartório que lhe dê poderes para formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recursos, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. Estes documentos deverão ser entregues ao Pregoeiro (a) fora de qualquer envelope, antes do início da sessão.

10.2. Constitui documento de credenciamento:



a - Estatuto/contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia, proprietária, dirigente ou assemelhada da empresa licitante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b - Procuração ou documento equivalente da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste Pregão, juntamente com estatuto/contrato social, identificando/qualificando a pessoa que assina o documento, preferencialmente grifado, com indicativo que facilite a constatação.

10.3. As sociedades anônimas deverão apresentar cópia da ata da assembléia geral ou da reunião do Conselho de Administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, que deverá evidenciar o devido registro na Junta Comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei n.º 6.404/76 e suas alterações.

10.4. As licitantes poderão apresentar mais de um representante ou procurador, ressalvada ao Pregoeiro (a) a faculdade de limitar esse número a um, se considerar indispensável ao bom andamento das sessões públicas.

10.5. É vedado a um mesmo procurador ou representante legal ou credenciado representar mais de uma licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório das licitantes envolvidas.

10.6. Estes documentos deverão ser entregues fora de qualquer envelope ao Pregoeiro (a), junto com os envelopes "A" e "B". As licitantes que não se fizerem presentes pela forma estabelecida neste item, ficarão impedidas de se manifestar durante os trabalhos.

10.7. Do instrumento procuratório mencionado no item acima deve constar à outorga de poderes para a prática de todos os atos inerentes à licitação, inclusive para a desistência de interposição de recursos administrativos.

11. DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO:

11.1. O preço global estimado pela Administração para a aquisição do objeto deste Pregão é de **R\$ 15.954.461,52 (Quinze milhões, novecentos e cinquenta e quatro mil, quatrocentos e sessenta e um reais e cinquenta e dois centavos)** conforme os valores constantes do PREÇO REFERÊNCIA – ANEXO I deste edital.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

12.1. Os recursos necessários à realização do serviço ora licitados correrão à conta das seguinte dotações orçamentárias:



PROGRAMA DE TRABALHO	ELEM DE DESPESA	RED	FONTE
12.365.0014.2.147	3390.30.00	116	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00
12.365.0014.2.147	3390.30.00	117	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00
12.361.0014.2.147	3390.30.00	74	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00
12.361.0014.2.147	3390.30.00	75	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00
12.366.0014.2.147	3390.30.00	146	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00
12.366.0014.2.147	3390.30.00	147	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00

13. DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA PROPOSTA

13.1. No local, dia e hora previstos neste edital, em sessão pública, a Comissão de Pregão prestará os esclarecimentos sobre a condução do certame, aos interessados ou a seus representantes:

- a) Apresentará, de forma avulsa, a declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e de não estarem impedidos de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação, na forma do ANEXO V, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520, de 17.07.02, sem inseri-la em qualquer dos dois envelopes mencionados abaixo, quando do momento do credenciamento;
- b) Entregarão, em envelopes opacos, distintos “A” e “B” e devidamente lacrados, nos termos abaixo, os documentos exigidos para a proposta e a habilitação, respectivamente, constando na parte externa a razão social e o endereço da proponente, conforme modelos abaixo:
- c) No envelope “B”, todos os documentos de habilitação apresentados pelo licitante deverão estar rubricados por seu representante legal ou proposto e numerados em sequência crescente e também deverá constar índice relacionando os documentos e suas respectivas páginas. Esta condição visa facilitar os procedimentos de conferência da documentação, dando maior celeridade ao certame.



ENVELOPE Nº A – PROPOSTA DE PREÇOS	ENVELOPE Nº B – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO
<p>PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM/RJ PREGÃO Nº xxx/2021 Data e hora da abertura. Razão Social e CNPJ. Endereço completo do licitante. Email:</p>	<p>PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM/RJ. PREGÃO Nº xxx/2021 Data e hora da abertura. Razão Social e CNPJ. Endereço completo do licitante. Email:</p>

- d) Após a hora estabelecida como limite para a entrega dos envelopes contendo a documentação e a proposta de preços das licitantes, nenhum outro envelope será recebido, tampouco será permitida a sua troca.
- e) Todos os documentos de habilitação apresentados pelas licitantes deverão estar rubricados por seu representante legal ou preposto e numerados em sequencia crescente e também deverá constar índice relacionando os documentos e suas respectivas páginas. Esta condição visa agilizar os procedimentos de conferência da documentação, cujo desatendimento não acarretará a inabilitação da licitante.
- f) Após a fase de credenciamento das licitantes, o Pregoeiro (a) procederá à abertura das propostas comerciais, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos, com a conseqüente divulgação dos preços ofertados pelas licitantes classificadas.
- g) No caso excepcional da sessão do pregão vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes ainda não abertos, devidamente rubricados em local próprio, ficarão sob a guarda do Pregoeiro (a), e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

14. DA PROPOSTA DE PREÇOS:



- 14.1. O envelope “A”, com o título “**PROPOSTA DE PREÇOS**”, deverá conter:
- a. A PROPOSTA DE PREÇOS da licitante, NO IMPRESSO PADRONIZADO fornecido pela Administração (ANEXO I) ou em documento idêntico elaborado pela licitante, devidamente preenchida, sem alternativas, opções, emendas, ressalvas, borrões, rasuras ou entrelinhas, e nela deverão constar:
 - b. Identificação social, número do CNPJ, assinatura do representante da proponente, referência a esta licitação, número de telefone, endereço, dados bancários e número de fax;
 - c. Descrição clara e detalhada dos itens cotados, de acordo com as especificações do Termo de Referência - Anexo II do Edital;
 - d. Indicação do preço unitário, por item e global, em moeda nacional, em algarismo e, preferencialmente, por extenso;
 - e. Indicação do prazo de validade da PROPOSTA DE PREÇOS, contado da data de sua entrega ao Pregoeiro (a);
 - f. Indicação do prazo de fornecimento do produto, contado do recebimento da solicitação da PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM;
- 14.2. Se, por motivo de força maior, a solicitação não ocorrer dentro do período de validade da proposta e caso persista o interesse da PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.
- 14.3. Os prazos poderão ser prorrogados, mantidas as demais condições desta contratação e assegurada à manutenção do seu equilíbrio econômico-financeiro, desde que ocorra algum dos motivos elencados no parágrafo primeiro do art. 57 da Lei Federal n.º 8.666/93, devidamente atuado em processo.
- 14.4. As propostas de preços que atenderem aos requisitos deste Edital serão verificadas pelo Pregoeiro (a) quanto a erros aritméticos, que, caso seja necessário, serão corrigidos da seguinte forma:
- a) Se for constatada discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;
 - b) Caso a licitante não aceite as correções realizadas, sua proposta de preços será desclassificada.



15. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

- 15.1. Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério menor Preço global, observados o valor dentro da estimativa do órgão (tanto o valor final quanto o valor de cada item) e o prazo máximo de fornecimento, as especificações e parâmetros de qualidade definidos neste Edital. É vedada a aceitação de proposta final com preço superior (tanto global quanto por item) ao fixado no TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II deste Edital. Tal aceitação feriria o princípio da escolha mais vantajosa para a Administração, vide Lei 8.666/93 Art. 3º.
- 15.2. No curso da sessão, a licitante que ofertar valor mais baixo e as de oferta com o preço até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.
- 15.3. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro (a) proclamará a qualificação preliminar das licitantes com as três melhores propostas, além da licitante que tiver apresentado o menor preço global na proposta escrita.
- 15.4. Não caberá desistência de proposta após a abertura do envelope, nem retratação ou desistência de lances após o registro pelo Pregoeiro (a).
- 15.5. Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances ou, conforme o caso, adotados os procedimentos destinados às microempresas ou empresas de pequeno porte.
- 15.6. O Pregoeiro (a) poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para o aumento dos lances, mediante prévia comunicação às licitantes e expressa menção na ata da sessão.
- 15.7. O Pregoeiro (a) poderá negociar diretamente com a licitante que apresentar a proposta com menor preço global para torná-la mais vantajosa à Administração, devendo a negociação se dar em público e formalizada em ata.
- 15.8. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro (a), implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.
- 15.9. Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao Pregoeiro (a) decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade, vedada aceitação de proposta cujo preço global seja superior ao estimado.



- 15.10. Sendo aceitável a proposta final classificada em primeiro lugar, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado e, se for o caso, das que, arguidas pelo Pregoeiro (a), aceitarem registrar seus preços ofertados pela primeira classificada, para confirmação das suas condições de habilitação. Será assegurado à licitante vencedora já cadastrada o direito de apresentar a documentação atualizada e regularizada na própria sessão.
- 15.11. Caso a licitante vencedora desatenda as exigências de habilitação, o Pregoeiro (a) examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação, verificando, conforme o caso, a aceitabilidade da proposta ou o atendimento das exigências de habilitação, até que uma licitante cumpra as condições fixadas neste Edital, sendo o objeto do certame a ela adjudicado quando constatado o desinteresse das demais licitantes na interposição de recursos.
- 15.12. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, em que serão registradas as ocorrências relevantes, e ao final, será assinada pelo Pregoeiro (a) e demais membros da equipe de apoio, bem como pelas licitantes presentes. A recusa da licitante em assinar a ata, bem como a existência de participante ausente naquele momento, será circunstanciada em ata. Os lances poderão, a critério do Pregoeiro (a), ser representados por documento anexo à Ata, que será parte integrante da mesma para todos os efeitos.
- 15.13. O (A) Pregoeiro (a) manterá em seu poder os envelopes de habilitação das demais licitantes até a retirada do empenho pela adjudicatária, devendo as referidas licitantes retirá-los no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir dessa data. Expirado esse prazo, os envelopes serão destruídos.
- 15.14. Nas fases de julgamento das propostas e de habilitação, o Pregoeiro (a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

16. DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

- 16.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresente alguma restrição, conforme Lei 123/06, art. 43.
- 16.2. Havendo alguma restrição na regularidade fiscal da microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado a esta, o prazo de **5 (cinco)** dias úteis,



prorrogável por igual período, para a regularização da documentação desde que a mesma tenha sido declarada vencedora do certame, de acordo com a Lei 123/06 art. 43 § 1º.

- 16.3. A não regularização da documentação no prazo previsto implicará em decadência do direito a contratação sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação, de acordo com Lei 123/06 art. 43 § 2º.
- 16.4. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, vide Lei 123/06 Art. 44.
- 16.5. Entende-se por empate as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço, em conformidade com a Lei 123/06, Art. 44 § 2º.
- 16.6. Ocorrendo o empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado de acordo com Art. 45, inciso I da Lei 123/06.
- 16.7. O empate descrito no item anterior se aplicará somente quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da Lei 123/06 Art. 45, § 2º.
- 16.8. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, serão convocadas e submetidas aos mesmos procedimentos as empresas remanescentes que porventura se enquadrem como tais, de acordo com Art. 45 inciso II da Lei 123/06.
- 16.9. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão prevista na Lei 123/06 Art. 45 § 3º.
- 16.10. Na hipótese da não-contratação nos termos acima estabelecidos, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, em concordância com a Lei 123/06 Art. 45 § 1º.



17. DA HABILITAÇÃO:

17.1. Sob pena de inabilitação e conseqüente eliminação automática desta licitação, a licitante deverá incluir os documentos previstos neste item no envelope “**B**”, com o título “**DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**”, devidamente FECHADO E IDENTIFICADO, conforme indicado neste Edital.

17.2. OS DOCUMENTOS DEVERÃO ESTAR EM PLENA VALIDADE e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da Imprensa Oficial.

Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser datilografados ou impressos em papel timbrado da licitante, registrado o número desta licitação e estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto legalmente estabelecido. **À EXIBIÇÃO DO DOCUMENTO ORIGINAL A PREGOEIRA DISPENSA A AUTENTICAÇÃO EM CARTÓRIO.**

17.3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

17.3.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

17.3.2 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

17.3.3 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU) (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

17.4 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal n.º 8.429, de 02 de junho de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

17.5 Constada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.



18. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;
- b) Inscrição no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, em se tratando de sociedade simples;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Cópia do Decreto de autorização para que se estabeleçam no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, no caso de empresas ou sociedades estrangeiras.

18.1 DA REGULARIDADE FISCAL:

- a) Comprovação de inscrição de contribuintes, referente a regularidade fiscal dos licitantes, consoante o estabelecido no art. 29, II, da Lei 8666/93 c/c artigos 3º, I e 4º, III, da Lei 10.520/02; Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF), Inscrição Estadual e Inscrição Municipal;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, através da apresentação da certidão (ões) positiva(s), com efeito, de negativa(s) Relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Estaduais (ICMS) expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e da Certidão da Dívida Ativa Estadual comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou



outra(s) equivalente(s), tal (ais) como certidão (ões) positiva(s), com efeito, de negativa(s), na forma da lei (quando for o caso);

- d) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Municipais expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda do domicílio ou sede do proponente comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou outra(s) equivalente(s), tal (ais) como certidão (ões) positiva (s), com efeito de negativa(s), na forma da lei;
- e) Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – C.N.D.T., expedida através do site do Tribunal Superior do Trabalho – T.S.T. ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas – C.P.D.T., conforme artigo 642-A, §2º da CLT;
- g) A falta de regularização da documentação no prazo previsto neste Edital implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

18.1.1 Por Certificado de Inscrição, devidamente atualizado, entende-se aquele que se encontre em vigor na data estabelecida no preâmbulo deste edital para a entrega dos envelopes contendo a **PROPOSTA DE PREÇOS**;

18.1.2 Todos os documentos comprobatórios exigidos para a habilitação deverão ter validade na data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a entrega dos envelopes contendo a **PROPOSTA DE PREÇOS** e os documentos das licitantes;



18.1.3 As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios ou, inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 180 (cento e oitenta) dias, contados de sua expedição.

18.2 Documentos Relativos à Qualificação Econômica Financeira:

18.2.1 Balanço patrimonial e Demonstração Contábil do último exercício (D.R.E), inclusive com termo de abertura e encerramento, 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, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses anteriores {a data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a entrega dos envelopes contendo os Documentos e a Proposta Comercial das licitantes

Entende-se por “na forma da lei”, o seguinte:

- a) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da Lei,
- b) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela junta comercial.
- c) Prova de capital integralizado ou de patrimônio líquido no mínimo de 5% (cinco) sobre o valor estimado da contratação, na forma prevista pelos § 2º e 3º do Artigo 31 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato em vigor e devidamente registrado ou pelo Balanço Patrimonial e demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.
- d) Quando S.A, balanço patrimonial devidamente registrado na Junta Comercial e publicado em Diário Oficial e jornais de grande circulação (art. 289, caput e § 5º da Lei nº 6.404/76);
- e) Quando outra forma societária, independente de estar enquadrada como ME ou EPP, balanço patrimonial devidamente registrado pela Junta Comercial ou outro órgão competente do Registro do Comércio. No caso de uma empresa ter registrado legalmente seu contrato social em cartório competente, deverá fazer o registro do balanço patrimonial no mesmo cartório;



f) Aquelas sociedades constituídas a menos de um ano deverão apresentar o balanço de abertura, que deverá conter as assinaturas do contabilista regularmente habilitado e do sócio gerente;

g) Nenhuma empresa está dispensada das exigências do subitem anterior, na forma da lei. O pequeno empresário, ou seja, o empresário **INDIVIDUAL** caracterizado como microempresa na forma da Lei Complementar nº 123/2006, que aufera receita bruta anual de até R\$ 81.000,00 (art. 68, Lei Complementar 123/2006), deverá fazer a comprovação desta situação mediante apresentação da escrituração simplificada das receitas, onde constem as assinaturas do contabilista regularmente habilitado e do empresário. Neste caso a referida empresa **ESTÁ OBRIGADA** a apresentar Balanço Patrimonial tão somente para fins de verificação dos índices contábeis, contendo as mesmas assinaturas, quer seja, do contabilista regularmente habilitado e do empresário;

18.2.2 O balanço a que se refere o subitem 18.6.1 deverá vir acompanhado de demonstrativo elaborado em papel timbrado da licitante, assinado pelo contabilista regularmente habilitado e por seu representante legal; Certidões negativas de Falências ou Recuperação Judicial, expedidas pelos distribuidores da sede do licitante.

18.2.3 Certidões negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de expedição de até 90 (noventa) dias;

18.2.4 No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores;

18.2.5 As licitantes sediadas em outras comarcas do estado do Rio de Janeiro ou em outros Estados deverão apresentar, juntamente com as certidões negativas exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede, indicando quais cartórios ou ofícios de registros que controlam a distribuição de falências, recuperação judicial ou extrajudicial.

19. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:



19.1 As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/ produção/ comercialização de gêneros alimentícios.

19.2 A licitante deverá comprovar, na data prevista para entrega da proposta, profissional(is) de nível superior - profissional nutricionista, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, que deverá permanecer no quadro durante a execução do contrato, devidamente inscrito na entidade competente (CRN –Conselho Regional de Nutricionistas). Devendo os mesmos pertencerem ao quadro permanente de funcionários, comprovados através de carteira profissional e/ou registro de empregados/contrato de serviço, **ou**, Termo de Compromisso assinado pela empresa, se comprometendo a compor a equipe técnica com Nutricionista, nos moldes deste inciso, caso a empresa se sagre vencedora.

19.3 Apresentação de 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, concedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante tenha executado de forma satisfatória serviços compatíveis com o objeto desta contratação.

OBS: O atestado de capacidade técnica deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- Identificação da pessoa jurídica e do responsável pela emissão do atestado com identificação da licitante;
- Descrição clara dos serviços prestados, no fornecimento de alimentação escolar.

20. DA DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES:

20.1. Declaração firmada pela licitante nos termos do modelo que integra o **ANEXO III** deste Edital, expressando não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como menores de dezesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 e de acordo com o inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, acrescido pela Lei Federal nº 9.854/99, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/02.

21. DOS RECURSOS:

21.1. Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata, desde que munido de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal. As



licitantes poderão interpor recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra razões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

- 21.2. A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.
- 21.3. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 21.4. Os recursos e as contrarrazões interpostos pelas licitantes deverão ser entregues no Serviço de Protocolo da PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM, localizado Av. Dedo de Deus, nº 1161 – Bairro – Centro – Guapimirim-RJ, das 8h00min às 17h00min, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.
- 21.5. Os itens para os quais não forem interpostos recursos serão desde logo adjudicados.
- 21.6. Os recursos e as contrarrazões serão dirigidos ao Pregoeiro (a) da PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM, que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, decidirá de forma fundamentada.

22. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 22.1. Decididos os recursos ou em sua ausência, constatada a regularidade dos atos praticados, a Comissão Permanente de Licitação adjudicará o objeto e o Prefeito (a) Municipal de Guapimirim, ou (a) responsável pela contratação homologará a licitação.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 23.1 No caso de descumprimento total ou parcial das condições deste Edital, a PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM, sem prejuízo das perdas e danos e das multas cabíveis, nos termos da lei civil, aplicará à contratada, conforme o caso, as penalidades previstas nos art. 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como, no que couber, as seguintes sanções:

- a) Multa moratória de 1% (um por cento) ao dia, por dia útil que exceder o prazo da entrega do objeto ora licitado, sobre o valor do saldo não atendido, respeitados os limites da lei civil;
- b) Multa administrativa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da nota de empenho, nas demais hipóteses



de inadimplemento ou infração de qualquer natureza, seja contratual ou legal.

