



## **TERMO DE REFERÊNCIA**

**SR 0010/26**

### **1. OBJETO**

Celebração de Ata de Registro de Preços para aquisição de carnes (bovina, suína, frango e peixe), massas e iogurte para atender a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Educacionais municipais da rede de ensino de São Vicente.

### **2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

Considerando que a alimentação escolar é um direito constitucional assegurado aos estudantes da educação básica, a aquisição de gêneros alimentícios como carnes, massas e iogurte torna-se essencial para a composição do cardápio semanal da merenda escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A aquisição de carnes é fundamental para garantir uma alimentação balanceada, uma vez que esse grupo alimentar é fonte de proteínas de alto valor biológico e de nutrientes essenciais, como ferro, vitamina B12, zinco e fósforo, indispensáveis ao crescimento, ao desenvolvimento físico e ao bom desempenho cognitivo dos estudantes. O consumo adequado de carnes contribui para a prevenção de deficiências nutricionais, especialmente em fases de intenso desenvolvimento, além de favorecer a variedade alimentar e a maior aceitação das refeições ofertadas.

As massas desempenham papel importante na alimentação escolar por serem fonte significativa de carboidratos, responsáveis pelo fornecimento de energia necessária para as atividades diárias e para o processo de aprendizagem dos alunos. Quando associadas a preparações equilibradas, as massas contribuem para refeições nutritivas, acessíveis e de boa aceitação, possibilitando a diversificação do cardápio e o atendimento às necessidades energéticas dos estudantes.

O iogurte, por sua vez, é um alimento de elevado valor nutricional, rico em cálcio, proteínas, vitaminas e probióticos, que auxiliam na saúde óssea, no fortalecimento do sistema imunológico e no bom funcionamento do sistema digestivo. Sua inclusão no cardápio escolar contribui para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, além de ser uma alternativa atrativa e nutritiva, especialmente para crianças e adolescentes.

Além dos benefícios nutricionais, a oferta desses alimentos na alimentação escolar possui caráter educativo, ao estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis, variados e equilibrados. Para assegurar a qualidade das refeições, é imprescindível que os produtos adquiridos sejam provenientes



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

de fornecedores idôneos, atendendo às normas sanitárias vigentes, e que sejam adequadamente combinados com outros grupos alimentares, como legumes, verduras e grãos.

As quantidades previstas contemplam o total de estudantes matriculados nas escolas municipais no ano letivo de 2026, considerando, ainda, a possibilidade de aumento da demanda ao longo do período, garantindo a continuidade e a regularidade do fornecimento da alimentação escolar.

### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADE

LOTE 1 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID
01	<b>BOLINHO DE CARNE:</b> carne moída formatada tipo bolinho, congelada composta apenas por carne bovina enriquecida com ora pro nobis. (corte retirado de animais jovens, produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes carne bovina e ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. Deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, litografada: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg	50.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

02	<b>CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (MOÍDA):</b> processo: refilar, equalizar e congelar a peça, em temperatura menos 3,5 a 4,5 °C , enviar para moedor e encaminhar para túnel de congelamento com tecnologia "IQF". Acondicionado na embalagem primária em porções com cerca de 2 kg e em caixas de papelão, contendo 6 pacotes cada. São lacradas e recebem uma etiqueta testeira com as informações necessárias (data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora, etc); prazo de validade: 01 ano a contar da data de fabricação.	50.000	KG
03	<b>CARNE BOVINA EM CUBOS E CONGELADA - MÚSCULO:</b> carne proveniente de machos de espécies bovina jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos de no máximo 3x3cm congelada IQF, aparada e apresentada no corte: músculo. A carne deverá apresentar- se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer alteração. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor próprio; tipo de corte característico.	50.000	KG
04	<b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE CONGELADO IQF:</b> proveniente de machos bovinos, sadios abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem. embalagem primária em sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicas, resistentes. O produto deverá ser rotulado contendo: nome, endereço do estabelecimento, constando obrigatoriamente registro no órgão competente e data de produção e validade. Os bifes devem pesar 60 a 80 gramas. Embalagem de 02 quilos, deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	50.000	KG
05	<b>CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (ISCAS/TIRAS):</b> processo: refilar, equalizar e congelar a peça, corta-se em iscas com equipamento apropriado e são encaminhados para túnel de congelamento com tecnologia "IQF" para congelamento individual das iscas. Acondicionado em embalagem primária em porções com cerca de 2 kg e em caixas de papelão, contendo 6 pacotes cada. São lacradas e recebem uma etiqueta testeira com as informações necessárias (data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora, etc); prazo de validade: 01 ano a contar da data de fabricação.	50.000	KG
06	<b>CARNE DE BOVINO, OBTIDA DO CORTE DE PATINHO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF:</b> com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos	15.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

	<p>conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%) e aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de bovino (70%), obtida do corte de patinho, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, levemente temperada (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos em legislação vigente e acrescidos de legumes, contendo 10% cenoura em rodelas, 10% batata, 10% ervilha e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, soltas, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF (individually quick frozen) à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparentes de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDS nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.</p>		
07	<p><b>CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCAS FLOCADO COM ESPECIARIAS NATURAIS, CONGELADO IQF:</b> carne bovina proveniente de corte denominado lagarto, processado na forma de tiras (floculado), isento de peles, veias, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões, fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: carne bovina, água (2,5%), tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, orégano, cebolinha, cominho e gengibre em pó. Não conter glúten. Não contém alergênicos. Deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a processo de congelamento IQF. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração na embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 2kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro</p>	10.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.		
---	--	--

LOTE 2 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	<b>SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA IQF:</b> sem pele, cartilagens e gorduras, congelada IQF. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico- químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-mapa).	50.000	KG
02	<b>PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO:</b> peito de frango congelado cozido e desfiado composto apenas com peito de frango, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura máxima de 5%, não poderá conter aditivo de nenhuma espécie. Prazo de validade: a validade deverá ser de 12 meses. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico- químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-MAPA).	50.000	KG
03	<b>CORTES CONGELADOS IQF DE FRANGO – FILEZINHO SASSAMI:</b> cortes congelados de frango - filezinho; produto embalado em sacos tipo almofadas, termo seladas e com peso de 1 kg; caixas com peso de 18 kg contendo 18 pacotes; validade do produto 18 meses; padrões físico químico - aspecto uniforme sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos e sem manchas escuras; coloração uniforme sem manchas escuras ou claras, variando do amarelo avermelhado ou amarelo esbranquiçado; consistência firme, macia, ligeiramente úmida; odor e sabor suave, agradável, característico e próprio.	45.000	KG
04	<b>PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES, CONGELADO PELO SISTEMA IQF:</b> carne de frango, obtida do corte do peito, em cubos com aproximadamente 30mm x 30mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). O produto	10.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

	<p>é acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré- estabelecidos em legislação vigente e acrescido de legumes (30% legumes = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.</p>		
05	<p><b>ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF:</b> cortes de peito de frango, coxa e sobrecoxa. contendo somente carne de frango, água, enriquecida com ora-pró nobis. manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. deverá ser submetida a processo de congelamento IQF, processada com formato de almôndega de 15gr a 25 gr. não poderá conter soja e glúten. congelado. toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente. embalagem primária: saco de material flexível, resistente, litografado. com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. demais especificações conforme termo de referência em anexo.</p>	28.000	KG
06	<p><b>CARNE DE FRANGO PEITO EM FORMA DE BIFES COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF:</b> carne de frango, proveniente de corte denominado peito, processado na forma de bifés de aproximadamente 70g, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: carne de frango, água (2,5%), tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, orégano, cebolinha, cominho e manjeriço. Não contém glúten, sem quaisquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato</p>	8.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

	monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg.		
07	<b>EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES:</b> recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, cms (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, pts (proteína testurizada de soja), proteína isolada de soja, cms (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura-brócolis-milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos), corante natural de urucum, corante natural caramelo, polifosfato de sódio, espessante goma guar, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico antioxidante isoascorbato de sódio, aromatizantes naturais e gordura vegetal. Contém glúten embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 1 a 3 kg de produto. Secundária: caixa de papelão reforçado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes	15.000	KG