23.2 As multas moratórias e administrativas poderão ser aplicadas cumulativamente ou individualmente, não impedindo que a PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções legais cabíveis.

23.3 As multas administrativas e moratórias aplicadas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração à contratada ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, em consonância com os parágrafos 2º e 3º do art. 86 da Lei Federal nº 8.666/93.

23.4 A aplicação de multas não elidirá, em face do descumprimento do pactuado, o direito da PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM de rescindir de pleno direito o contrato, independente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

23.5 A licitante que não retirar o Empenho dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar a documentação exigida para a contratação, retardar a execução, descumprir, injustificadamente, qualquer cláusula contratual, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal poderá, nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02, ser impedida de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais, tudo proporcionalmente ao grau de culpabilidade da conduta apenada.

24 DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

24.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável por acompanhar e fiscalizar o contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

24.2 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.



24.3 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a conseqüente aceitação mediante termo circunstanciado Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

24.4 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, a fiscalização do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

24.5 O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

24.6 O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

24.7 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. consignadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II** deste Edital.

25 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

25.7 O pagamento das faturas apresentadas se processará após a efetivação dos procedimentos legais cabíveis e comprovação de que o atendimento do respectivo objeto o foi feito conforme as especificações e condições previstas e estabelecidas no presente instrumento, seus anexos proposta de preço e demais documentos inerentes ao processo;

25.8 A contratada deverá apresentar sua documentação de cobrança mediante as medições das parcelas executadas, sendo tal procedimento efetuado pelo setor pertinente da Secretaria solicitante e atestado em impresso apropriado;

25.9 O pagamento devido será efetuado pela Prefeitura Municipal de Guapimirim em até 30 (trinta) dias, contados da data final do período de adimplemento da cobrança, uma vez obedecidas as formalidades legais e contratuais pertinentes;



- 25.10** Os pagamentos das obrigações, não sendo efetuados pela Prefeitura Municipal Guapimirim de dentro do prazo estabelecido, e desde que o atraso decorra em consequência de sua própria responsabilidade, serão acrescidos de compensação financeira à razão 0,01% (zero vírgula zero um por cento) ao dia e mais multa de 0,01% (zero vírgula zero um por cento) ao mês, a contar do primeiro dia de atraso em relação ao prazo definido, e calculado, exclusivamente, sobre o valor da parcela devida;
- 25.11** O pagamento da compensação financeira e da multa será efetivado mediante autorização expressa do Senhor(a) Prefeito (a), em processo administrativo próprio e motivado a partir de requerimento da contratada, desde que protocolado em um prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos contados a partir do terceiro dia de atraso;
- 25.12** Os documentos de cobrança que contiverem incorreções serão devolvidos a Contratada, suspendendo o prazo de pagamento, reiniciando-se a sua contagem a partir da data de reapresentação do documento corrigido.
- 25.13** Os documentos fiscais de cobrança de verão ser emitidos contra a Prefeitura Municipal de Guapimirim, CGC 39.547.500/0001-83, e endereçados à Avenida Dedo de Deus, nº 1161, Centro, Guapimirim/RJ.
- 25.14** No setor apropriado desta Prefeitura Municipal, o interessado deverá protocolar sua solicitação formal para pagamento, da qual deverá constar:
- a) o requerimento, preferencialmente em papel timbrado da empresa, endereçado ao Prefeito(a) Municipal de Guapimirim, solicitando o pagamento do valor devido, indicando, também, os dados bancários para depósito, devidamente assinado pelo representante legal;
 - b) cópia da Nota de Empenho;
 - c) cópia da Autorização de Fornecimento, quando houver;
 - d) 1ª via original da fatura, nota fiscal de venda, nota de serviço ou de outro documento assemelhado e legalmente hábil, devidamente atestado por 02 (dois) servidores devidamente habilitados e pelo secretário da pasta.
- 25.15** Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do Contratado, a contagem do prazo de 30 dias será reiniciada a partir da respectiva reapresentação.
- 26** **DOS ANEXOS QUE INTEGRAM ESTE EDITAL:**
- Anexo I – Modelo de Proposta de Preços;
- Anexo II – Termo de Referência e seus anexos
- Anexo III – Modelo de Declaração referente ao Art. 7º, XXXIII, CF/88



Anexo IV – Modelo de Carta de Credenciamento

Anexo V – Declaração de fatos impeditivos para habilitação

Anexo VI – Modelo de Declaração de que a proponente cumpre os requisitos da habilitação

Anexo VII – Minuta do Contrato

Anexo VIII – Modelo de Declaração de ME/EPP;

Anexo IX – Termo de Retirada de Edital

27 – DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, ressalvadas as hipóteses previstas em lei

28 DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS:

28.7 Os interessados poderão obter informações ou esclarecimentos referente ao processo licitatório até 03(três) dias úteis anteriores a data fixada da sessão publica através do e-mail: licitacao.casacivil@guapimirim.rj.gov.br

28.8 As impugnações interpostas deverão ser entregues no Serviço de Protocolo da PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM, localizado na Avenida Dedo de Deus - Centro – Guapimirim-RJ, das 08h00min às 17h00min, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, e serão dirigidas ao Pregoeiro (a), até dois dias úteis anteriores à data fixada neste edital para recebimento das propostas.

28.9 Caberá ao Pregoeiro (a) responder, antes da realização da sessão, às impugnações interpostas pelas potenciais licitantes, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados.

28.10 É facultada ao Pregoeiro (a) e à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive para verificar a compatibilidade das especificações do objeto ofertado diante dos requisitos previstos neste Edital seus anexos, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou da documentação de habilitação.

28.11 A Administração poderá, a qualquer momento, revogar esta licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anular o certame se constatado vício no seu processamento, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.



28.12 No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro (a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes a eficácia para fins de habilitação e classificação.

28.13 Ocorrendo a revogação ou anulação do certame, a decisão será publicada no mesmo veículo em que se deu a publicação do aviso inicial e disponibilizado no sitio eletrônico do Município.

28.14 A homologação do resultado desta licitação, não importará direito à contratação.

28.15 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

28.16 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro (a), com auxílio da equipe de apoio.

29 DA MÃO DE OBRA NECESSÁRIA

Para a instrução quanto ao quantitativo necessário da mão de obra especializada para realização do serviço, foram utilizados como base, a contratação anterior com as devidas observações e ressalvas, bem como estudo de readequação de quantitativo mediante aumento de matrículas efetivas e o acréscimo de uma unidade de ensino, sendo agora 34 unidades na rede municipal.

CATEGORIAS	QTD
Aux. De Cozinha	53
Cozinheira	34
Estoquista	1
Motorista	1
Nutricionista	3
Nutricionista de planejamento	1
TOTAL DE FUNCIONÁRIOS	93

30 – QUANTO SO DISPOSTO NA LEI FEDERAL N 11.947/09

No mínimo 30% (trinta por cento) das aquisições dos gêneros alimentícios, deverão ser utilizados diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Tais aquisições serão realizados em procedimentos distintos, onde será fornecido a licitante vencedora os gêneros adquiridos da agricultura familiar, já devidamente preconizado no Item 1 do Termo de Referência.



31 – DO CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Os serviços deverão ser prestados em consonância com as condições constantes neste Termo de Referência, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela SME.

32 – DOS UNIFORMES

Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, sem qualquer repasse do custo para o empregado, contendo as seguintes peças de vestuário:

- Camisa;
- Calça;
- Par de botas;
- Par de meias social;
- Avental;
- Touca;

As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

- Uniformes Masculinos e Femininos:
- Blusa confeccionada em tecido de malha, fechada, mangas curtas, cor branca;
- Calça, confeccionada em tecido brim, com elástico total e cordão para amarrar, com dois bolsos frontais, cor branca;
- Botas, cano médio, solado antidesslizante e antiderrapante, para atividades com água, hidro-repelente, com sistema de elástico, antibactérias, cor branca;
- Par de meias social, 100% algodão, cor branca.
- Avental, confeccionado em brim, ajustável e bolso central, insígnia da licitante vencedora na parte frontal, cor branca;
- Touca, confeccionada em 100% algodão e telinha em poliéster, cor branca;

O fornecimento dos uniformes deverá ser efetivado da seguinte forma:

- 2 (dois) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 12 (doze) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;
- No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;
- Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato;



33 FORO:

- 33.1 A PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIMIRIM e as licitantes do certame elegem o foro da Comarca de Guapimirim, para dirimir qualquer questão controversa relacionada com o presente Edital.

Guapimirim/RJ, 16 de Julho de 2021.

Ricardo de Oliveira Almeida
Secretário Municipal de Educação



ANEXO I

PROPOSTA DE PREÇO E COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PREGÃO PRESENCIAL 29/2021 PROCESSO Nº 796/2021

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

OBJETO: Contratação de empresa especializada no preparo de refeições, incluindo o fornecimento de gêneros, insumos, transporte, distribuição, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, bem como a conservação da limpeza e higiene, conforme especificações constantes neste termo de referência, visando atender ao Programa de Merenda Escolar nas Unidades Educacionais do Município de Guapimirim. Deve-se levar em consideração as normas técnicas, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto aos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962.

Os alimentos utilizados para o preparo da merenda escolar, também deverão ser procedentes da agricultura familiar, conforme dispõe Resolução CD/FNDE38 de 16 julho de 2009 – artigos 3º e 18º das diretrizes do PNAE.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VAL. MÊS	VAL. TOTAL 12 MESES
1	Contratação de empresa especializada no preparo de refeições, incluindo o fornecimento de gêneros, insumos, transporte, distribuição, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, bem como a conservação da limpeza e higiene	MÊS	12	R\$ 1.329.538,46	R\$ 15.954.461,52

R\$ 15.954.461,52 (QUINZE MILHÕES, NOVECENTOS E CINQUENTA E QUATRO MIL, QUATROCENTOS E SESENTA E UM REAIS E CINQUENTA E DOIS CENTAVOS.)

Prazo de validade da proposta não inferior a 60 DIAS

Declarar expressamente, na proposta, de que atende todas as exigências mínimas, de prazos de entrega e quantidades.

PRAZO DE PAGAMENTO: Até 30 (trinta) dias após o fornecimento

PRAZO E LOCAL DE FORNECIMENTO: O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura. O prazo de início de acordo com o Termo de referência.

OBS: A empresa declarada vencedora apresentará, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, à partir do resultado final da habilitação declarando a licitante vencedora, nova planilha detalha respeitando o valor final da licitação.

BERÇÁRIO

PLANILHA DE PREÇOS – COMPOSIÇÃO DE CUSTOS (MATÉRIA PRIMA/FORNECIMENTO)

DESJEJUM

ANO: 2021

DIAS LETIVOS : 20 DIAS

Total de Alunos Matriculados:

828

MINGAU DE AVEIA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Aveia	3	0,005		R\$ -
Banana		0,001		R\$ -
Leite integral		0,12		R\$ -
TOTAL	3			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Biscoito	8	0,020		R\$ -
Pão	2	0,025		R\$ -
TOTAL	10			R\$ -
OBS: 4 UND de Biscoito = 20G			Média/dia	R\$ -

Mingau de Mucilagem

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Leite	2	0,120		R\$ -
Cereais		0,005		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

LEITE ENRIQUECIDO COM FRUTA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Fruta	5	0,001		R\$ -
Leite		0,12		R\$ -
TOTAL	5			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

ALMOÇO

ARROZ/ ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz.	20	0,020		R\$ -
Feijão		0,020		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PROTEINA ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	C.UNT.	CUSTO TOT
Carne bovina	4	0,040		R\$ -
Filé de frango	4	0,040		R\$ -
Carne moída	4	0,040		R\$ -
Filé de peixe	2	0,040		R\$ -
Vísceras	2	0,040		R\$ -
Ovo	4	0,050		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

POLENTA / ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
fubá	4	0,015		R\$ -
alho		0,001		R\$ -
cebola		0,001		R\$ -
sal		0,002		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MASSAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Macarrão Parafuso	1	0,040		R\$ -
sal		0,002		R\$ -
Óleo		0,002		R\$ -
Alho		0,003		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MÉDIA DOS LEGUMES PARA SALADAS (ALMOÇO)

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Chuchu	4	0,040		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MÉDIA DOS LEGUMES (guarnição ALMOÇO)

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Abobora	2	0,040		R\$ -
Cenoura	2	0,040		R\$ -
Repolho	2	0,040		R\$ -
Abobrinha	2	0,040		R\$ -
TOTAL	8	0,160	R\$ -	R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PURÊ

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Aipim	4	0,040		R\$ -
Batata		0,040		R\$ -
Leite integral		0,005		R\$ -
Margarina		0,003		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SUCO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Refresco	20	0,015		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MEDIA DAS FRUTAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT.	CUSTO TOTAL
Frutas	20	0,060		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

LANCHE

MINGAU DE AVEIA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Aveia	3	0,005		R\$ -
Banana		0,001		R\$ -
Leite integral		0,12		R\$ -
TOTAL	3			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Biscoito	8	0,02		R\$ -
Pão	2	0,025		R\$ -
TOTAL	10			R\$ -

OBS: 4 UND de Biscoito = 20G

			Média/dia	R\$ -
--	--	--	-----------	-------

Mingau de Mucilagem

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L		CUSTO TOTAL
Leite	2	0,12		R\$ -
Cereais		0,005		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

LEITE ENRIQUECIDO COM FRUTA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Fruta	5	0,001		R\$ -
Leite		0,12		R\$ -
TOTAL	5			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

JANTAR

ARROZ / JANTAR

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz.	2	0,020		R\$ -
Feijão		0,020		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PROTEINA JANTAR

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	C. UNT.	CUSTO TOT
Carne bovina	8	0,040		R\$ -
Filé de frango	8	0,040		R\$ -
Ovo	4	0,050		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MACARRÃO PARAFUSO C/ CENOURA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
massa	2	0,020		R\$ -
sal		0,001		R\$ -
Óleo		0,001		R\$ -
Cenoura		0,005		R\$ -
cebola		0,005		R\$ -
Feijão		0,020		R\$ -
TOTAL		2		
			Média/dia	R\$ -

CALDO DE FEIJÃO COM POLENTA / JANTAR

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Feijão	2	0,020		R\$ -
fubá		0,015		R\$ -
alho		0,001		R\$ -
cebola		0,001		R\$ -
sal		0,002		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CANJA DE GALINHA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	4	0,010		R\$ -
Cenoura		0,030		R\$ -
Chuchu		0,030		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CANJIQUINHA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Canjiquinha	2	0,030		R\$ -
alho		0,010		R\$ -
cebola		0,030		R\$ -
sal		0,030		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SOPA DE ERVILHA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Ervilha	4	0,015		R\$ -
Massinha		0,010		R\$ -
Cenoura		0,015		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SOPA DE LEGUMES

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Batata	4	0,015		R\$ -
Chuchu		0,015		R\$ -
Abobora		0,015		R\$ -
Repolho		0,015		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SUCO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Refresco	20	0,015		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MEDIA DAS FRUTAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT.	CUSTO TOTAL
Frutas	20	0,060		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SUCO DA FRUTA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Suco da fruta	1	0,001		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - DESJEJUM**CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - ALMOÇO****CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - LANCHE****CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - JANTA****SALÁRIOS****ENCARGOS****DESPESA OPERACIONAL****DESPESA ADMINISTRATIVA****IMPOSTOS****LUCRO****CUSTO TOTAL**

CRECHE

PLANILHA DE PREÇOS – COMPOSIÇÃO DE CUSTOS (MATÉRIA PRIMA/FORNECIMENTO)

DESJEJUM

ANO: 2021

DIAS LETIVOS : 20 DIAS

Total de Alunos Matriculados:

1172

MINGAU

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Aveia	4	0,005		R\$ -
banana		0,010		R\$ -
Leite integral		0,120		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Biscoito	15	0,020		R\$ -
Pão	3	0,020		R\$ -
Requeijão		0,010		R\$ -
TOTAL	18			R\$ -
OBS: 4 UND de Biscoito = 20G			Média/dia	0,000

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Suco da fruta	7	0,001		R\$ -
TOTAL	7			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

Leite enriquecido de fruta

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Fruta	7	0,001		R\$ -
Leite		0,120		R\$ -
TOTAL	7			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CANJICA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
milho	2	0,015		R\$ -
Leite integral		0,150		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

ALMOÇO

ARROZ/ ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz.	15	0,020		R\$ -
TOTAL	15			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

ARROZ C/ BROCOLIS ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	1	0,020		R\$ -
Brócolis		0,005		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

RISOTO DE FRANGO ALMOÇO

Produto	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	1	0,020		R\$ -
Frango		0,030		R\$ -
Abobrinha		0,010		R\$ -
Cenoura		0,010		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

ARROZ COM CENOURA ALMOÇO

Produto	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	3	0,020		R\$ -
Cenoura		0,005		R\$ -
TOTAL	3			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MÉDIA DOS LEGUMES PARA SALADAS (ALMOÇO)

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Alface	2	0,020		R\$ -
Beterraba	2	0,020		R\$ -
Cenoura	1	0,020		R\$ -
Chuchu	2	0,020		R\$ -
TOTAL	7			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MÉDIA DOS LEGUMES (GUARNIÇÃO ALMOÇO)

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Abóbora	2	0,040		R\$ -
Abobrinha	1	0,040		R\$ -
Aipim	3	0,040		R\$ -
Batata inglesa	4	0,040		R\$ -
Cenoura	3	0,040		R\$ -
inhame	1	0,040		R\$ -
Repolho	1	0,040		R\$ -
Vagem	1	0,040		R\$ -
TOTAL	16			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

POLENTA / ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
fubá	2	0,015		R\$ -
alho		0,001		R\$ -
cebola		0,001		R\$ -
sal		0,002		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PROTEÍNA ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	C. UNT.	CUSTO TOT
Carne bovina	4	0,04		R\$ -
Filé de frango	3	0,04		R\$ -
Carne moída	4	0,04		R\$ -
Filé de peixe	3	0,04		R\$ -
Vísceras	2	0,04		R\$ -
Ovo	4	0,05		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SUCO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Refresco	20	0,010		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
				R\$ -

MEDIA DAS FRUTAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT.	CUSTO TOTAL
Frutas	20	0,060		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

FEIJÃO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Feijão	20	0,020		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

LANCHE**MINGAU**

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Aveia	5	0,005		R\$ -
Banana		0,010		R\$ -
Leite integral		0,120		R\$ -
TOTAL	5			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Biscoito	14	0,020		R\$ -
Pão	3	0,050		R\$ -
Requeijão		0,010		R\$ -
TOTAL	17			R\$ -
OBS: 4 UND de Biscoito = 20G			Média/dia	R\$ -

Leite enriquecido de fruta

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Fruta	6	0,010		R\$ -
Leite		0,120		R\$ -
TOTAL	6			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CANJICA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
milho	2	0,015		R\$ -
Leite integral		0,150		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