LOTE 3 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	<b>CARNE SUÍNA NO CORTE - PERNIL EM ISCA CONGELADO IQF:</b> sendo carne proveniente de machos de espécie suína, jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelado IQF, aparada e apresentada no corte cubos de pernil. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas (antes e após cocção): aspecto próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg.	36.000	KG
02	<b>CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILE MIGNON (MEDALHÃO IQF):</b> Componentes: Carne suína proveniente de corte denominado File Mignon, processado na forma de medalhões, pesando 50g aproximadamente, podendo variar de 50g a 70g, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: Carne suína, água (2,5%), mostarda em pó, páprica, alho, cebola, limão, cebolinha, alecrim, salsa, orégano e tomilho. Não contém glúten. Não contém	15.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

	<p>alergênicos. Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas).</p>		
03	<p><b>PERNIL SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF:</b> carne de suíno, obtida do corte de filé mignon em cubos, com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Carne de suíno (70%), obtida do corte de pernil, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, levemente temperada (isento de pimenta), cortado em cubos, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescido de legumes (30% = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.</p>	7.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

LOTE 4 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	<b>FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF:</b> descrição completa: produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé/tira de peso aproximado de 60 (sessenta) gramas, sem espinha e sem pele. Deve estar congelado com a tecnologia IQF – individual quick frozen. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas (antes e após cocção): aspecto próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0 kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.	27.000	KG
02	<b>PEIXE CONGELADO IQF DE PIRARUCU EM CUBOS:</b> O produto é elaborado com filé de peixe pirarucu limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, cortado no formato de cubos com aproximadamente 20 a 40 gramas, com textura firme, congelado com a tecnologia IQF. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas (antes e após cocção): aspecto próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0 kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.	7.000	KG
03	<b>PEIXE CONGELADO IQF, FILÉ DE MANDIRÁ:</b> O produto é elaborado com o filé de peixe Mandirá ( <i>Pimelodus Pohli</i> ) limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, com gramatura mínima de 120 a 150 gramas cada unidade, congelado com a tecnologia IQF. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas (antes e após cocção): aspecto próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. Prazo de validade: mínimo de 180	7.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

(cento e oitenta) dias. Embalagem primária atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0 kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.		
---	--	--

## LOTE 5 – AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	<b>CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ, BOVINO IQF:</b> recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%) - embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3 kg; - embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. Valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20; gordura totais (máx): 6. Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3 kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.	10.000	KG

## LOTE 6 – AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	<b>CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ DE FRANGO (IQF) :</b> com cenoura e vagem preparado com filé de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF; - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (máx): 6 embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, laque por termo soldagem contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser	13.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

	anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 12 kg.		
--	--	--	--

LOTE 7 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	<b>NHOQUE DE SOJA: PRÉ-COZIDO:</b> composto por no mínimo farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, ovo em pó, espinafre e beterraba em pó, podendo conter condimentos naturais. O produto deve ser cozido e congelado. Valor nutricional máximo para porção de 80g: carboidratos: 25g, gorduras totais: 6g. Com, no mínimo, 8g de proteínas, 3g de fibras, 6mg de cálcio e 4,9mg de ferro para a mesma porção. Embalagem primária: saco plástico transparente, que permita a verificação do estado do produto em seu interior contendo de 800g a 1kg. Validade mínima: 180 dias.	13.000	KG
02	<b>NHOQUE MANDIOQUINHA CONGELADO:</b> Mandioquinha, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, água, sal, manteiga com sal, óleo de soja, ovo integral pasteurizado desidratado e conservantes sorbato de potássio e propionato de cálcio. Alérgicos: contém derivados de trigo, derivados de soja, ovos e derivados de leite contém lactose contém glúten. Prazo de validade: 90dias, sob condições de armazenamento à -12°C. Peso líquido por pacote deverá ser de 1kg.	13.000	KG

LOTE 8 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	<b>IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO SABOR BANANA SEM AÇUCAR:</b> descrição completa: leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, banana desidratada (banana desidratada e aroma natural de banana) e fermentos lácteos. Não conter glúten. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação.	90.000	UNID
02	<b>IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO SABOR MORANGO SEM AÇUCAR:</b> descrição completa: leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango), beterraba em pó e fermentos lácteos. Não conter glúten. Embalagem: plástico flexível de	90.000	UNID



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

	polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação		
--	--	--	--

<b>LOTE 9 – RESERVADO À ME/EPP</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNID.</b>
<b>01</b>	<b>CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ, BOVINO IQF:</b> recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%) - embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3 kg; - embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. Valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20; gordura totais (máx): 6. Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3 kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.	2.000	KG