BOLO SIMPLES

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Farinha de trigo	1	0,042		R\$ -
Banana		0,005		R\$ -
Acúcar		0,042		R\$ -
Fermento		0,004		R\$ -
Leite integral		0,042		R\$ -
Ovo		0,050		R\$ -
Margarina		0,014		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

JANTAR**ARROZ / JANTAR**

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz.	2	0,020		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CANJIQUINHA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
fubá	2	0,015		R\$ -
alho		0,001		R\$ -
cebola		0,001		R\$ -
sal		0,002		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CANJA DE GALINHA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	3	0,010		R\$ -
Cenoura		0,030		R\$ -
Chuchu		0,030		R\$ -
TOTAL	3			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

FEIJÃO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Feijão	5	0,020		R\$ -
TOTAL	5			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SOPA DE FEIJÃO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Feijão	1	0,020		R\$ -
Massinha		0,010		R\$ -
Cenoura		0,030		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SOPA DE ERVILHA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Ervilha	2	0,015		R\$ -
Massinha		0,010		R\$ -
Cenoura		0,015		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CALDO DE INHAME

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Inhame	1	0,060		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

POLENTA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
fubá	1	0,015		R\$ -
alho		0,001		R\$ -
cebola		0,001		R\$ -
sal		0,002		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MÉDIA DOS LEGUMES PARA SALADAS (JANTAR)

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Beterraba	1	0,004		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MÉDIA DOS LEGUMES (GUARNIÇÃO JANTAR)

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Abobrinha	1	0,004		R\$ -
Cenoura	1	0,004		R\$ -
Couve manteiga	1	0,004		R\$ -
Vagem	1	0,004		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MASSAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
massa	1	0,040		R\$ -
sal		0,002		R\$ -
Óleo		0,002		R\$ -
Alho		0,003		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MASSA C/ CENOURA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
massa	1	0,020		R\$ -
sal		0,001		R\$ -
Óleo		0,001		R\$ -
Cenoura		0,005		R\$ -
cebola		0,005		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SOPA DE LEGUMES

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Batata	2	0,015		R\$ -
Chuchu		0,015		R\$ -
Abobora		0,015		R\$ -
Repolho		0,015		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SOPA DE LEGUMES C/ MASSINHA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Batata	2	0,015		R\$ -
Chuchu		0,015		R\$ -
Abobora		0,015		R\$ -
Massinha		0,010		R\$ -
Repolho		0,015		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PURÊ

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Inhame	2	0,020		R\$ -
Batata		0,020		R\$ -
Leite integral		0,005		R\$ -
Margarina		0,003		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PROTEINA JANTAR				
PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	C.UNT.	CUSTO TOT
Carne bovina	9	0,040		R\$ -
Filé de frango	4	0,040		R\$ -
Filé de peixe	1	0,040		R\$ -
Vísceras	3	0,040		R\$ -
Ovo	3	0,050		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -
SUCO				
PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Refresco	20	0,010		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -
MEDIA DAS FRUTAS				
PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT.	CUSTO TOTAL
Frutas	20	0,060		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	0,000

CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - DESJEJUM

CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - ALMOÇO

CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - LANCHE

CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - JANTA

SALÁRIOS

ENCARGOS

DESPESA OPERACIONAL

DESPESA ADMINISTRATIVA

IMPOSTOS

LUCRO

CUSTO TOTAL

FUNDAMENTAL + CLASSE ESPECIAL

PLANILHA DE PREÇOS – COMPOSIÇÃO DE CUSTOS (MATÉRIA PRIMA/FORNECIMENTO)

DESJEJUM

ANO: 2021

DIAS LETIVOS : 20 DIAS

Total de Alunos Matriculados:

5995

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Biscoito	8	0,020		R\$ -
Pão	8	0,050		R\$ -
Margarina		0,003		R\$ -
TOTAL	16			R\$ -
OBS: 4 UND de Biscoito = 20G			Média/dia	R\$ -

LEITE COM ACHOCOLATADO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Leite integral	7	0,150		R\$ -
Achocolatado		0,016		R\$ -
TOTAL	7			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CAFÉ COM LEITE

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Leite integral	4	0,150		R\$ -
café		0,005		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SUCO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Refresco	4	0,015		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

BEBIDA LÁCTEA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
iogurte	4	0,200		R\$ -
TOTAL	4			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CANJICA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
milho	1	0,015		R\$ -
Leite integral		0,150		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

BOLO SIMPLES

PRODUTO	DIAS LETIVOS	GR/ML	CUSTO UNIT	CUSTO TOTAL
Farinha de trigo	3	0,021		R\$ -
Fubá		0,021		R\$ -
Acúcar		0,042		R\$ -
Fermento		0,004		R\$ -
Leite em pó		0,042		R\$ -
Ovo		0,050		R\$ -
Margarina		0,014		R\$ -
TOTAL	3			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

ALMOÇO

ARROZ/ ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz.	15	0,040		R\$ -
TOTAL	15			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

ARROZ C/ BROCOLIS ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	1	0,040		R\$ -
Brócolis		0,001		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

RISOTO DE FRANGO ALMOÇO

Produto	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	1	0,020		R\$ -
Abobrinha		0,015		R\$ -
Cenoura		0,015		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

ARROZ COM CENOURA

Produto	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	3	0,040		R\$ -
Cenoura		0,001		R\$ -
TOTAL	3			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

FEIJÃO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Feijão	20	0,025		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

POLENTA / ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L		C. TOTAL
fubá	2	0,025		R\$ -
alho		0,002		R\$ -
cebola		0,002		R\$ -
sal		0,003		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SUCO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Refresco	20	0,015		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MASSAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
massa	1	0,040		R\$ -
sal		0,002		R\$ -
Óleo		0,002		R\$ -
Alho		0,003		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PROTEINA ALMOÇO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	C. UNT.	CUSTO TOT
Carne bovina	4	0,070		R\$ -
Filé de frango	3	0,070		R\$ -
Carne moída	4	0,070		R\$ -
Filé de peixe	3	0,070		R\$ -
Vísceras	2	0,070		R\$ -
Ovo	4	0,050		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MÉDIA DOS LEGUMES PARA SALADAS (ALMOÇO)

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Alface	2	0,040		R\$ -
Beterraba	2	0,040		R\$ -
Cenoura	1	0,040		R\$ -
Chuchu	2	0,040		R\$ -
Cheiro verde	2	0,001		R\$ -
TOTAL	9			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MÉDIA DOS LEGUMES (GUARNIÇÃO ALMOÇO)

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Abóbora	2	0,040		R\$ -
Abobrinha	1	0,040		R\$ -
Aipim	2	0,040		R\$ -
Batata inglesa	2	0,040		R\$ -
Cenoura	2	0,040		R\$ -
Chuchu	1	0,040		R\$ -
inhame	1	0,040		R\$ -
Repolho	1	0,040		R\$ -
Vagem	1	0,040		R\$ -
TOTAL	13			R\$ -
				R\$ -

MEDIA DAS FRUTAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT.	CUSTO TOTAL
Frutas	20	0,060		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - DESJEJUM

CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - ALMOÇO

SALÁRIOS

ENCARGOS

DESPESA OPERACIONAL

DESPESA ADMINISTRATIVA

IMPOSTOS

LUCRO

CUSTO TOTAL

CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - ALMOÇO

SALÁRIOS

ENCARGOS

DESPESA OPERACIONAL

DESPESA ADMINISTRATIVA

IMPOSTOS

LUCRO

CUSTO TOTAL

EJA

PLANILHA DE PREÇOS – COMPOSIÇÃO DE CUSTOS (MATÉRIA PRIMA/FORNECIMENTO)

ANO: 2021

DIAS LETIVOS : 20 DIAS

Total de Alunos Matriculados:

689

JANTAR

ARROZ

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz.	15	0,050		R\$ -
TOTAL	15			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

ARROZ C/ BROCOLIS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	1	0,050		R\$ -
Brócolis		0,001		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

RISOTO DE FRANGO

Produto	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	1	0,030		R\$ -
Abobrinha		0,015		R\$ -
Cenoura		0,015		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

ARROZ COM CENOURA

Produto	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Arroz	3	0,050		R\$ -
Cenoura		0,002		R\$ -
TOTAL	3			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

FEIJÃO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Feijão	20	0,025		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

POLENTA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
fubá	2	0,030		R\$ -
alho		0,002		R\$ -
cebola		0,002		R\$ -
sal		0,003		R\$ -
TOTAL	2			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

SUCO

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Refresco	20	0,020		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MASSAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
massa	1	0,050		R\$ -
sal		0,002		R\$ -
Óleo		0,002		R\$ -
Alho		0,003		R\$ -
TOTAL	1			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

PROTEINA

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	C. UNT.	CUSTO TOT
Carne bovina	4	0,070		R\$ -
Filé de frango	3	0,070		R\$ -
Carne moída	4	0,070		R\$ -
Filé de peixe	3	0,070		R\$ -
Vísceras	2	0,070		R\$ -
Ovo	4	0,050		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MÉDIA DOS LEGUMES PARA SALADAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Alface	2	0,045		R\$ -
Beterraba	2	0,045		R\$ -
Cenoura	1	0,045		R\$ -
Chuchu	2	0,045		R\$ -
Cheiro verde	2	0,001		R\$ -
TOTAL	9			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

MÉDIA DOS LEGUMES (GUARNIÇÃO)

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT	C. TOTAL
Abóbora	2	0,045		R\$ -
Abobrinha	1	0,045		R\$ -
Aipim	2	0,045		R\$ -
Batata inglesa	2	0,045		R\$ -
Cenoura	2	0,045		R\$ -
Chuchu	1	0,045		R\$ -
inhame	1	0,045		R\$ -
Repolho	1	0,045		R\$ -
Vagem	1	0,045		R\$ -
TOTAL	13			R\$ -
				R\$ -

MEDIA DAS FRUTAS

PRODUTO	DIAS LETIVOS	KG/L	CUSTO UNIT.	CUSTO TOTAL
Frutas	20	0,060		R\$ -
TOTAL	20			R\$ -
			Média/dia	R\$ -

CUSTO TOTAL DE MATÉRIA PRIMA DIA LETIVO - JANTAR**SALÁRIOS****ENCARGOS****DESPESA OPERACIONAL****DESPESA ADMINISTRATIVA****IMPOSTOS****LUCRO****CUSTO TOTAL**



TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no preparo de refeições, incluindo o fornecimento de gêneros, insumos, transporte, distribuição, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios a serem utilizados no referido preparo, bem como a conservação da limpeza e higiene, conforme especificações constantes neste termo de referência, visando atender ao Programa de Merenda Escolar nas Unidades Educacionais do Município de Guapimirim. Deve-se levar em consideração as normas técnicas, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto aos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962.

Os alimentos utilizados para o preparo da merenda escolar, também deverão ser procedentes da agricultura familiar, conforme dispõe Resolução CD/FNDE38 de 16 julho de 2009 – artigos 3º e 18º das diretrizes do PNAE, que em época própria, após o finalizado o devido Chamamento Público, terão seus quantitativos acrescentados ao cardápio, com a garantia de que no mínimo 30% dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações.

2 – DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

Trata-se de Objeto classificado como comum, possuindo características e qualidades bem definidas, descritas acima, sendo amplamente oferecidos no mercado e se enquadram na definição do parágrafo único do art. 1º da Lei nº 10.520/02.

3 – DA JUSTIFICATIVA

Considerando que a SME não tem em sua estrutura mão de obra especializada para a realização dos referidos serviços, usando seu próprio quadro de pessoal.

Considerando também que tais profissionais, em sua totalidade, deveriam ser capacitados de tempo em tempo, seguindo as normais técnicas para cada função, acarretando um custo a mais para a SME.

Considerando que a SME não possui frota de veículos para transporte de gêneros, para fazer a distribuição dos mesmos, que seriam comprados num processo de aquisição.



Considerando que a referida distribuição para as unidades, saídas de nosso depósito, no que diz respeito a alguns gêneros especificamente, deveria ser em veículos totalmente adaptados para o devido fim.

Considerando que a SME, por hora, não possui quadro de pessoal suficiente para realizar, como também fiscalizar toda a demanda que surgirá com a execução do referido serviço.

Considerando que, por hora, o depósito da SME, bem como os pequenos depósitos existentes nas Unidades Escolares, não estão devidamente adaptados para receber gêneros de todo o tipo estabelecido no cardápio em quantidade média, uma vez que para se ter economia em larga escala, a referida aquisição teria q ser feita com entregas em poucas parcelas.

Considerando que a dificuldade apresentada acima, poderia trazer transtornos como: falha no armazenamento, data de validade ou coisa parecida em relação aos gêneros e o conseguinte desperdício.

Considerando que, em virtude de todo exposto acima, levando em conta que teríamos custos adicionais que não condizem com economicidade pretendida, além de outras dificuldades que certamente surgiriam no decorrer do ano letivo.

Finalizando, levando em conta os prós e contras dos dois modelos analisados para serem adotados: aquisição de gêneros e cocção por nossa responsabilidade ou a prestação de serviços de alimentação escolar com fornecimento de gêneros por empresa especializada, a SME decidiu pela contratação de empresa especializada, conforme o já enunciado no Item 1 deste Termo e atenderá no próximo período letivo aproximadamente 8.684 (Oito mil seiscentos e oitenta e quatro) alunos distribuídos nos atendimentos de Berçário, Creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino de Jovens e Adultos, como demonstra no quadro de quantitativo de alunos por seguimento nesta municipalidade.

4 –DASMETAS

Atender ao percentual das necessidades energéticas diárias dos alunos visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, que respeita os hábitos alimentares locais, adequada em microe macro nutrientes, conforme preconiza a Resolução/CD FNDE nº38/2009, através da referida prestação de serviços, que será paga por empreitada, tendo seus preços unitários por refeição, guardada a organização dos cardápios em seus respectivos seguimentos.



5 - DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Segue nos anexos do presente termo os cardápios que compõe a merenda escolar, com os itens detalhados para a composição de preço. O quantitativo geral de merendas deverá contemplar o quadro geral de alunos, que totalizam 8684 (oito mil seiscentos e oitenta e quatro) alunos.

Abaixo segue a relação de merenda por aluno, divididos por seguimento, devendo ser observados os itens contidos nos anexos para formulação do preço.

RELAÇÃO DE ALUNOS MATRICULADOS X REFEIÇÕES POR SEGUIMENTO NO MÊS LETIVO						
SEGUIMENTO	TOTAL MATRICULA	TOTAL REFEIÇÕES CONFORME CARDAPIO(DIA LETIVO)	SUB TOTAL	DIAS LETIVOS	TOTAL MÊS	TOTAL ANUAL
BERÇARIO	828	4	3312	20	66240	794880
CRECHE	1172	4	4688	20	93760	1125120
FUNDAMENTAL + CLASSE ESP	5995	2	11990	20	239800	2877600
EJA	689	1	689	20	13780	165360
TOTAL GERAL DE REFEIÇÕES					413580	4962960

Integram o presente Termo de Referência, como parte indissolúvel, os seguintes ANEXOS:

ANEXO1	SUGESTÃO DE CARDÁPIO
ANEXO2A	VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS
ANEXO2B	PER CAPTA(PC) E PORCIONAMENTO (PO) DOS ALIMENTOS
ANEXO3	COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS
ANEXO4A	RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO
ANEXO 4B	RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS EXISTENTES NAS UNIDADES ESCOLARES
ANEXO5	CALENDÁRIO ESCOLAR
ANEXO 6A	DESCRIÇÃO DOS PROFISSIONAIS CONFORME A CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÃO – CBO
ANEXO 7	QUANTITATIVO DE MATRICULAS PARA O ANO LETIVO
ANEXO8	RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES
ANEXO9	DESCRIÇÃO DOS GENEROS / SERVIÇOS COM SUAS RESPECTIVAS GRAMATURAS / ESPECIFICAÇÕES PARA DEVIDA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS / PREÇOS PARA AS DEVIDAS COTAÇÕES

6- PARTICIPAÇÃO E DO PÚBLICO BENEFICIÁRIO



Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, desde que preencha as condições de credenciamento do Edital.

Constitui público beneficiário a ser atendido pela contratada os alunos matriculados nas Instituições Educacionais da Rede Pública de Ensino Municipal de Guapimirim, conforme censo da FNDE.

7 – CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

A proposta de preços deverá limitar-se ao requerido neste termo de referência, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista.

O valor apresentado na proposta não poderá ser superior à estimativa, tanto no valor final quanto no valor de cada item, que deverá assim ser prevista também em edital.

8 - DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

Os prazos de validade das propostas não deverão ser inferiores à 60 dias, a contar da data da sua apresentação.

9 – CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O julgamento das propostas de preços será pelo critério do MENOR PREÇO GLOBAL sendo vencedor a apresentação do Menor Preço e que atender a todos os requisitos e exigências contidas neste termo de referência. Assim se faz necessário, tendo em vista a economicidade e agilidade na prestação dos serviços, uma vez que, caso houvesse mais de uma empresa vencedora, ocasionaria em mais custos para a prestação do serviço, pois necessitariam de mais gastos com logística e funcionários, ocasionando mais custos para Administração.

10 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos do PNAE, ROYALTIES e ORDINÁRIOS, sendo eles:

PROGRAMA DE TRABALHO	ELEMENTO DE DESPESA	RED	FONTE
12.365.0014.2.147	3390.30.00	116	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00
12.365.0014.2.147	3390.39.00	117	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00
12.361.0014.2.147	3390.30.00	74	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00
12.361.0014.2.147	3390.39.00	75	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00
12.366.0014.2.147	3390.30.00	146	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00
12.366.0014.2.147	3390.39.00	147	1.530.00 / 1.111.00 / 1.122.00



11 - DO VALOR

O valor da referida contratação será definido após uma busca no mercado especializado com empresas que atendam a devida especificação quanto ao que se pede para o momento. Poderá ser também utilizado como referência informações oficiais de contratações já realizadas por outros municípios, desde que observados os mesmos parâmetros, tais como: número de alunos, características bem próximas da similaridade em seus cardápios, características na forma de servir as refeições, onde serão obedecidos para devida cotação, os critérios básicos a seguir, observando as informações constantes nos anexos:

1. Apresentação da planilha de custo aberta de mão de obra, com a totalizadora
2. Apresentação da planilha consolidada com todos os custos conforme o Anexo 07

12 - DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual na hipótese de sobreviverem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual (art. 65, inc. II, alínea d, da Lei nº 8.666/93).

A CONTRATADA deverá demonstrar analiticamente a variação dos componentes dos custos do Contrato, devidamente justificada, onde tal demonstração será analisada pela SME para verificação de sua viabilidade e/ou necessidade.

13 - DA FORMA DE PAGAMENTO

A contratada será remunerada conforme o previsto em contrato, seguindo as especificações do mapa do vencedor ou documento similar, sendo que a referida medição deverá tomar como base toda a instrução deixada, com relação a prestação de serviços por seguimento da rede municipal de ensino, no Anexo 9 deste Termo de Referência.

O pagamento será realizado até o 30º (trigésimo) dia útil do mês subsequente, através de Notas de Empenho no qual se observarão os valores emitidos nas respectivas notas fiscais, que deverão ser apresentadas de forma separada no que diz respeito aos gêneros e aos serviços, dentro do já acima estabelecido, bem como declaração do Departamento competente quanto a qualidade/quantidade dos serviços, em sua prestação.

14 - DO LOCAL E DA PERIODICIDADE DOS SERVIÇOS

- Os serviços deverão ser realizados diariamente, respeitando o calendário escolar.



- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas unidades escolares, seguindo orientação da equipe de nutricionistas que organizaram tal procedimento junto a empresa contratada, respeitando qualidade e validade dos mesmos, diante a tudo o que foi preconizado neste Termo de Referência.

15 – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Não obstante, a contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou pelos fiscais da referida contratação que serão designados em época própria pelo gestor do contrato, antes da realização do pleito.

16 - DAS ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE

A SME, na qualidade de Contratante, deverá:

- Emitir Notas de Empenho para custear a despesa durante a vigência do Contrato.
- Atestar Notas Fiscais comprovando a realização dos serviços.
- Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o prazo estabelecido em Contrato.
- Notificar por escrito a Contratada sobre a aplicação de eventuais multas, suspensão do fornecimento, distribuição e suspensão do pagamento de quaisquer faturas.
- Descontar os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais da Nota Fiscal apresentada.
- Não ser efetuada em nenhum pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e seus Anexos.
- Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos serviços prestados, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.
- Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada.



17 - DAS ATRIBUIÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA

Serão obrigações da Contratada, além da realização do objeto do Contrato, para sua perfeita execução:

- Fornecer os alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais,
- Executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço prestado.
- Entregar os gêneros alimentícios em meio de transporte e acondicionamento adequados, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade.
- Será de exclusiva responsabilidade da contratada o fornecimento do objeto, bem como todas as despesas decorrentes do seu fornecimento.
- A Contratada deverá prestar os serviços com eficiência e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente a cumprir a Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal;
- Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação.
- Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- A Contratada deverá comunicar à SME, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados.
- São de exclusiva responsabilidade da Contratada os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da SME, em decorrência da execução dos serviços contratados.
- Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à SME, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.



- A Contratada deverá ser responsabilizada por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante.
- Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sempre via anunciada contratante.
- Indicar representante para relacionar-se com a SME como responsável pela execução do objeto;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas.
- Instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da SME;
- Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação.
- Promover Treinamento/ capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas relacionadas a conduta adequada na utilização dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços, incluindo a redução de desperdícios/poluição;
- Manter os empregados uniformizados e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual- EPI's;
- As condições de segurança do trabalho deverão atender integralmente à NR 23 – Proteção Contra Incêndios, além dos normativos do Corpo de Bombeiros.
- Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Administração toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- A contratada deverá designar formalmente preposto até 24 horas antes do início da prestação de serviços, em cujo instrumento deverá constar expressamente os poderes e deveres em relação à execução do objeto.
- Os equipamentos a serem fornecidos pela Contratada deverão ser disponibilizados, novos de primeiro uso e deverão ser fornecidos com antecedência de 5 (cinco) dias corridos, anteriores a data de início da execução dos serviços e deverão ser substituídos pela Contratada, sempre que apresentarem defeito e necessitarem de manutenção corretiva.



18- DAS SANÇÕES PELO INADIMPLEMENTO

Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e demais cominações legais a Contratada que:

- Apresentar documentação falsa;
- Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- Comportar-se de modo inidôneo;
- Fizer declaração falsa;
- Cometer fraude fiscal;
- Se recusar a assinar o contrato;
- Não mantiver a proposta, injustificadamente;

Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a Contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela SME, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

- Advertência;
- Multa de:
 - a) 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução das entregas, limitada a incidência a 15 (quinze) dias.
 - b) 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto na alínea “a”, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - c) 20% (vinte por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.
- Rescisão unilateral do contrato;
- Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a SME, pelo prazo de até 02 (dois) anos.
- As sanções de multa podem ser aplicadas à Contratada juntamente com as de advertência e de suspensão temporária para licitar e contratar com a SME.



- Os valores das multas tratadas no item acima deverão ser recolhidos a favor da Contratante, em conta a ser informada pela SME, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação a ser enviada à Contratada.

19 - DA MÃO DE OBRA NECESSÁRIA

Para a instrução quanto ao quantitativo necessário da mão de obra especializada para realização do serviço, foram utilizados como base, a contratação anterior com as devidas observações e ressalvas, bem como estudo de readequação de quantitativo mediante aumento de matrículas efetivas e o acréscimo de uma unidade de ensino, sendo agora 34 unidades na rede municipal.

CATEGORIAS	QTD.
AUX DE COZINHA	53
COZINHEIRA	34
ESTOQUITA	1
MOTORISTA	1
NUTRICIONISTA	3
NUTRICIONISTA DE PLANEJAMENTO	1
TOTAL DE FUNCIONARIOS	93

20 - QUANTO AO DISPOSTO NA LEI FEDERAL N. 11.947/09

No mínimo 30% (trinta por cento) das aquisições dos gêneros alimentícios, deverão ser utilizados diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Tais aquisições serão realizados em procedimento distinto, onde será fornecido a licitante vencedora os gêneros adquiridos da agricultura familiar, já devidamente preconizado no Item 1 deste Termo de Referência.

21 - DO CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Os serviços deverão ser prestados em consonância com as condições constantes neste Termo de Referência, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela SME, devidamente documentado, embasado e acordado entre as partes, quando surgirem fatos supervenientes.

22 - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

O Contrato terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir da celebração do contrato, podendo ser prorrogado nos termos do art. 57 da Lei nº 8.666/93, a partir do 13º mês, com base na variação percentual no IPC (Índice e Preço ao Consumidor) a época. O



prazo para início da execução dos serviços será de até (20) vinte dias contados da data da assinatura do contrato.

23 - DOS UNIFORMES

Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, sem qualquer repasse do custo para o empregado, contendo as seguintes peças de vestuário:

- Camisa;
- Calça;
- Par de botas;

- Par de meias social;
- Avental;
- Touca;

As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

- Uniformes Masculinos e Femininos:
- Blusa confeccionada em tecido de malha, fechada, mangas curtas, cor branca;
- Calça, confeccionada em tecido brim, com elástico total e cordão para amarrar, com dois bolsos frontais, cor branca;
- Botas, cano médio, solado antideslizante e antiderrapante, para atividades com água, hidro-repelente, com sistema de elástico, antibactérias, cor branca;
- Par de meias social, 100% algodão, cor branca.
- Avental, confeccionado em brim, ajustável e bolso central, insígnia da licitante vencedora na parte frontal, cor branca;
- Touca, confeccionada em 100% algodão e telinha em poliéster, cor branca;

O fornecimento dos uniformes deverá ser efetivado da seguinte forma:

- 2(dois) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 12 (doze) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;
- No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;



- Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato;

24 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

A licitante deverá apresentar declaração de possuir, na data da contratação, profissional(is) de nível superior - profissional nutricionista, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, que deverá permanecer no quadro durante a execução do contrato, devidamente inscrito na entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas). Os mesmos pertencerem ao quadro permanente de funcionários, comprovados através de carteira profissional e/ou registro de empregados/contrato de serviço.

Apresentação de 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, concedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante tenha executado de forma satisfatória serviços compatíveis com o objeto desta contratação.

OBS: O atestado de capacidade técnica deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- Identificação da pessoa jurídica e do responsável pela emissão do atestado com identificação da licitante;
- Descrição clara dos serviços prestados, no fornecimento de alimentação escolar.

25 - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável por acompanhar e fiscalizar o contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.



Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, a fiscalização do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.



26– DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, ressalvadas as hipóteses previstas em lei.

Guapimirim, 28 de janeiro de 2021.

<p>Instanley Juliasse Bastos <i>Departamento de Infraestrutura</i> <i>Matrícula: 132322-22</i></p>	<p>Ricardo de Oliveira Almeida <i>Secretário Municipal de Educação</i> <i>Matrícula: 1368363-12</i></p>
---	--

Camila Torres dos Santos
Nutricionista



ANEXO 1– 1ª SUGESTÃO

Sugestão de Cardápio: Desjejum-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Biscoito doce▪ Iogurte de fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco natural da fruta▪ Pão com requeijão	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de arroz▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite com achocolatado▪ Pão com margarina
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Biscoito salgado▪ Leite com achocolatado	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de maçã e banana▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite com achocolatado▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco de fruta▪ Bolo de fubá
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de mamão com banana▪ Bisnaguinha com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Biscoito doce▪ Iogurte de fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco de fruta▪ Bolo de fubá	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de maisena▪ Biscoito doce
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de milho▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de arroz▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de mamão com banana▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte▪ Biscoito salgado
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco natural da fruta▪ Bisnaguinha com requeijão	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite com achocolatado▪ Bisnaguinha com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite com achocolatado▪ Bisnaguinha com requeijão



ANEXO 1 – 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: Desjejum-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">Mingau de aveia com bananaBiscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">Leite achocolatado com Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">Vitamina de banana com aveiaBiscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">Leite achocolatado com Biscoito doce
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">logurte de frutaPão com margarina	<ul style="list-style-type: none">Vitamina de maçã e bananaBiscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">Mingau de milhoBiscoito doce	<ul style="list-style-type: none">Suco natural de frutasPão com margarina
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">Leite achocolatado com Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">Biscoito doceMingau de aveia	<ul style="list-style-type: none">Leite achocolatado com Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">Mingau de aveiaBiscoito salgado
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">Suco natural de laranjaBolo simples de fubá	<ul style="list-style-type: none">Fruta ao leiteBolo simples	<ul style="list-style-type: none">Suco natural de frutasBiscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">Vitamina de frutaBiscoito doce
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">Vitamina de maçã com aveia	<ul style="list-style-type: none">Suco natural da frutaBisnaguinha com margarina	<ul style="list-style-type: none">Leite achocolatado com Bolo de maçã	<ul style="list-style-type: none">Leite achocolatado com Pão com margarina



ANEXO 1 – 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: Almoço-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijãoIsca de frango ao molhoPolentaCouve refogadaFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoRisoto de frango com cenoura, abobrinha e milho verdeFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIsclas de frango aceboladasTorta de legumesFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarne assada desfiadaPurê de cenouraVagem com cenouraFruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoPeixe ao molhoPirão de peixeLegumes sautéFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoEscondidinho de aipim com carne moídaBeterraba em cubosfruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijãoRolé de carneCreme de espinafreFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijãoIsclas de frango ao molho de tomatelegumes sautéSalada de frutas
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarne moídaBatata sautéVagem com chuchuSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIsclas de frango ao molhoPurê de batataChuchu gratinadoSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoOmeleteAssado de vegetaisBeterraba em cubosFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoEstrogonofe de carneBatata assadaFruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoEstrogonofe de frangoAipim sautéSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoAlmôndegas de carneSpaguetei ao alho e óleoSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoLegumes sautéGelatina com frutaCarne em cubo ao molho	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoPeixe cozido com ervasCreme de legumesfruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarnes em cubosCreme de espinafreFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoPeixe com ervasSufê de legumesFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoTorta de legumes com frangoJardineira de legumesSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoFígado aceboladoPurê de batatasSalada de frutas



ANEXO 1 – 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: Almoço-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijãoMacarrão à bolonhesaVagem com cenouraFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraIsca de fígado aceboladoPurê de batata doceFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarne moídaPolentaEspinafre refogadoFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarne assada desfiadaPurê de cenouraVagem com cenouraFruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoEscondidinho de inhame com frangoChuchu refogadoFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoRolê de frango ao molho de tomateCenoura refogadafruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoPicadinho à primaveraBatata assadaSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijãoIsclas de frango ao molho de tomatelegumes sautéSalada de frutas
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoPeixe ensopadoPurê de batataChuchu refogadoSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoAlmôndegas de carneVagem refogadaDoce artesanal de banana	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoTorta de frango com legumesBeterraba em cubosFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarne moída com cenouraParafuso ao sugoSalada de frutas
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIsca de carne ao molhoQuibebeSalada de fruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoPeixe ensopadoPurê de batata inglesaFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoIsclas de carne ao molhoAipim na manteigafruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIsclas de frango ao molhoPolentaCouve/ taioba refogadaFruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoFrango em cubosPolentaFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoEscondidinho de batata doce com frangoRepolhoFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoAlmôndega de frangoAbobrinha refogadafrutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIsclas de fígadoPurê de inhameAbobrinha com chuchu refogadoSalada de fruta



ANEXO 1– 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: Lanche da tarde-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de banana▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">• Iogurte• Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco da fruta▪ Bisnaguinha com requeijão	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de mamão com banana▪ Biscoito salgado
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de aveia▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de banana com aveia	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite com achocolatado▪ Bolo de cenoura	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco da fruta▪ Pão com margarina
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco de fruta▪ Bolo de fubá	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de maisena▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de maçã com banana	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte▪ Bolo de maçã
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">• Iogurte de fruta• Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco de fruta▪ Pão com requeijão	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de cereais▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Fruta▪ Biscoito salgado
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de maçã com aveia▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de aveia▪ Biscoito doce



ANEXO 1 – 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: Lanche da tarde-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco natural de fruta▪ Bolo integral de banana	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Arroz doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco de fruta▪ Bolo de laranja
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de mamão▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Canjica	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de mamão com banana▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de maisena▪ Biscoito salgado
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte▪ Pão com geleia	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite achocolatado▪ Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco de fruta▪ Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Iogurte de fruta▪ Bisnaguinha com margarina
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de milho com canela	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de maçã com banana e aveia	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite com achocolatado▪ Bolo de fubá	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite com achocolatado▪ Biscoito salgado
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco natural de goiaba▪ Bolo de cenoura	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de milho▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Mingau de aveia▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de maçã com banana▪ Biscoito doce



ANEXO 1 – 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: Jantar-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de feijão com carne bovina▪ Polenta▪ Taioba refogada▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de cenoura de frango com▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de legumes (batata doce, cenoura, chuchu e abobora) com macarrão e carne bovina	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de feijão com legumes (aipim, cenoura, abobrinha e abobora) e carne bovina▪ Fruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de legumes (batata doce, cenoura, abobrinha e chuchu) com frango▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de lentilha com Carne▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de aipim com frango▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de inhame com frango▪ Fruta
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de abóbora com agrião e carne bovina▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Canja▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de feijão com legumes (inhame, cenoura, chuchu e abobrinha) e carne bovina	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo verde com carne bovina▪ Fruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de ervilha com cenoura▪ Frango▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Polenta▪ Feijão▪ Carne moída▪ Couve/taioba refogada▪ Salada de frutas	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de lentilha com cenoura e frango▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Sopa de ervilha com carne bovina▪ Fruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de aipim com carne bovina▪ Couve refogada▪ Salada de frutas	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de inhame com frango▪ Agrião▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Caldo de abobora com agrião e carne bovina▪ Fruta	<ul style="list-style-type: none">▪ Canja de galinha▪ Fruta



ANEXO 1 – 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: Jantar-Creche (2 a 3 anos)

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">Sopa de feijão com legumes (batata, chuchu e abóbora) e carne bovina desfiadaFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de abóbora com agrião e carne bovina desfiadaFruta	<ul style="list-style-type: none">Canja de frango (arroz, cenoura, chuchu, frango desfiadofruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de cenoura com frangoFruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">Canjiquinha de milho com frango desfiado e couve refogadaFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de legumes com macarrão e frango desfiadoFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de lentilha com carneFruta	<ul style="list-style-type: none">Caldo verde com carne bovinaSalada de frutas
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">Sopa de ervilha com carne e cenouraFruta	<ul style="list-style-type: none">PolentaCaldo de feijãoCane moídaEspinafre refogadoFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de legumes com macarrão e frango desfiadoFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de legumes (inhame, cenoura, abobrinha e chuchu) com carne bovinaFruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">Canja de frango=arroz, cenoura, chuchu, frango desfiadoFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de ervilha com cenouraFrango desfiado	<ul style="list-style-type: none">Sopa de feijão com legumes e carneFruta	<ul style="list-style-type: none">Sopa de feijão com legumes (batata, chuchu e abóbora) e carne bovina desfiadaFruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">Sopa de legumes (inhame, cenoura, abobrinha e chuchu) com carne bovinafruta	<ul style="list-style-type: none">caldo de inhame com carne moídacouve refogadafruta	<ul style="list-style-type: none">caldo de aipim com frangofruta	<ul style="list-style-type: none">Canjiquinha de milho com frango desfiado e taioba refogadaFruta



ANEXO 1 – 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: Desjejum/Lanche-Fundamental e EJA

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Café com leite▪ Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite achocolatado com▪ Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de mamão com banana▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Café com leite▪ Pão com margarina
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite achocolatado com▪ Bolo integral de banana	<ul style="list-style-type: none">▪ Fruta ao leite▪ Bolo de fubá	<ul style="list-style-type: none">▪ Café com leite▪ Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Fruta ao leite▪ Biscoito salgado
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de banana com aveia▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite achocolatado com▪ Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Suco de fruta▪ Bolo integral de banana com canela	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite com achocolatado▪ Biscoito doce
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Maracujá(ou outra fruta) ao leite▪ Pão com margarina	<ul style="list-style-type: none">▪ Café com leite▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Leite achocolatado com▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de maçã com aveia▪ Bolo de milho
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">▪ Café com leite▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Vitamina de maçã com aveia▪ Biscoito doce	<ul style="list-style-type: none">▪ Fruta ao leite▪ Biscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">▪ Café com leite▪ Pão com geleia de fruta



ANEXO 1 – 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: Desjejum/Lanche – Fundamental e EJA

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">Leite com achocolatadoBolo integral de maçã	<ul style="list-style-type: none">Leite com achocolatadoPão com margarina	<ul style="list-style-type: none">Café com leite com margarinaPão com margarina	<ul style="list-style-type: none">Suco de frutaBiscoito salgado
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">Café com leitePão com margarina	<ul style="list-style-type: none">Fruta ao leiteBolo de fubá	<ul style="list-style-type: none">Suco de frutaBiscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">Leite achocolatadoPão com margarinacafé com leite
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">Vitamina de mamão com bananaBiscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">Leite com achocolatadoPão com margarina	<ul style="list-style-type: none">Vitamina de bananaBiscoito doce	<ul style="list-style-type: none">Café com leiteBolo integral de banana
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">Suco de frutaPão com requeijão	<ul style="list-style-type: none">Café com leiteBiscoito salgado	<ul style="list-style-type: none">Leite com achocolatado com margarinaPão com margarina	<ul style="list-style-type: none">Vitamina de mamãoBiscoito doce
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">Leite com achocolatadoBiscoito doce	<ul style="list-style-type: none">Vitamina de maçã com aveiaBiscoito doce	<ul style="list-style-type: none">Café com leitebolo de fubá	<ul style="list-style-type: none">Café com leitePão com margarina



ANEXO 1 – 1ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: almoço/jantar- Ensino fundamental e EJA