<b>LOTE 10 – RESERVADO À ME/EPP</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNID.</b>
<b>01</b>	<b>CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ DE FRANGO (IQF) :</b> com cenoura e vagem preparado com filé de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF; - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (máx): 6 embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 12 kg.	3.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

LOTE 11 – RESERVADO À ME/EPP			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	<b>NHOQUE DE SOJA: PRÉ- COZIDO:</b> composto por no mínimo farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, ovo em pó, espinafre e beterraba em pó, podendo conter condimentos naturais. O produto deve ser cozido e congelado. Valor nutricional máximo para porção de 80g: carboidratos: 25g, gorduras totais: 6g. Com, no mínimo, 8g de proteínas, 3g de fibras, 6mg de cálcio e 4,9mg de ferro para a mesma porção. Embalagem primária: saco plástico transparente, que permita a verificação do estado do produto em seu interior contendo de 800g a 1kg. Validade mínima: 180 dias.	2.000	KG

LOTE 12 – RESERVADO À ME/EPP			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	<b>CARNE SUÍNA NO CORTE - PERNIL EM ISCA CONGELADO</b> <b>IQF:</b> sendo carne proveniente de machos de espécie suína, jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelado IQF, aparada e apresentada no corte cubos de pernil. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas (antes e após cocção): aspecto próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg.	6.000	KG
02	<b>CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILE MIGNON (MEDALHÃO IQF):</b> Componentes: Carne suína proveniente de corte denominado File Mignon, processado na forma de medalhões, pesando 50g aproximadamente, podendo variar de 50g a 70g, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: Carne suína, água (2,5%), mostarda em pó, páprica, alho, cebola, limão, cebolinha, alecrim, salsa, orégano e tomilho. Não contém glúten. Não contém alergênicos. Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de	4.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

	papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas).		
03	<b>PERNIL SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF:</b> carne de suíno, obtida do corte de filé mignon em cubos, com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Carne de suíno (70%), obtida do corte de pernil, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, levemente temperada (isento de pimenta), cortado em cubos, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescido de legumes (30% = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.	4.000	KG

LOTE 13 – RESERVADO À ME/EPP			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	<b>FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF:</b> descrição completa: produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé/tira de peso aproximado de 60 (sessenta) gramas, sem espinha e sem pele. Deve estar congelado com a tecnologia IQF – individual quick frozen. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas (antes e após cocção):	3.000	KG



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

	aspecto próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0 kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.		
02	<b>PEIXE CONGELADO IQF DE PIRARUCU EM CUBOS:</b> O produto é elaborado com filé de peixe pirarucu limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, cortado no formato de cubos com aproximadamente 20 a 40 gramas, com textura firme, congelado com a tecnologia IQF. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas (antes e após cocção): aspecto próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0 kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.	1.000	KG
03	<b>PEIXE CONGELADO IQF, FILÉ DE MANDIRÁ:</b> O produto é elaborado com o filé de peixe Mandirá ( <i>Pimelodus Pohli</i> ) limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, com gramatura mínima de 120 a 150 gramas cada unidade, congelado com a tecnologia IQF. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas (antes e após cocção): aspecto próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0 kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.	1.000	KG



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

## **4. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS**

### **4.1 PROCEDIMENTOS:**

Na fase de amostras deverão ser comprovadas as características abaixo:

Durante o processamento para a obtenção do corte deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos, como água, soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS.

Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial, o Decreto nº 9.013, de 29/03/17; Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA; Resolução nº 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS; Instrução Normativa nº 34 de 25/09/2018; Instrução Normativa nº 17, de 29/05/13 – MAPA; RDC nº 42, de 29/08/13; Instrução Normativa nº 03, de 17/01/00 – MAPA; Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03 – MAPA; Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004, MAPA; Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10 – MAPA; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 - ANVISA, Instrução Normativa nº 01, de 11/01/17 – MAPA, Portaria nº 711, de 01/11/95 – MAPA, Portaria nº 1304, de 07/08/2018 – MAPA; Portaria nº 155, de 17/08/2016 – MAPA; Portaria nº 210 de 10/12/1998 – DAS/MAPA, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 - MAPA, Instrução Normativa 32 de 03/12/2010 - SDA/MAPA.