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijão pretoFrango com molho de tomatePolentaCouve refogadaFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijão risoto de frango com cenoura, abobrinha e milho verdeFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIsca de frango aceboladoTorta de legumesFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarne assadaPurê de batata doceVagem com cenouraFruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijão pretoPeixe assado com pirão de peixeLegumes cozidos (beterraba, chuchu, cenoura e abobora)Doce de abobora com coco	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoEscondidinho de aipim com carne secaBeterraba cozidafruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijão pretoQuibe de fornoCreme de milhoSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijão pretoIsclas de frango grelhadoFarofa coloridaDoce de banana
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijão pretoIsca de carne aceboladaPurê de inhameSalada de alface com tomateFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIsca de fígado acebolado com purê de batataCouve refogadaFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoOmelete assado de vegetaisBeterraba em cubosSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoEstrogonofe de carneBatata palhaSalada de alface com tomateFruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoEstrogonofe de frangoBatata sautéSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoAlmondega de carne com spaghetti ao sugo e legumes cozidos (cenoura e chuchu)Fruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijão pretoEstrogonofe de carne com batata sautéFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijão pretoPeixe ao molhoLegume sautéSalada de frutas
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijão pretoQuibe de fornoCreme de espinafreFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijãoPeixe cozido com ervasSufê de legumesDoce artesanal de banana	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoEscondidinho de inhame com frangoJardineira de legumesDoce de goiaba	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIsclas de fígado ao molhoPolentaAbobrinhaFruta



ANEXO 1 – 2ª SUGESTÃO DE CARDÁPIO

Sugestão de Cardápio: almoço /jantar-Ensino fundamental e EJA

Dia/ Semana	1ª	2ª	3ª	4ª
2ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijão pretoMacarrão à bolonhesaVagemFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIscas de fígado aceboladoBatata doce assada com ervasFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoCarne moídaPolentaEspinafre refogadoFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoEstrogonofe de frangoBatata sautéBeterraba em cubosFruta
3ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijão pretoEscondidinho de batata com frangoCenoura com chuchuSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoRolé de frango ao molho de tomatePurê de cenouraSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijão pretoEspeto mistoFarofa coloridaSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijão pretoRolé de peixeSufê de legumesFruta
4ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijão pretoPeixe coloridoPirão de peixeSalada de alface com tomateDoce artesanal de goiaba	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoLasanha de carne moída vagem refogadaDoce artesanal de banana	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoEmpadão de frangoVagem com cenouraDoce artesanal de abóbora	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijãoHambúrguer artesanal de carnePolentaCouve/taioaba refogadaFruta
5ª feira	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoIscas de carne aceboladaQuibebeSalada de frutas	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijãoMoqueca de peixePurê de batataFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijão pretoIscas de carne ao molhoAipim na manteigaFruta	<ul style="list-style-type: none">Arroz com brócolisFeijão pretoIsca de FígadoPolentaFruta
6ª feira	<ul style="list-style-type: none">Arroz com cenouraFeijão pretoFrango em cubos ao molhoPolentaCouve refogadaFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoEscondidinho de inhame com frangoSalada de repolho com cenouraFruta	<ul style="list-style-type: none">ArrozFeijãoOmelete de verduras assadoLegumes sautéfruta	<ul style="list-style-type: none">Feijão pretoRisoto de Frango com Cenoura e AbobrinhaFruta



ANEXO 1– SUGESTÃO DE CARDÁPIO

1ª Sugestão de Cardápio: Berçário (0 a 2 anos)

Dia/ Semana	Desjejum	Almoço	Lanche da tarde	Jantar
2ª feira	Crianças de 07 a 12 meses: Mingau de aveia com banana Crianças de 01 a 02 anos: Mingau de aveia com banana e biscoito salgado	Crianças de 07 a 12 meses: •Purê de babata doce •Fígado bovino moído •Couve refogada •Arroz •Caldo de feijão •Papa de frutas Crianças de 01 a 02 anos: •Purê de batata doce •Isca de fígado •Couve refogada •Arroz •Feijão •Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: •Vitamina de maçã com aveia Crianças de 01 a 02 anos: •Vitamina de maçã com aveia •Bisnaguinha	Crianças de 07 a 12 meses: •Sopa de lentilha, batata e frango desfiado Crianças de 01 a 02 anos: •Sopa de lentilha, batata e frango
3ª feira	Crianças de 07 a 12 meses: •iogurte de fruta Crianças de 01 a 02 anos: •iogurte de fruta •Biscoito doce	Crianças de 07 a 12 meses: •macarrão com cenoura e abobrinha, •Caldo de feijão com beterraba •Carne bovina desfiada •Papa de fruta Crianças de 01 a 02 anos: •macarrão com cenoura e abobrinha, •Feijão com beterraba •Carne bovina •Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: •Suco de laranja com cenoura Crianças de 01 a 02 anos: •Suco de laranja com cenoura •Bolo de milho	Crianças de 07 a 12 meses: Canja de Frango com Cenoura e Chuchu + Suco Crianças de 01 a 02 anos: Canja de Frango com Cenoura e Chuchu + Suco
4ª feira	Crianças de 07 a 12 meses: •Papa de fruta Crianças de 01 a 02 anos: •Papa de fruta •Biscoito salgado	Crianças de 07 a 12 meses: •Quibebe de abóbora •Frango cozido desfiado •Arroz •Caldo de feijão com beterraba •Papa de fruta Crianças de 01 a 02 anos: •Quibebe de abóbora •Frango cozido •Arroz •Feijão com beterraba •Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: •Mingau de mucilon Crianças de 01 a 02 anos: •Mingau de mucilon •fruta	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz com Brócolis + Caldo de Feijão + Carne moída + Purê de Batata + Suco Crianças de 01 e 02 anos: Arroz com Brócolis + Caldo de Feijão + Carne moída + Purê de Batata + Suco



5ª feira	Crianças de 07 a 12 meses: <ul style="list-style-type: none">•Mingau de milho Crianças de 01 a 02 anos: <ul style="list-style-type: none">•Mingau de milho•Bolo simples	Crianças de 07 a 02 anos: <ul style="list-style-type: none">•Polenta•Espinafre refogada•Carne bovina desfiado•Caldo de feijão•Papa de fruta Crianças de 01 a 02 anos: <ul style="list-style-type: none">•Polenta•Espinafre refogada•Carne bovina assada•Feijão•Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: <ul style="list-style-type: none">•Purê de fruta•Biscoito maizena Crianças de 01 a 02 anos: <ul style="list-style-type: none">•Fruta•Biscoito maizena	Crianças de 07 a 12 meses: <p>Arroz + Caldo de Feijão + Carne bovina desfiada com Inhame amassado + Couve refogada + Suco</p> Crianças de 01 a 02 anos: <p>Arroz + Caldo de Feijão + Carne bovina desfiada com Inhame amassado + Couve refogada + Suco</p>
6ª feira	Crianças de 07 a 12 meses: <p>Mingau de Mucilon de Milho</p> Crianças de 01 a 02 anos: <p>Mingau de Mucilon de Milho + Biscoito Maizena</p>	Crianças de 07 a 12 meses: <p>Polenta + Caldo de feijão + Frango desfiado + Abobrinha refogada + Fruta</p> Crianças de 01 a 02 anos: <p>Polenta + Caldo de feijão + Frango desfiado + Abobrinha refogada + Fruta</p>	Crianças de 07 a 12 meses: <p>Fruta ao leite + Biscoito Maizena</p> Crianças de 01 a 02 anos: <p>Fruta ao leite + Biscoito Maizena</p>	Crianças de 07 a 12 meses: <p>Arroz com Brócolis + Caldo de feijão + Omelete de Espinafre + Suco</p> Crianças de 01 a 02 anos: <p>Arroz com Brócolis + Caldo de feijão + Omelete de Espinafre + Suco</p>

ANEXO 1 – SUGESTÃO DE CARDÁPIO



2ª Sugestão de Cardápio: Berçário (0 a 2 anos)

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM	Crianças de 07 a 12 meses: Mingau de Mucilon de Cereais Crianças de 01 a 02 anos: Mingau de Mucilon de cereais + Biscoito Maisena	Crianças de 07 a 12 meses: Fruta ao leite Crianças de 01 a 02 anos: Fruta ao Leite + Pão careca	Crianças de 07 a 12 meses: Suco de Laranja com Cenoura + Biscoito Cream cracker Crianças de 01 a 02 anos: Suco de Laranja com Cenoura + Biscoito Cream cracker	Crianças de 07 a 12 meses: Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Fruta + Biscoito doce	Crianças de 07 a 12 meses: Iogurte + Biscoito salgado Crianças de 01 a 02 anos: Iogurte + Biscoito salgado
ALMOÇO	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz + Caldo de Feijão + Carne moída + Purê de Abóbora + Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Arroz + Feijão + Carne moída + Purê de Abóbora + Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz + Caldo de feijão com beterraba + Peito de Frango desfiado + Suflê de Legumes + Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Arroz + Feijão + Peito de Frango desfiado + Suflê de Legumes + Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz com Brócolis + Caldo de feijão + Carne bovina desfiada + Repolho refogado + Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Arroz com Brócolis + Feijão + Carne bovina desfiada + Repolho refogado + Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz com Cenoura + Caldo de feijão + Carne seca com Purê de Aipim + Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Arroz com Cenoura + Caldo de feijão + Carne seca com Purê de Aipim + Fruta	Crianças de 07 a 12 meses: Arroz + Caldo de feijão + Peito de Frango desfiado + Polenta + Couve refogada + Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Arroz + Feijão + Peito de Frango desfiado + Polenta + Couve refogada + Fruta
LANCHE DA TARDE	Crianças de 07 a 12 meses: Iogurte de Fruta Crianças de 01 a 02 anos: Iogurte de Fruta + Biscoito salgado	Crianças de 07 a 12 meses: Suco de Beterraba com Laranja Crianças de 01 a 02 anos: Suco de Beterraba com Laranja + Biscoito salgado	Crianças de 07 a 12 meses: Suco de Fruta + Pão careca Crianças de 01 a 02 anos: Suco de Fruta + Pão careca	Crianças de 07 a 12 meses: Leite com fruta Crianças de 01 a 02 anos: Leite com fruta + Biscoito salgado	Crianças de 07 a 12 meses: Mingau de Milho Crianças de 01 a 02 anos: Mingau de Milho + Biscoito doce
JANTAR	Crianças de 07 a 12 meses: Sopa de Legumes (Abóbora, Batata e Chuchu), Macarrão e Carne bovina desfiada + Suco Crianças de 01 a 02 anos: Sopa de Legumes (Abóbora, Batata e Chuchu), Macarrão e Carne bovina desfiada + Suco	Crianças de 07 a 12 meses: Macarrão + Caldo de Feijão + Ovo de galinha mexido + Abobrinha refogada + Suco Crianças de 01 e 02 anos: Macarrão + Feijão + Ovo de galinha mexido + Abobrinha refogada + Suco	Crianças de 07 a 12 meses: Polenta + Caldo de feijão + Frango desfiado com Espinafre + Suco Crianças de 01 a 02 anos: Polenta + Feijão + Frango desfiado com Espinafre + Suco	Crianças de 07 a 12 meses: Canjiquinha de Milho com Frango desfiado + Couve refogada + Suco Crianças de 01 a 02 anos: Canjiquinha de Milho com Frango desfiado + Couve refogada + Suco	Crianças de 07 a 12 meses: Caldo de Aipim com Carne moída + Chuchu refogado + Suco Crianças de 01 a 02 anos: Caldo de Aipim com Carne moída + Chuchu refogado + Suco

ANEXO 2 A



VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS

Variação e Frequência dos Alimentos - Creche

Carnes	Tipo / Corte	Preparações	Frequência Mensal
Aves	Frango (Filé de peito de frango)	Ensopados, Escondidinho, Risoto, Sopas	17 vezes
Peixes	Cação ou Merluza (Filé sem espinha)	Ensopado, desfiado	3 vezes
Carne Bovina	Paleta e Músculo	Bife, rolé, ensopados, sopas, desfiada, torta, quibe e Escondidinho	18 vezes
Vísceras	Fígado bovino	Isclas e cubos	2 vezes
Ovos	Ovos de galinha	Omelete	4 vezes
Charque	resfriado	Cozida, acebolada e em recheio de bolos e tortas	2 vezes
Frutas (safra)	In natura ou doce de fruta (compota)	Picada, descascada, doce caseiro	40 vezes

Variação e Frequência dos Alimentos - Ensino Fundamental e EJA

Carnes	Tipo / Corte	Preparações	Frequência Mensal
Aves	Frango (Filé de peito de frango)	Ensopados, Escondidinho, Risoto, Sopas	7 vezes
Peixes	Cação ou Merluza (Filé sem espinha)	Ensopado, desfiado	3 vezes
Carne Bovina	Paleta, Músculo	Bife, rolé, ensopados, sopas, desfiada, almôndegas, Hambúrguer	8 vezes
Vísceras	Fígado bovino	Isclas e cubos	2 vezes
Ovos	Ovos de galinha	Omelete	1 vez



Frutas (safra)	In natura ou doce de fruta (compota)	Picada, caseiro	descascada, doce	16 vezes
----------------	--------------------------------------	-----------------	------------------	----------

ANEXO 2 B

PER CAPTA (PC) E PORCIONAMENTO (PO) DOS ALIMENTOS

Per Capita (PC) : é definido como a quantidade da parte comestível do alimento cru estabelecida e utilizada para calcular a quantidade que será preparada por aluno.

Porcionamento (PO) : é a quantidade média de alimento preparado que deve ser usualmente consumida sendo expressa em gramas ou medidas caseiras que devem ser servidas ao aluno.

Alimento/Preparação	Creche/Pré escola	Fundamental e EJA
Biscoitos diversos	4 unidades	6 unidades
Leite com café	Leite: 100 ml; Café: 4g	Leite: 150ml; Café: 5g
Leite com achocolatado	Leite: 100 ml; Achocolatado: 8g	Leite: 150 ml; Achocolatado: 16g
Suco de polpa fruta	150 ml: •Polpa de fruta: 20g; Açúcar=10g	200 ml: •Polpa de fruta: 30g; Açúcar=20g
Pão de forma	1 fatia (25 g)	2 fatias (50 g)
Pão Bisnaguinha	20g	40g
Margarina	5g	10g
Geléia	5g	10g
Requeijão	10g	20g
Bolo individual ou fatiado	30g	30g
Vitamina de fruta	Leite=120ml; Fruta= 10g; Aveia= 5g	Leite=150 ml; Fruta= 20g; Aveia= 8g
Mingau de aveia	Leite=120ml; Aveia=5g	
Mingau - sabores	Leite: 100ml; Farinha: 6g; Açúcar:5g	
Iogurte	90g	90g
Frutas in natura inteira	1 unidade	1 unidade
Canjica	Milho= 15g; Leite= 150ml; Açúcar=3g; Leite condensado= 5g	Milho=30g; Leite= 150ml; Açúcar=6g; Leite condensado= 10g
Arroz doce	150 ml - Arroz=15g; Canela= 3g; Leite= 120ml; Leite condensado= 5g; Açúcar=5g	200 ml - Arroz=30g; Canela= 3g; Leite= 150ml; Leite condensado= 10g; Açúcar=15g
Doce de fruta	15g	30g



Arroz/Macarrão	20g (crú)	40g (crú)
Arroz com legume	•Arroz=20g (crú); Legume= 5g	•Arroz=40g (crú); Legume= 10g
Feijão	20g (crú)	25g (crú)
Farinha de mandioca	10g	15g
Fubá (polenta)/Canjiquinha	15g	25g
Legumes para purê, creme e escondidinho	20g	40g
Sopa:	200 ml	250 ml
Ingredientes da sopa de legumes	• Arroz/Macarrão / Fubá = 10g (cru) • Carne/Frango = 30g Legumes = 15g	• Arroz/Macarrão / Fubá = 20g (cru) • Carne/Frango = 40g • Legumes = 20g
Ingrediente da Sopa de Feijão ou outra Leguminosa (Ervilha, Lentilha)	• Feijão = 15g (cru) • Carne/Frango = 20g • Legumes = 20g	• Feijão = 15g (cru) • Carne/Frango = 40g • Legumes = 20g
Risoto de Frango	• Arroz= 20g; Legumes=20g; Frango=40g (cru)	• Arroz= 30g; Legumes=20g; Frango=60g (cru)
Carne Bovina (cubo, moída, isca, desfiada, pedaço e seca)	40g (pronto)	70g (pronto)
Frango (desfiado, cubos, tiras, filé, pedaços)	40g (pronto)	70g (pronto)
Peixe (filé)	40g (pronto)	70g (pronto)
Fígado	40g (pronto)	70g (pronto)
Ovo de galinha (Omelete de forno)	50g (1 unidade)	50g (1 unidade)
Verdura/Legume (cozido)	40g	50g
Verdura/Legume (cru)	20g	40g
Verdura/Legume para farofa ou sopa	20g	30g
Fruta em kg picada/ Salada de fruta (sobremesa)	60g	80g
Extrato de tomate	5g	10g
Ervilha/Milho em conserva	5g	10g
Alho	1,5g	3g
Cebola (in natura)	5g	10g
Óleo vegetal	1ml	2ml
Sal	1g	1g
Farinha de Trigo/Quibe para tortas e quibe de forno	10g	20g



ANEXO 3

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS.

Item	DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS	Unidade	Observações
1.	Achocolatado em pó, adoçado, solúvel, rico em Cálcio, Ferro e vitaminas A e do complexo B, embalagem de 400g.	Kg	Embalagem de 400 g
2.	Adoçante dietético- adoçante líquido, tipo dietético à base de stévia ou sucralose, acondicionado em frascos plásticos de no mínimo de 80ml, bico dosador com prazo de validade superior a dez meses a contar do recebimento.	Unidade	
3.	Açúcar refinado - cor branca, sacarose de cana de açúcar. Produto deve conter registro no ministério de saúde, identificação, prazo de validade. Embalagem de 1kg.	kg	
4.	Alho da espécie <i>Allium sativum</i> , L. branco ou roxo de primeira qualidade, in natura, compacto e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e enfermidades.	Kg	
5.	Amido de milho: Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis, fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Isento de umidade, fermentação e ranço, embalagem de 500g.	Kg	Embalagem de 500g.
6.	Arroz integral - Arroz integral longo tipo 1. Classe longo fino. Subgrupo: Parboilizado integral. Alimento obtido de grãos sadios de arroz, submetido ao beneficiamento adequado a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa sem estar úmidas e ou fermentadas. Embalagem de 1 Kg.	Kg	Embalagem de 1 Kg.
7.	Arroz tipo 1: arroz beneficiado, polido, longo fino ("agulhinha"), TIPO 1. Deve ter procedência nacional e estar livre de sujidades e insetos. Embalagem de 500g ou 1 Kg.	Kg	Embalagem de 1 kg ou 5 Kg
8.	Azeite de oliva extra virgem - com acidez máxima de 0,5% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; Embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	Litro	Embalagem de 500 ml



9.	parasitos, mofos e fungos. Deve apresentar-se na classificação de flocos finos. Embalagem de 500g.	Kg	Embalagem de 500g.
10.	Biscoito doce – tipo Maisena/Maria, crocante, isento de gorduras trans, acondicionado em embalagem com no mínimo de 200g.	Kg	Embalagem de 200g
11.	Biscoito salgado - tipo cream-cracker ou água e sal, isento de gordura trans, acondicionado em embalagem com no mínimo de 200g.	Kg	Embalagem de 200g
12.	Café em pó - Café torrado moído, submetido a processo de moagem adequado, de 1º qualidade, em pó, homogêneo, de cor, odor e sabor característicos. Embalagem própria e específica para o produto contendo registro e selo da ABIC. Embalagem de 500g a 1kg cada.	Kg	Embalagem de 500g a 1kg cada.
13.	Canela em pau/pó -O produto deve apresentar aspecto da casca em forma de semitubo ou pó fino, homogêneo. A cor deve ser pardo-amarelada escuro, ou marrom claro. Cheiro aromático, característico e sabor característico. Deve atender à legislação sanitária vigente para produção, transporte e comercialização. Embalagem de 8 a 20g.	Kg	Embalagem de 8 a 20g.
14.	Canjiquinha fina: Subproduto do grão de milho, de cor amarela, subclasse fina, livre de umidade, fragmentos estranhos e insetos. Embalagem de 500g a 1 Kg.	Kg	Embalagem de 500g a 1 Kg.
15.	Carne bovina resfriada – Paleta, músculo: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente da parte dianteira, em peça, aparada e apresentada nos cortes citados acima, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagens e osso. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. A carne deve estar com temperatura de 0°C a 7°C e ser embalada à vácuo, em embalagem tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparentes, e resistentes, termosoldada, contendo para cubos peso máximo de 1kg e para peça peso total da peça, sendo no máximo de até 5kg.	kg	3 - 10 Kg



16.	Carne Bovina Moída (Músculo ou Paleta) - carne bovina proveniente de machos de espécie bovina de 1ª qualidade, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente da parte dianteira, com no máximo 10% de gordura. Isenta de cartilagens e osso. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. Deve ser embalada à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada. Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra-rápido, devendo cada pacote do produto ter o peso de 1 kg a máximo de 2kg	Kg	1-2 Kg
17.	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalados em sacos ou sacolas de polietileno, transparente, atóxicos, resistentes com quantidade de 1kg a 5kg.	Kg	1 - 5 Kg
18.	Creme de leite - Pasteurizado, com 25% de gordura, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade; deve apresentar registro do ministério de agricultura - embalagem com 200g.	Unidade	
19.	Coco ralado - Coco puro em flocos parcialmente desidratado. Obtido por processo tecnológico adequado com umidade máxima de 4% e lipídios entre 35% a 60%. Isento de impurezas, sujidades e ranço. As condições do produto deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente para produção, transporte e comercialização. Embalagem com máximo de 100g.	Kg	100 g
20.	Ervilha seca partida – Tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e parasitos, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, transparente de 250g a 500g com rotulagem adequada conforme a legislação.	Kg	250 - 500 g



21.	Extrato de tomate simples concentrado - produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros, limpos e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado. Produzido sem pele e sementes, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio por porção. Simples concentrado, isento de fermentações e sem indicação de processamento defeituoso. Deverá ser isento de corantes e conservantes. Massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Embalado em sacos tipo "bag" de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado, com 350g cada.	Kg	350 g
22.	Farinha de mandioca - Classificada como farinha simples. Deve ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos não podem estar úmidas ou rançosas. Deve pertencer à classe ou subclasse FINA. Embalagem de polietileno, atóxica, transparente com quantidade de 500g a 1kg.	Kg	500 g - 1 Kg
23.	Farinha de trigo – Farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo isento de terra, sem umidade. Deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios e atender a Resolução nº 344, de 13/12/2002 (Fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalada em saco de polietileno, transparente, atóxico, de 1 kg cada.	Kg	1 Kg
24.	Fermento em pó químico - Produto destinado ao preparo de pães, bolos e produtos de confeitaria. Deve ser isento de sujidades e matérias estranhas. Deve obedecer a Resolução - CNNPA nº 38, de 1977 e demais legislações sanitárias vigentes para produção, transporte e comercialização. Embalagem plástica com tampa, com no máximo 200g.	Kg	200 g
25.	Farinha de trigo integral - Produto obtido por meio da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo e do gérmen. Fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Embalagem de 1 Kg.	Kg	1 Kg
26.	Feijão tipo 1: Preto, Carioca ou Branco - grão comestível de feijão "in natura", constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com porcionamento de 1 kg por saco.	Kg	1 Kg



27.	Fermentado acético de vinho: vinagre de vinho - produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PET atóxica transparente de 750 ml.	Litro	750 ml
28.	Filé de peito de frango - Peito de frango sem osso, limpo, não temperado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Na alimentação e produção de aves, não é permitida a administração de substâncias que tenham a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura de -12°C ou inferior no centro da carne do frango. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. Embalagem em saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termosoldado, contendo de 1kg a 2kg por embalagem.	Kg	1 - 2 Kg
29.	Frutas diversas - destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Devem ser frescas e sãs, estar inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos satisfazer as seguintes condições mínimas: • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Devem ser isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	Kg	
30.	Abacaxi	Kg	
31.	Banana d'água	Kg	
32.	Banana prata	Kg	
33.	Goiaba	Kg	
34.	Laranja lima/seleta	Kg	
35.	Limão Tahiti	Kg	
36.	Maçã	Kg	
37.	pera	kg	
38.	Mamão	Kg	



39.	Maracujá	Kg	
40.	Melancia	Kg	
41.	Melão	Kg	
42.	Morango	Kg	
43.	Tangerina Ponkan	Kg	
44.	Gelatina diet - embalagem contendo data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Embalagem de 12g-15g.	Unidade	
45.	Hortaliças - Verduras: No estado 'in natura' e deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA, do Boletim Informativo Diário do CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	Kg	
46.	Agrião	Kg	
47.	Alface lisa	Kg	
48.	Alface crespa	Kg	
49.	Cebolinha	Kg	
50.	Couve flor	Kg	
51.	Couve manteiga	Kg	
52.	Chicória	Kg	
53.	Espinafre	Kg	
54.	Repolho branco	Kg	
55.	Repolho roxo	Kg	
56.	Brócolis		



57.	Iogurte de frutas - Produto obtido pela fermentação do leite de vaca pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta que caracteriza o sabor. O produto deverá ser integral e apresentar-se na forma líquida. Deverá ser isento de corantes e aromas artificiais. Deverá registro obrigatório no MAPA e SIF. O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser de natureza pasteurizada ou esterilizada e o iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Embalagem plástica de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado gramatura de 90 ml	Litro	Embalagem de 90 ml/g
58.	Salsa	Kg	
59.	Leite condensado -Produzido com leite integral, açúcar, lactose. Acondicionado em embalagem que deverá conter os dados de identificação do produto, procedencia, informações nutricionais, número do lote e data de validade. Embalagem de 395g.	unidade	
60.	Leite de coco natural - Emulsão aquosa de líquido espesso, de cor branca leitosa, com cheiro e sabor característico, extraído do endosperma do fruto maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Deve ser preparado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Estar isento de substâncias estranhas à sua composição e ausente de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 200 ml .	Litro	200 ml
61.	Leite em pó integral - Leite em pó integral. Produto isento de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos, com teor de gordura de 3.0%. Deverá ter registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com SIF. Embalagem Tetra pack de 1 L.	kg	Pacote 400g ou 1 kg
62.	Leite em pó - Fórmula infantil de partida, para lactentes no primeiro semestre de vida. Formulação composta por: Proteínas do soro de leite, leite desnatado, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella alpina, lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, fosfato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, selenato de sódio, iodeto de potássio, sulfato de manganês), óleo de peixe, emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, PP, ácido pantoténico, A, B1, B6, D, K, B2, ácido fólico, B12, biotina), L-fenilalanina, cultura de bifidobactérias, taurina, L-histidina, inositol, nucleótidos, L-carnitina. Conteúdo: Lata de 400g.	Kg	Lata de 400 g



63.	Leite em pó - Fórmula infantil própria para crianças a partir de 6 meses. Composto por: Leite desnatado, proteínas do soro de leite, maltodextrina, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella alpina, soro de leite em pó desmineralizado, lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio, fosfato de cálcio, fosfato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, cloreto de sódio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, selenato de sódio, iodeto de potássio), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, ácido pantoténico, PP, B1, A, B6, B2, D, K, ácido fólico, biotina, B12), óleo de peixe, cultura de <i>S. thermophilus</i> , cultura de bifidobactérias. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Conteúdo: Lata de 400g.	Kg	Lata de 400g
64.	Leite sem lactose - fórmula especial isenta de lactose para a satisfação das necessidades nutricionais dos lactentes, no tratamento dietético da intolerância/malabsorção à lactose e da diarreia. Ingredientes: Xarope de glicose, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol) e de Mortierella alpina e <i>Cryptocodium cohnii</i> , proteínas do soro de leite, caseína, substâncias minerais (citrato de cálcio, hidróxido de potássio, hidróxido de sódio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, fosfato de cálcio, hidróxido de cálcio), regulador de acidez (ácido cítrico), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, PP, ácido pantoténico, E, B1, A, B2, B6, ácido fólico, K, biotina, D, B12), bitartrato de colina, taurina, cultura de <i>Lactobacillus reuteri</i> (DSM 179381), nucleótidos, inositol, L-carnitina. Conteúdo: Lata de 400g.	Kg	Lata de 400g
65.	Macarrão de Sêmola: tipos: parafuso, penne, argolinha, espaguete, estrelinha (para sopa) - Massa seca para o preparo de macarronada, composta por farinha de trigo especial Tipo 1, semolina ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Pode conter ovos na massa e adição de vitaminas e minerais. Deve ser isento de amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada, corante artificial, sujidades, mofo, insetos e umidade. Embalagem em saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente de 1 kg.	kg	
66.	Macarrão integral - Produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. O produto deve ser processado, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Embalagem de 500 g.	Kg	Embalagem de 500 g



67.	Margarina vegetal - composto por óleo e gordura vegetal, água, leite e sal (Cloreto de Sódio), este com limite máximo de 25% do sódio diário, correspondendo a 500mg de sódio por 100g da margarina. Pode conter adição de vitamina A e fibras. Deve apresentar na sua composição no mínimo 80% de lipídios, ser livre de gordura trans e corantes. Embalagem em potes de polipropileno ou polietileno de alta densidade, de 500g cada.	Kg	Embalagem de 500 g
68.	Milho verde em lata, produto preparado com milho, previamente debulhado, envasado, submetido a processo tecnológico. O produto deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais número do lote data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g.	unidade	
69.	Milho de canjica branca - grãos ou pedaços de grãos de milho, que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de esscarificação mecânica ou manual (degerminação), despeliculados, maduros, limpos e secos, constituídos de, no mínimo 95% de grãos brancos, marfim ou palha. Grupo canjica misturada, subgrupo despeliculado, classe branca, tipo 1. Embalagem saco de polietileno, atóxico e transparente de 500g a 1 kg.	Kg	Embalagem de 500 g - 1 Kg
70.	Mistura em pó para mingau sabores: Composto por amido de milho, açúcar, aromatizantes e corantes naturais. Pode conter adição de vitaminas e minerais, leite integral em pó ou traços de leite e deve ser isento de sódio na porção de 22 g. De acordo com sabor característico deve apresentar os ingredientes que o correspondem. Deve apresentar-se homogêneo de boa solubilidade, não apresentando umidade e insetos ou bolores. Embalagem de polietileno atóxico contendo 400g a 1 Kg. (sabores: milho, arroz e multicereais)	Kg	Embalagem de 400 g a 1 Kg
71.	Óleo vegetal refinado de soja - constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos de grãos de soja, refinado mediante emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Deverá estar isento de ranço e de componentes indicativos de alteração do produto. Serão obtidos de matérias primas de origem vegetal em bom estado de conservação. Embalagem em garrafa PET ou lata de folha de flandres com revestimento apropriado e perfeitamente recravada, contendo 900 ml cada.	Litro	Embalagem de 900 ml



72.	Ovo de galinha - Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar-se com casca branca ou vermelha, peso Tipo 3 (grande), com peso da dúzia de 660g e peso unitário mínimo de 50g e qualidade classe A. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Planejamento (MAPA), com SIF e atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal – RIISPOA/MA. Embalagem em bandejas de papelão ou caixas de isopor ou plástico com tampa, acondicionadas em caixas de papelão devidamente vedadas e limpas.	Dúzia	
73.	Pão de forma integral - Produto elaborado tendo a farinha integral como primeiro item na lista de ingredienteS. Acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, que deve conter identificação do produto, rótulo com ingrediente, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem de 300g a 500g.	unidade	
74.	Pães: Bisnaguinha (20 g), Pão de forma (fatia = 25g), pão de milho (30g), pão de coco (30g) - composto por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, açúcar, água, gordura vegetal e outros ingredientes que os caracterizem. Deverá ser isento de gordura trans, corantes e aromas artificiais.	Kg	Embalagem de 300 g
75.	Peixe: Filé de merluza, Polaca ou filé de Cação - deverá ser íntegro, limpo, eviscerado, livre de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filé obtido através da secção longitudinal. Deve ter carne branca e ser submetido a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenado em temperatura igual ou inferior a -18°C. Deverá ter registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com SIF, e Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, contendo 2 kg cada.	Kg	Embalagem de 1 a 10 Kg
76.	Requeijão cremoso - obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butteroil. Poderá conter coalho, coagulantes apropriados, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butteroil, sólido de origem láctea, leite em pó, caseína, caseinatos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos lácteos ou cultivos específicos. Não poderá conter condimentos, especiarias, corantes, amido e gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser de consistência untável e textura cremosa fina lisa, matéria gorda no extrato seco de no mínimo 55g/100g e umidade máxima de 65g/100g. Deverá ter registro no MAPA, com obtenção do SIF. Embalagem em pote em polipropileno ou polietileno de alta densidade contendo de 200g a 300g, cada.	Kg	200 - 300 g
77.	Sal Refinado de Mesa Iodado: cloreto de sódio, extraído de fontes naturais e recristalizado, contendo antiuementante e iodo. Deve ter teor mínimo de sódio	Kg	Embalagem de 1 Kg



	sobre a substância seca igual a 98,5%. Embalado em saco de polietileno transparente, de no máximo 1kg.		
78.	Lentilha - O produto deve ser constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com porcionamento de 250 a 500 g por saco.	Kg	Embalagem de 250 g - 500 g.
79.	Louro - Deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas, ovaladas e secas, de cor verde pardacenta com cheiro e sabor próprios. Embalagem de polietileno, atóxico, transparente com quantidade máxima de 50g.	Kg	Embalagem - até 50 g
80.	Trigo para quibe - Grão do trigo integral que é quebrado e torrado isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com quantidade de 250 ga 500g por saco.	Kg	Embalagem de 250 g - 550 g
81.	Fígado bovino - Em peças congeladas provenientes de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária. A víscera deverá apresentar-se com aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura e conter na embalagem o CIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro oficial, cnpj, endereço do fabricante e fornecedor, Condições de armazenamento e quantidade (peso).	Kg	
82.	Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico - produto obtido a partir da moagem do grão de milho degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados, sem umidade e isento de sujidades e parasitas. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem em saco de polietileno transparente de 1 kg cada.	Kg	Embalagem de 1 Kg
83.	Geléia de frutas sabores - composto por fruta inteira ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta e açúcar. Pode conter adição de glicose, sacarose, frutose, xarope ou açúcar invertido, isoladamente ou em misturas adequadas; pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta. Deve ser isenta de pendúculos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, fermentações, corantes e aromas artificiais. Deve apresenta-se na seguinte proporção: 50 partes de frutas frescas (ou equivalente) para 50 partes de açúcar. Embalagem em pote de vidro com tampa de folha de flandres, hermeticamente vedada, de no mínimo 180g a no máximo 300g, cada.	Kg	180 g - 300 g



84.	HORTALIÇAS DE FRUTOS-No estado 'in natura' correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.As hortaliças de frutos, deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de substâncias terrosas (exceto a mandioca), folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.		
85.	Abóbora sergipana	kg	
86.	Abóbora japonesa	kg	
87.	Abobrinha	kg	
88.	Vagem	kg	
89.	Berinjela	kg	
90.	Chuchu	kg	
91.	Tomate	kg	
92.	HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS - Características Gerais dos Produtos: As hortaliças de frutos, de raízes, e de mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de substâncias terrosas (exceto a mandioca), folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.		
93.	Batata doce rosada ou amarela	kg	
94.	Batata Inglesa	kg	



95.	Beterraba	kg	
96.	Cenoura	kg	
97.	Inhame	kg	
98.	Aipim	kg	
99.	Charque bovino dianteiro, sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção	Kg	



ANEXO 4 A

RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSARIOS PARA EXECUÇÃO DO CONTRATADO

ITEM	UTENSÍLIOS	QTD
1	BACIA PLÁSTICA	51
2	COADOR DE CAFÉ COM ALÇA OU SUPORTE	47
3	COLHER DE ALTILENO – 40 CM	23
4	COLHER DE SOPA DE AÇO INOX	1.760
5	CONCHA DE ALUMINIO 10CM	2
6	CUMBUCA POLIETILENO	570
7	ESCORREDOR DE ARROZ 40CM	5
8	FACA CABO BRANCO Nº6	4
9	FACA DE CARNE	7
10	GARFO GRANDE DE SERVIR	13
11	LIXEIRA BRANCA 35L COM PEDAL	19
12	LIXEIRA BRANCA RETANGULAR COM PEDAL	9
13	PANELA CAÇAROLA ALUMÍNIO 10L	2
14	PANELA CAÇAROLA ALUMÍNIO 23L	10
15	PANELA CAÇAROLA ALUMINIO 35L	5
16	PANELA DE PRESSÃO 12L	10
17	PANELA DE PRESSÃO 20L	4
18	PANELA DE PRESSÃO 4L	2
19	PANELA DE PRESSÃO 7L	3
20	PEDRA DE AMOLAR	22
21	RALADORES	11
22	SOQUETES DE ALTILENO 60CM	2
23	SUPORTE PARA COADOR DE CAFÉ DE MESA	11
24	TABULEIRO 50X40	34



ANEXO 4-A / Relação de equipamentos necessários para execução do serviço

ITEM	EQUIPAMENTO	QTD
1	TERMÔMETRO PARA FREEZER E GELADEIRAS	101
2	BALANÇA PLATAFORMA	10
3	FOGÃO INDUSTRIAL 6 QUEIMADORES COM FORNO	1
4	BALANÇA DE PRECISÃO	34



ANEXO 4 B

RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DE UTENSÍLIOS	QTD.
03	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 50 -41litros	50
04	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 45 – 31,5litros	50
05	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 40 – 23,5 litros	50
06	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 36 - 17litros	50
07	Caçarola em alumínio reta com tampa Nº 34 -14,5litros	50
09	Caneca plástica de Polipropileno de primeira, atóxico; Capacidade: 300ml	3.300
10	Colher mesa de aço inox: Medindo aproximadamente: 18,5cm; Largura: 34 mm; Altura: 20 mm; Peso: 0,0280kg.	3.300
11	Colher de arroz inox 33cm	70
14	Faca inox para cozinha/carne com cabo de madeira; Medindo aproximadamente: Comprimento: 33,1 cm (lâmina 21,1 cm / cabo 12 cm) Largura: 2 cm ; Altura: 4,3 cm; Peso: 0,208 kg	70
15	Faca inox para cozinha/ legumes com cabo de madeira; Medindo aproximadamente: Altura: 1 cm ; Largura: 6cm Profundidade: 28cm ;Peso: 0,032 kg	70
16	Frigideira alumínio; Cabo anatômico, antitérmico e alça lateral ; Dimensão do produto: (D) 34 cm; Capacidade: 4,5L; Peso: 1 kg	50
17	Frigideira alumínio antiaderente; Cabo baquilete antitérmico; Dimensão do produto:(D) 24cm; Peso: 0,64kg	50
18	Panela de Pressão Alumínio Polida 10 litros; Alças e tampa de baquelite; Dimensões aproximadas (AxLxP)24,6x28,3x36,3cm	50
19	Panela de Pressão Alumínio Polida 12 litros; Alças de baquelite, Válvulas de Silicone e Metálicas; Altura: 28cm; Diâmetro: 30,4 cm; Peso aproximado: 6,500 kg;	50
20	Prato plástico produzido em Polipropileno virgem atóxico, medindo aproximadamente 23cm de diâmetro e 4cm de altura	3.300

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	QTD.
01	Freezer horizontal , 02 portas, 526 LTS	09
02	Freezer horizontal , 02 portas, 450 LTS	07
03	Refrigerador, 02 portas , 286 LTS	17
04	Balança Filizola CS 150 kg	02
05	Balança Eletrônica 20kg	11
06	Batedeira planetária Industrial	13
07	Fogão Industrial 08 bocas c/ forno	01
10	Fogão Industrial 06 bocas c/ forno	10
11	Liquidificador Industrial 10 LTS	12



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DE GUAPIMIRIM
EDUCAÇÃO



PROCESSO: 796/21
FOLHA: _____
RÚBLICA: _____

ANEXO 5

CALENDÁRIO ESCOLAR.



ANEXO 6 A

DESCRIÇÃO DOS PROFISSIONAIS CONFORME A CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÕES - CBO

Descrição de profissionais conforme a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO				
OCUPAÇÃO	CODIGO	Descrição Sumária	Formação e Experiência	Condições Gerais de Exercício
Auxiliar nos serviços de alimentação	5135-05	Os trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação auxiliam outros profissionais da área no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos, na montagem de pratos. verificam a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.	O exercício dessas ocupações requer em geral ensino fundamental seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência equivalente. a(s) ocupação(ões) elencada(s) nesta família ocupacional demanda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da consolidação das leis do trabalho - CLT, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.	Trabalham predominantemente em restaurantes e empresas de alimentação. Trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado, em horários diurno e noturno. podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. Há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse.
Estoquista	4141-05	Recebem, conferem e armazenam produtos e materiais em almoxarifados, armazéns, silos e depósitos. fazem os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlam os estoques. distribuem produtos e materiais a serem expedidos. Organizam o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar.	Para o exercício dessas ocupações requer-se formação equivalente ao nível médio completo e curso básico de qualificação de até duzentas horas/aula. o pleno desempenho das atividades ocorre após um a dois anos de experiência profissional. a(s) ocupação (ões) elencada(s) nesta família ocupacional demanda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da consolidação das leis do trabalho - clt, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.	Atuam nas mais variadas atividades econômicas onde haja armazenamento e movimentação de mercadorias, tais como indústria, comércio atacadista, construção civil. trabalham como assalariados, com carteira assinada; organizam-se em equipe sob supervisão permanente, em ambientes fechados, exceto o balanceiro que também trabalha



				a céu aberto, em estradas. o horário de trabalho pode ser diurno, noturno ou em rodízio de turnos. há situações em que os armazenistas trabalham confinado, se os balanceiros com movimentação de cargas, expostos a ruído intenso, fumaça e baixas temperaturas.
Merendeira	5132-05	Organizam e supervisionam serviços de cozinha em hotéis, restaurantes, hospitais, residências e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade.	O exercício dessas ocupações requer ensino fundamental seguido de cursos básicos de profissionalização que variam de duzentas a quatrocentas horas, ou experiência equivalente. o pleno desempenho das atividades ocorre entre três e quatro anos de exercício profissional. a(s) ocupação(ões) elencada(s) nesta família ocupacional de manda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos, nos termos do artigo 429 da consolidação das leis do trabalho - clt, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.	Trabalham predominantemente em restaurantes, empresas de alojamento e alimentação, transporte aquaviário e em residências. trabalham individualmente ou em equipe, sob supervisão, em ambiente fechado ou embarcado, em horários diurno e noturno. podem permanecer em posições desconfortáveis por longos períodos. estão expostos a ruídos intensos e altas temperaturas. há situações em que trabalham sob pressão, o que pode ocasionar estresse. Consulte 5135 - trabalhadores auxiliares nos serviços de alimentação
Motorista		Transportam, coletam e entregam cargas em geral; guincham, destombam e removem veículos avariados e	Essas ocupações são exercidas por trabalhadores com formação de ensino fundamental e requer em cursos básicos de qualificação.	Os profissionais dessa família atuam, como prestadores de serviço, em



		<p>prestam socorro mecânico. movimentam cargas volumosas e pesadas, podem, também, operar equipamentos, realizar inspeções e reparos em veículos, vistoriar cargas, além de verificar documentação de veículos e de cargas. definem rotas e asseguram a regularidade do transporte. as atividades são desenvolvidas em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de segurança.</p>	<p>o exercício pleno da atividade profissional se dá após o período de um a dois anos de experiência. para a atuação é requerida supervisão permanente, exceto aos caminhoneiros autônomos. a(s) ocupação(ões)elencada(s) nesta família ocupacional demanda formação profissional para efeitos do cálculo do número de aprendizes a serem contratados pelos estabelecimentos nos termos do artigo 429 da consolidação das leis do trabalho - clt, exceto os casos previstos no art. 10 do decreto 5.598/2005.</p>	<p>empresas cujas atividades econômicas pertencem aos ramos de transporte terrestre, agricultura, pecuária e extração de minerais não-ferrosos, na condição de autônomo ou com carteira assinada. trabalham em veículos, individualmente e em duplas; durante horários irregulares.</p>
Nutricionista	2237-10	<p>Prestam assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); planejam, organizam, administram e avaliam unidades de alimentação e nutrição; efetuam controle higiênico-sanitário; participam de programas de educação nutricional; podem estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. atuam em conformidade ao manual de boas práticas.</p>	<p>Para ingressar nessas ocupações é necessário que o trabalhador tenha curso superior em nutrição. dietistas são os profissionais formados pela faculdade de higiene dos alimentos.</p>	<p>Atuam nas seguintes áreas: alimentação coletiva (creches, escolas, cesta básica, hotelaria, convênio-refeição, restaurante comercial, restaurante industrial e concessionárias, gastronomia, catering); clínica (hospitais, spa, lactário, ambulatório, consultório, banco de leite, atendimento domiciliar, estética); esporte; saúde coletiva (programas institucionais,</p>



				<p>unidades primárias de saúde); saúde pública (vigilância sanitária e vigilância institucional); marketing (atendimento ao consumidor e cozinha experimental); indústria de alimentos; consultoria/assessoria. são assalariados, organizam-se em equipe multi e interdisciplinar e trabalham sem supervisão. executam seu trabalho em ambiente fechado e em horário diurno, podendo, em alguns casos, trabalhar em horário irregular. estão sujeitos a trabalho sob pressão, levando à situação de estresse, a posições desconfortáveis durante longos períodos e podem ser expostos a ruído intenso, altas temperaturas, risco ambiental e insalubridade. existe uma nova tendência em nutrição, que diz respeito à nutrição animal. trata-se de um trabalho multiprofissional, ligado à gestão ambiental, onde o nutricionista trabalha com questões do desperdício e de</p>
--	--	--	--	---



				rastreabilidade de doenças animais, principalmente de animais silvestres.
Nutricionista de Planejamento		Prestam assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); planejam, organizam, administram e avaliam unidades de alimentação e nutrição; efetuam controle higiênico-sanitário; participam de programas de educação nutricional; podem estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. atuam em conformidade ao manual de boas práticas.	Para ingressar nessas ocupações é necessário que o trabalhador tenha curso superior em nutrição. dietistas são os profissionais formados pela faculdade de higiene dos alimentos.	Atuam nas seguintes áreas: alimentação coletiva (creches, escolas, cesta básica, hotelaria, convênio-refeição, restaurante comercial, restaurante industrial e concessionárias, gastronomia, catering); clínica (hospitais, spa, lactário, ambulatório, consultório, banco de leite, atendimento domiciliar, estética); esporte; saúde coletiva (programas institucionais, unidades primárias de saúde); saúde pública (vigilância sanitária e vigilância institucional); marketing (atendimento ao consumidor e cozinha experimental); indústria de alimentos; consultoria/assessoria. são assalariados, organizam-se em equipe multi e interdisciplinar e trabalham sem supervisão. executam seu trabalho em ambiente fechado e em horário diurno, podendo, em alguns casos,



				<p>trabalhar em horário irregular. estão sujeitos a trabalho sob pressão, levando à situação de estresse, a posições desconfortáveis durante longos períodos e podem ser expostos a ruído intenso, altas temperaturas, risco ambiental e insalubridade. existe uma nova tendência em nutrição, que diz respeito à nutrição animal. trata-se de um trabalho multiprofissional, ligado à gestão ambiental, onde o nutricionista trabalha com questões do desperdício e de rastreabilidade de doenças animais, principalmente de animais silvestres.</p>
--	--	--	--	---



ANEXO 7

QUANTITATIVO DE MATRICULAS PARA O ANO LETIVO



ANEXO 8 (Relação de creches e escolas)

RELAÇÃO DAS CRECHES

	CRECHE	ENDEREÇO
1	C. M. Pedro Gonçalves Tel.: 2632-3320	R: Elias Chicri Kfuri – Vale do Jequitibá – Guapimirim
2	C. M. Senador Nelson Carneiro Tel.: 2632-4440	R: Antônio Alves da Silva –Parada Modelo – Guapimirim.
3	C. M. Silvia Inês da Silva Freire	Rua: A, QD 6, LT15, Jardim Guapimirim – Guapimirim
4	C.M. Vânia Regina de Azevedo Dias Tel.: 2632-7412	Rua Jaime Portela , Lote 11 A Quadra 01- paiol- Guapimirim.
5	C. M. Carrossel OBS: Aguardando um novo espaço para ser locada.	Rua: Estrada do Limoeiro – Limoeiro – Guapimirim
6	C. M. Cirandinha	Rua: Beira Linha, s/nº - Parada Ideal – Guapimirim.
7	C. M. Lenira Anacleto da Silva	Rua Mendes Sá-Vale das Pedrinhas.
8	C. M. Coração de Criança	Rua: João Pereira da Costa s/nº - Parada Modelo – Guapimirim
9	C. M. Professora Simone Cardoso Domingos Picolli Tel. 2632-2504/ 976318110	Rua Periano José de Souza - Quinta Mariana,
10	C. M. Girassol	Rua: Rock Pereira das Neves nº 104 – Vale das Pedrinhas,– 1º Igreja das Pedrinhas- Guapimirim
11	C. M. Professor Cleber Diniz Cajão.	Avenida Várzea Alegre, s/nº - Várzea Alegre – Guapimirim.
12	C. M. Jardim Guapimirim	Rua: Ariosto Motta, nº 385, Lote 11 e 12, Q 18 - Jardim Guapimirim - Guapimirim



RELAÇÃO DAS ESCOLAS

Nº	ESCOLAS MUNICIPAIS	ENDEREÇO
1	E. M. Castro Alves Tel- 2632- 4160	Estr. Da Caneca Fina,1391 - Caneca Fina – Guapimirim
2	E. M. Rural Celina Correa da Silva Tel. . 2632-8393	Estr.do Paraíso S/N – Paraíso – Guapimirim
3	E. M. Claudinéia P. da Costa Cardoso Tel.: 2632-4954	Estr.do Paraíso Nº 30 – Orindi – Guapimirim
4	E. M. Eneidir Seixas Chaves Tel.: 2632-7296	Rua: Osmar Santos Lopes, nº 100, Praça Niterói – Centro - Guapimirim.
5	E. M. Fazenda Sernambetiba	Rua: Dois nº 08 – Vale das Pedrinhas - Guapimirim.
6	E. M. Comandante Lellis	Rua: 04 nº 35, Cordovil – Vale das Pedrinhas - Guapimirim.
7	E. M. Neli Albuquerque Vivas Tel.: 2632-8696	Rua: Marcionílio Ignácio S/N – Parada Modelo - Guapimirim
8	E. M. Marcionílio Ignácio Tel.: 3633-1040	Estr. Rio - Friburgo, Km 2,5 – Parada Modelo - Guapimirim.
9	E. M. Profº. Fernando Antônio Figueiredo.	Rua: Beira Linha S/N -Parada Ideal - Guapimirim
10	E. M. Professor Otelo Tel.: 2632-0210	Travessa Alice, S/N – Centro - Guapimirim.
11	E. M. Profª. Acácia Leitão Portela Tel.: 2010-3324	Estr.Rio-Teresópolis, Km 107- Parada Modelo-Guapimirim.
12	E. M. Profª. Ilza Junger Pacheco Tel.: 2632-6442*	Rua:Aníbal Chicri Kfourí nº 80 - Vale do Jequitibá – Centro - Guapimirim.
13	E. M. Rosa de Sarom	Rua: 06 - nº 6 – Citrolândia - Guapimirim.
14	E. M. Rui Barbosa Tel.: 2615-4967	Av. Santo Antônio- s/nº- Quinta Mariana-Guapimirim.
15	E. M. José Joaquim da Costa Tel.: 2632-5000	Estrada Rio Teresópolis - Km 102 - Rua Santana s/n – Monte Olivetti – Guapimirim.
16	E. M. Tuffy Nicolau Habib Tel.: 3633-1143	Rua: Claudinéia P.C.Cardoso, s/nº- ParadaModelo -Guapimirim.
17	E. M. Vila Olímpia Tel.: 3630-0691	Rua: Ceres, Nº 300 – Vila Olímpia - Guapimirim.
18	E. M. Santa Eugênia Tel.: 2632-9333	Rua: Afonso Penna, 54 – Pq Santa Eugênia Guapimirim.
19	E. M. Nelson Costa Melo	Rua: José Maria da Silva, Ant. Rua 2 s/nº - Vale das Pedrinhas- Guapimirim
20	E. M. Silva Crespo Tel.: 2632-1275	R: Estrada Julio Santoro nº 299 – Iconha – Guapimirim
21	E. M. Simão da Motta Tel.: 2633-4335	Rua Urano, nº - Vila Olímpia – Guapimirim.
22	E. M. Maximino José Pacheco Tel.: 3630-1015	Rua Dr. Felipe Thiago Gomes, s/nº - Centro – Guapimirim



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DE GUAPIMIRIM
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



PROCESSO: 796/2021

FOLHA

RUBRICA: _____

ANEXO III

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO

A.....(*Razão Social da empresa*)....., CNPJ
....., com endereço à....., declara, em
atendimento ao previsto no Edital **Pregão Presencial nº xx/2021**, que não
possuímos em nosso quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito)
anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em
qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, se for o caso, nos termos do
inciso XXXIII do art. 7º da Constituição República Federativa do Brasil.

Local e data,

(Assinatura e identificação do responsável pela empresa)

**OBS: Esta declaração deverá ser colocada dentro do envelope Habilitação,
junto com os demais documentos.**



ANEXO IV

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

CARTA DE CREDENCIAMENTO (MODELO)

A.....(*Razão Social da empresa*)....., CNPJ
....., com endereço à....., através do seu
..... (proprietário, sócio-proprietário, presidente, gerente,
diretor),(nacionalidade),(estado civil), portador
do RG n, CPF n., residente à
....., **CONSTITUI** como seu representante no certame
licitatório – modalidade **Pregão Presencial n. xx/2021** a ser realizado pela
Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ, o Sr.(a),
(nacionalidade),(estado civil), portador do RG n
....., CPF n., residente à
....., que poderá formular ofertas e lances de preço e praticar
todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada, inclusive
renúncia ao direito de interpor e desistir de recursos.

Local e data,

(Assinatura e identificação do responsável pela empresa)

OBS: O credenciamento deverá ser apresentado junto com a documentação de credenciamento, fora dos envelopes, apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinado pelo representante legal da empresa.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DE GUAPIMIRIM
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



PROCESSO: 796/2021

FOLHA

RUBRICA: _____

ANEXO V

Modelo de Declaração

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO

A.....(*Razão Social da empresa*)....., CNPJ
....., com endereço à....., declara, em
conformidade com o art. 32, parágrafo 2º, da Lei n. 8.666/93, que não existem
fatos supervenientes ao seu cadastramento, que sejam impeditivos de sua
habilitação para este certame licitatório na Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ.

Local e data,

(Assinatura e identificação do responsável pela empresa)

OBS: Esta declaração deverá ser colocada dentro do envelope Habilitação, junto com os demais documentos.



ANEXO VII - MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM, POR MEIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA COMO CONTRATANTE, E A _____, COMO CONTRATADA, **Contratação de empresa especializada no preparo de refeições, incluindo o fornecimento de gêneros, insumos, transporte, distribuição, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, bem como a conservação da limpeza e higiene, conforme especificações constantes neste termo de referência, visando atender ao Programa de Merenda Escolar nas Unidades Educacionais do Município de Guapimirim. Deve-se levar em consideração as normas técnicas, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto aos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962. Os alimentos utilizados para o preparo da merenda escolar, também deverão ser procedentes da agricultura familiar, conforme dispõe Resolução CD/FNDE38 de 16 julho de 2009 – artigos 3º e 18º das diretrizes do PNAE, NA FORMA ABAIXO.**

MUNICÍPIO DE GUAPIMIRIM/RJ, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrito no CNPJ/MF sob o nº 39.547.500/0001-83, domiciliado a Avenida Dedo de Deus, nº 1.161, Centro – Guapimirim/RJ, por meio do Secretário Municipal de EDUCAÇÃO, a seguir denominado **CONTRATANTE**, representado pelo Sr XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, e a Empresa _____, estabelecida na _____ [endereço da sociedade adjudicatária], inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº _____, a seguir denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por _____ [representante da sociedade adjudicatária] têm justo e acordado o presente Contrato, que é celebrado em decorrência do resultado do **PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2021** realizado por meio do processo administrativo nº 756/2021, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições. O presente Contrato será regido pelas disposições contidas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Decreto Municipal 1302/18 e suas alterações, e, no que couber, toda legislação federal e municipal aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:

1.1- O presente instrumento tem por objeto a **Contratação de empresa especializada no preparo de refeições, incluindo o fornecimento de gêneros, insumos, transporte,**



distribuição, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, bem como a conservação da limpeza e higiene, conforme especificações constantes neste termo de referência, visando atender ao Programa de Merenda Escolar nas Unidades Educacionais do Município de Guapimirim. Deve-se levar em consideração as normas técnicas, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto aos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962. Os alimentos utilizados para o preparo da merenda escolar, também deverão ser procedentes da agricultura familiar, conforme dispõe Resolução CD/FNDE38 de 16 julho de 2009 – artigos 3º e 18º das diretrizes do PNAE, conforme Anexo II do Edital.

1.2 – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

O quantitativo geral de merendas deverá contemplar o quadro geral de alunos, que totalizam 8684 (oito mil seiscentos e oitenta e quatro) alunos.

Abaixo segue a relação de merenda por aluno, divididos por seguimento, devendo ser observados os itens contidos nos anexos para formulação do preço.

RELAÇÃO DE ALUNOS MATRICULADOS X REFEIÇÕES POR SEGUIMENTO NO MÊS LETIVO						
Segmento	Total Matrícula	Total Refeições Conforme Cardápio (Dia Letivo)	Subtotal	Dias Letivos	Total Mês	Total Anual
Berçário	828	4	3312	20	66240	794880
Creche	1172	4	4688	20	93760	1125120
Fundamental + Classe Esp	5995	2	11990	20	239800	2877600
EJA	689	1	689	20	13780	165360
TOTAL GERAL DE REFEIÇÕES					413580	4962960

CLÁUSULA SEGUNDA – REGIME DE EXECUÇÃO

2.1 EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL

CLÁUSULA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1 - Os recursos necessários à realização do serviço ora licitados correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA QUARTA – VALOR:

4.1 - O valor global para a execução do objeto do presente contrato, no prazo previsto e estabelecido, importa em R\$ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



4.2 - O preço global já inclui todos os custos diretos, indiretos, taxas, remuneração, despesas fiscais e financeiras, e tudo o mais necessário ao atendimento do objeto.

CLÁUSULA QUINTA – PRAZO:

5.1 - O prazo previsto e estabelecido para a execução do objeto do presente contrato será de **12 (doze) MESES**, contados a partir da assinatura deste respectivo termo de contrato e a secretaria solicitante será responsável pela Fiscalização do respectivo Contrato;

5.2 O prazo de duração a que se refere o subitem 5.1 poderá ser prorrogado, com fulcro no inciso II, art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93, por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitadas as prorrogações ao limite legal e irreajustáveis por 12 (doze) meses, A partir do 13º mês, os preços serão reajustados com base na variação percentual no IPC (Índice de Preço ao Consumidor) à época.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO:

6.1 - O pagamento das faturas apresentadas se processará após a efetivação dos procedimentos legais cabíveis e comprovação de que o atendimento do respectivo objeto o foi feito conforme as especificações e condições previstas e estabelecidas no presente instrumento, seus anexos proposta de preço e demais documentos inerentes ao processo;

6.2 - A contratada deverá apresentar sua documentação de cobrança mediante as medições das parcelas executadas, sendo tal procedimento efetuado pelo setor pertinente da Secretaria solicitante e atestado em impresso apropriado;

6.3 - O pagamento devido será efetuado pela Prefeitura Municipal de Guapimirim em até 30 (trinta) dias, contados da data final do período de adimplemento da cobrança, uma vez obedecidas as formalidades legais e contratuais pertinentes;

6.4 - Os pagamentos das obrigações, não sendo efetuados pela Prefeitura Municipal Guapimirim de dentro do prazo estabelecido, e desde que o atraso decorra em consequência de sua própria responsabilidade, serão acrescidos de compensação financeira à razão 0,01% (zero vírgula zero um por cento) ao dia e mais multa de 0,01% (zero vírgula zero um por cento) ao mês, a contar do primeiro dia de atraso em relação ao prazo definido, e calculado, exclusivamente, sobre o valor da parcela devida;

6.5 - O pagamento da compensação financeira e da multa será efetivado mediante autorização expressa do Senhor(a) Prefeito (a), em processo administrativo próprio e motivado a partir de requerimento da contratada, desde que protocolado em um prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos contados a partir do terceiro dia de atraso;

6.6 - Os documentos de cobrança que contiverem incorreções serão devolvidos a Contratada, suspendendo o prazo de pagamento, reiniciando-se a sua contagem a partir da data de reapresentação do documento corrigido.



6.7 - Os documentos fiscais de cobrança de verão ser emitidos contra a Prefeitura Municipal de Guapimirim, CNPJ 39.547.500/0001-83, e endereçados à Avenida Dedo de Deus, nº 1161, Centro, Guapimirim/RJ.

6.8 - No setor apropriado desta Prefeitura Municipal, o interessado deverá protocolar sua solicitação formal para pagamento, da qual deverá constar:

- a) o requerimento, preferencialmente em papel timbrado da empresa, endereçado ao Prefeito(a) Municipal de Guapimirim, solicitando o pagamento do valor devido, indicando, também, os dados bancários para depósito, devidamente assinado pelo representante legal;
- b) cópia da Nota de Empenho;
- c) cópia da Autorização de Fornecimento, quando houver;
- d) 1ª via original da fatura, nota fiscal de venda, nota de serviço ou de outro documento assemelhado e legalmente hábil, devidamente atestado por 02 (dois) servidores devidamente habilitados e pelo secretário da pasta.

6.9 - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do Contratado, a contagem do prazo de 30 dias será reiniciada a partir da respectiva reapresentação.

CLÁUSULA SÉTIMA – PENALIDADES:

7.1 - No caso de descumprimento pela contratada, no todo ou em parte, de alguma de suas obrigações e responsabilidades, a Prefeitura Municipal de Guapimirim reserva-se o direito de aplicar as sanções previstas na Lei 8.666/93, assegurado o direito a recurso:

- (a) advertência;
- (b) multa administrativa, graduável conforme a gravidade da infração, não excedendo, em seu total, o equivalente a 1% (um por cento) do valor global para atendimento do objeto do contrato, acumulável com as demais sanções;
- (c) suspensão temporária para participar em procedimentos licitatórios e contratar junto a esta Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- (d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação, na forma da Lei, perante a própria autoridade que aplicou a pena;



(e) em caso de atraso no cumprimento do prazo estabelecido no presente instrumento, será aplicada multa moratória de valor equivalente a 1% (um por cento) ao mês, aplicáveis “pro rata die”, a contar da data seguinte ao encerramento do prazo específico.

7.2 - No caso previsto na alínea e, a aplicação da penalidade poderá ser suspensa mediante prévia comunicação do interessado justificando a possibilidade de atraso no cumprimento do prazo previsto.

7.3 - A suspensão da multa prevista no item anterior somente surtirá efeito após a necessária autorização do solicitante.

7.4 - O montante, correspondente à soma dos valores das multas aplicadas, não poderá exceder a 20% (vinte por cento) do equivalente ao valor global proposto para atendimento do objeto do contrato.

7.5 - Aplicada a multa, o interessado tomará conhecimento do prazo destinado ao seu pagamento, bem como a forma e condições para sua efetivação.

7.6 - Se o pagamento da multa não for satisfeito no prazo que vier a ser estabelecido, o montante poderá ser descontado do valor ou valores devidos pela Prefeitura Municipal de Guapimirim ao interessado, ou ainda, poderá ser cobrado por ação executiva, na forma da lei.

7.7 - A aplicação de penalidades não elidirá o direito de a Prefeitura Municipal de Guapimirim de, face ao descumprimento do pactuado, sustar, de pleno direito, a continuidade do atendimento ao objeto assumido, independentemente de notificação ou interpelação judicial, sem prejuízo das demais cominações legais cabíveis.

CLÁUSULA OITAVA – INADIMPLÊNCIA:

8.1 - A contratada será considerada inadimplente, independentemente de interpelação judicial, nos seguintes casos:

- (a) inobservância de prazos, especificações e recomendações técnicas estabelecidos neste instrumento ou em leis e normas oficiais pertinentes;
- (b) interrupção na execução das obrigações e responsabilidades assumidas através do objeto do contrato;
- (c) inobservância de qualquer cláusula ou condição expressamente estabelecida neste instrumento, nos seus anexos, na proposta de preço e demais documentos pertinentes.



8.2 - Qualquer penalidade poderá ser suspensa caso a Prefeitura Municipal de Guapimirim acate as justificativas relatadas pelo interessado.

CLÁUSULA NONA - RESCISÃO CONTRATUAL:

9.1 - A inexecução, total ou parcial, do contrato ou a inobservância a seus termos e condições, ensejará a sua rescisão administrativa, nos termos da Lei 8.666/93, com as consequências legais previstas, sem prejuízo na aplicação das demais sanções cabíveis, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

As partes poderão ainda rescindir o contrato, independentemente de aviso ou notificação, pelos motivos enumerados no artigo 78, da Lei 8.666/93, responsabilizando-se, na forma da legislação pertinente, a parte que lhe der causa.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

10.1 - À contratada caberá:

- a) atender fielmente o objeto deste contrato, em acordo com os itens e condições estabelecidos neste instrumento, seus anexos, na proposta de preços, anexos ou discriminatórios técnicos, bem como normas e procedimento técnicos e de segurança consagrados e pertinentes ao caso;
- b) dispor, à época do atendimento ao objeto, de todas as máquinas, instrumentos, equipamentos, materiais e mão-de-obra necessários e imprescindíveis à sua execução, não podendo invocar a sua falta como justificativa para atraso ou imperfeição;
- c) arcar com todos os ônus e despesas decorrentes de consumo, conservação, reparos, avarias e perdas, inclusive custos de reposição e manutenção de peças, máquinas, equipamentos e materiais necessários à execução do objeto;
- d) fornecer mão-de-obra capacitada e habilitada, em número suficiente para suprir as necessidades de atendimento ao objeto, sem qualquer ônus adicional para a Prefeitura Municipal de Guapimirim;
- e) arcar com as despesas de seu pessoal, respondendo, ainda, pelos encargos sociais, trabalhistas, securitários e previdenciários;
- f) não subcontratar, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma, transferir ou ceder a terceiros a execução do objeto, sem consentimento prévio e expresso da Prefeitura Municipal de Guapimirim, não implicando tal consentimento, se ocorrer, em qualquer vínculo entre esta Administração e eventuais subcontratadas, permanecendo a contratada com a total



responsabilidade pela subcontratação, inclusive por danos causados a terceiros;

g) refazer, exclusivamente às suas custas, os serviços executados em desacordo com os termos estabelecidos neste instrumento, sem que tal fato possa ser invocado para justificar alteração nos custos inicialmente propostos, assumidos e pactuados;

h) responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por qualquer prejuízo que estes possam causar à Prefeitura Municipal de Guapimirim ou a terceiros, durante o atendimento do objeto.

i) Manter durante toda a duração deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;

J) Serão obrigações da Contratada, além da realização do objeto do Contrato, para sua perfeita execução:

- • Fornecer os alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais,
- • Executar os serviços observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço prestado.
- • Entregar os gêneros alimentícios em meio de transporte e acondicionamento adequados, de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura a própria das como forma de garantir sua qualidade.
- • Será de exclusiva responsabilidade da contratada o fornecimento do objeto, bem como todas e quais quer despesas decorrentes do seu fornecimento.
- • A Contratada deverá prestar os serviços com eficiência e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente a cumprir a Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal;
- • Adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação.
- • Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de



Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

- • A Contratada deverá comunicar à SME, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados.
- • São de exclusiva responsabilidade da Contratada os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da SME, em decorrência da execução dos serviços contratados.
- • Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à SME, aos seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.
- • A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social–INSS, Assistenciais, Securitário se Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante.
- • Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sempre via anunciada contratante.
- • Indicar representante para relacionar-se com a SME como responsável pela execução do objeto;
- • Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas.
- • Instruir ao seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da SME;
- • Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação.
- • Promover Treinamento/ capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas relacionadas a conduta adequada na utilização dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços, incluindo a redução de desperdícios/poluição;
- • Manter os empregados uniformizados e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual- EPI's;
- • As condições de segurança do trabalho deverão atender integralmente à NR 23 – Proteção Contra Incêndios, além dos normativos do Corpo de Bombeiros.
- • Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não



abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Administração toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

- A contratada deverá designar formalmente preposto até 24 horas antes do início da prestação de serviços, em cujo instrumento deverá constar expressamente os poderes e deveres em relação à execução do objeto.
- Os equipamentos a serem fornecidos pela Contratada deverão ser disponibilizados, novos de primeiro uso e deverão ser fornecidos com antecedência de 5 (cinco) dias corridos, anteriores a data de início da execução dos serviços e deverão ser substituídos pela Contratada, sempre que apresentarem defeito e necessitarem de manutenção corretiva.

10.2 – À Contratante caberá:

- (a) A fiscalização da entrega dos serviços junto a contratada, o qual poderá, junto ao representante da contratada, solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas, as quais, se não forem sanadas no prazo de 05 (cinco) dias, serão objetos de comunicação oficial à contratada, para aplicação das penalidades neste contrato.
- (b) Atestar o recebimento do material contratado em relação a quantidade e qualidade;
- (c) Efetuar os pagamentos devidos à contratada, nas condições estabelecidas neste contrato;
- (d) Fornecer à contratada documentos, informações e demais elementos que possuir ligados ao presente contrato;
- (e) Receber definitivamente o objeto do contrato.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VINCULAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO:

11.1 - Integra o presente contrato o Processo de Licitação 796/2021, com as suas inclusas condições gerais, termo de referência, edital e seus anexos, bem como a proposta apresentada pela empresa naquilo em que não conflitarem com este instrumento.

Para dirimir qualquer dúvida oriunda do presente instrumento, nomeiam as partes o Foro da Comarca de Guapimirim, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



E, por estarem de acordo, firmam este instrumento, com as testemunhas abaixo assinadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DO RECEBIMENTO DO OBJETO

12.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável por acompanhar e fiscalizar o contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

12.2 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

12.3 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

12.4 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, a fiscalização do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

12.5 O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

12.6 O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

12.7 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. Consignadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II** deste Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO



Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, ressalvadas as hipóteses previstas em lei.

CLAUSULA DÉCIMA QUARTA - DA MÃO DE OBRA NECESSÁRIA

Para a instrução quanto ao quantitativo necessário da mão de obra especializada para realização do serviço, foram utilizados como base, a contratação anterior com as devidas observações e ressalvas, bem como estudo de readequação de quantitativo mediante aumento de matrículas efetivas e o acréscimo de uma unidade de ensino, sendo agora 34 unidades na rede municipal.

CATEGORIAS	QTD
Aux. De Cozinha	53
Cozinheira	34
Estoquista	1
Motorista	1
Nutricionista	3
Nutricionista de planejamento	1
TOTAL DE FUNCIONÁRIOS	93

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – QUANTO SO DISPOSTO NA LEI FEDERAL N 11.947/09

No mínimo 30% (trinta por cento) das aquisições dos gêneros alimentícios, deverão ser utilizados diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Tais aquisições serão realizados em procedimentos distintos, onde será fornecido a licitante vencedora os gêneros adquiridos da agricultura familiar, já devidamente preconizado no item 1 do Termo de referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Os serviços deverão ser prestados em consonância com as condições constantes neste Termo de Referência, respeitados os horários, locais e tipos de alimentos definidos e, caso necessário, em conformidade com as alterações determinadas pela SME.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS UNIFORMES

Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, sem qualquer repasse do custo para o empregado, contendo as seguintes peças de vestuário:

- Camisa;
- Calça;
- Par de botas;
- Par de meias social;
- Avental;



- Touca;

As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

- Uniformes Masculinos e Femininos:
- Blusa confeccionada em tecido de malha, fechada, mangas curtas, cor branca;
- Calça, confeccionada em tecido brim, com elástico total e cordão para amarrar, com dois bolsos frontais, cor branca;
- Botas, cano médio, solado antideslizante e antiderrapante, para atividades com água, hidro-repelente, com sistema de elástico, antibactérias, cor branca;
- Par de meias social, 100% algodão, cor branca.
- Avental, confeccionado em brim, ajustável e bolso central, insígnia da licitante vencedora na parte frontal, cor branca;
- Touca, confeccionada em 100% algodão e telinha em poliéster, cor branca;

O fornecimento dos uniformes deverá ser efetivado da seguinte forma:

- 2 (dois) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 12 (doze) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;
- No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;
- Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato;

Guapimirim-RJ, _____ de _____ de 2021.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

1. _____
2. _____



ANEXO VIII

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL,
 MICROEMPRESA OU
 EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2021.

.....
, inscrita no CNPJ no
 , por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.)
, portador(a) da Carteira de Identidade
 nº e do CPF no ,
DECLARA, para fins do disposto no item 10 – Condições para Participação
 do Edital, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que
 esta empresa, na presente data, é considerada: '

(.....) **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme Lei
 Complementar Federal nº 128, de 14/12/2006;**

(.....) **MICROEMPRESA, conforme Lei Complementar nº 123 de
 14/12/2006, e suas alterações;**

(.....) **EMPRESA DE PEQUENO PORTE, Lei Complementar nº 123 de
 14/12/2006, e suas alterações;**

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do
 parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro
 de 2006.

.....
 (data)

.....

 (assinatura de sócio da firma)

OBS. Assinalar com um "X" a condição da empresa.

Este formulário deverá ser entregue ao Pregoeiro ou sua Equipe de Apoio
 juntamente com os envelopes nº 1 e nº 2, porém fora dos envelopes, pelas
 empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime
 diferenciado e favorecido previsto Lei Federal Complementar nº 123/2006.

**OBS: Esta declaração deverá ser apresentado junto com a documentação
 de credenciamento, fora dos envelopes.**



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DE GUAPIMIRIM
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



PROCESSO: 796/2021

FOLHA

RUBRICA: _____

ATENÇÃO

É responsabilidade da empresa o envio de **recibo de retirada de edital pela internet** ao Setor de Comissão Permanente de Licitação.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Guapimirim/RJ da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório. Os esclarecimentos prestados serão disponibilizados na página da internet <https://guapimirim.rj.gov.br/novo/>

Endereço para envio do recibo:

Prefeitura de Guapimirim

Secretaria Municipal da Casa Civil

E-mail: licitacao.casacivil@guapimirim.rj.gov.br



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DE GUAPIMIRIM
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



PROCESSO: 796/2021
FOLHA
RUBRICA: _____

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO E/OU ACESSO A DOCUMENTAÇÃO.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO 796/2021

EMPRESA:

SEDE NA:

CNPJ Nº _____,

EMAIL, _____

REPRESENTADO POR, _____, INSCRITO NO CPF Nº _____, PORATADOR DO RG Nº _____, Participante da licitação modalidade Pregão Presencial nº 29/2021, referente ao processo administrativo nº 796/2021, que tem como objeto a contratação de contratação de **Contratação de empresa especializada no preparo de refeições, incluindo o fornecimento de gêneros, insumos, transporte, distribuição, logística, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, bem como a conservação da limpeza e higiene, conforme especificações constantes neste termo de referência, visando atender ao Programa de Merenda Escolar nas Unidades Educacionais do Município de Guapimirim. Deve-se levar em consideração as normas técnicas, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto aos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei nº 4.150, de 1962. Os alimentos utilizados para o preparo da merenda escolar, também deverão ser procedentes da agricultura familiar, conforme dispõe Resolução CD/FNDE38 de 16 julho de 2009 – artigos 3º e 18º das diretrizes do PNAE, conforme disposto no Termo de Referência – Anexo II, declara que recebeu os documentos e tomou conhecimento de todas as informações constantes do Edital supracitado.**

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Guapimirim, ____ de _____ de 20 ____

Assinatura do representante da empresa

Espaço destinado ao carimbo da empresa