Para as carnes bovinas, suínas, peixes e de aves especificadas com congelamento pelo processo IQF, deverá sofrer congelamento rápido através de túnel (ou câmara) de congelamento, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A temperatura de congelamento mínima deve ser de -25°C (ou mais baixa).

A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Deverá ainda permitir retirada de uma porção congelada do produto da embalagem.

No caso de sobra de conteúdo do produto após a abertura da embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

Os produtos deverão ser armazenados em temperaturas inferiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) e transportados em veículo fechado em temperatura ao redor de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

Os produtos devem ser obtidos, manipulados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênic-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria nº 368, de 04/09/97, M.A.P.A.

Deverá ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos, aprovado pela Portaria nº 368, de 04/09/97, MAPA, o Regulamento Técnico sobre as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", Portaria nº 326 de 30/07/1997 e o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimento, Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

## **4.2 ANÁLISES LABORATORIAIS:**

### **4.2.1 SENSORIAIS (Parâmetros críticos)**

Carnes bovinas:

Aspecto cru: própria da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajoso, sem acúmulo sanguíneo;

Aspecto cozido: grânulos de carne soltos, próprio;

Cor cru: característica, avermelhada, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;

Cor cozido: própria, uniforme;

Odor cozido: próprio;

Sabor cozido: próprio;

Consistência/textura cozido: próprio.

Carnes de frango:

Aspecto cru: própria da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajoso, sem acúmulo sanguíneo;

Aspecto cozido: carne branca, uniforme, próprio;

Cor cru: própria da espécie, rosada, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;



*Prefeitura Municipal de São Vicente*  
*Cidade Monumento da História Pátria*  
*Cellula Mater da Nacionalidade*

Cor cozido: própria, uniforme;  
Odor Cru: próprio; suave; não azedo;  
Odor cozido: próprio;  
Sabor cozido: próprio;  
Consistência/textura cozido: próprio.

**Carnes suína:**

Aspecto cru: própria da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajoso, não exsudativa;  
Aspecto cozido: carne branca, uniforme, próprio;  
Cor cru: própria da espécie, uniforme;  
Cor cozido: própria, uniforme;  
Odor Cru: próprio; suave;  
Odor cozido: próprio;  
Sabor cozido: próprio;  
Consistência/textura cozido: próprio.

**Pescado:**

Aspecto cru: filé, não amolecido, não pegajoso, com todo o frescor da matéria-prima convenientemente conservada; isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração esverdeada ou anormal, incisões ou rupturas;

Aspecto cozido: manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento do cheiro estranho ou desagradável;

Cor cru: própria e uniforme com pigmentação característica da espécie; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície;

Cor cozido: branca, característico da espécie;

Odor: característico, suave, sem desprendimento de cheiro estranho ou desagradável; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;

Sabor: próprio, suave, sem sabor estranho ou desagradável ao produto;

Consistência/textura: firme e íntegra, característica da espécie.

**NÃO PODERA CONTER ESPINHOS**



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

## 4.2.2 FÍSICO – QUÍMICA (Parâmetros críticos):

pH.....inferior ou igual a 6,0  
Lipídeos.....máximo 5%  
  
Umidade.....Limite inferior = 73,36%. - Limite superior = 75,84%  
Proteína.....Limite inferior = 21,05%. - Limite superior = 24,37%  
Relação umidade/proteína.....Limite inferior = 03,03%. - Limite superior = 03,55%  
  
Reação de gás sulfídrico.....Negativa;  
Base voláteis totais inferiores (BVT).....máximo 35 mg de Na/100g de tecido muscular;  
pH.....Máximo de 7,20;  
Fósforo total .....Máximo 5g de P205 de tecido muscular;  
Sódio .....máximo de 134 mg de Na/100g de tecido muscular;  
Potássio .....máximo de 502 mg de K/100g de tecido muscular;  
Relação entre teor de umidade e de proteína na porção muscular .....máximo 6 (seis inteiros);

## 4.2.3 MICROBIOLÓGICAS (Parâmetros críticos)

Salmonela.....ausência;  
  
Coliformes a 45°C..... máximo 5x10<sup>3</sup>  
Salmonela.....ausência;  
  
Estafilococcus Coagulase positiva/g..... máximo 5x10<sup>2</sup>  
Salmonela sp/25g.....ausência;

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01, conforme grupos e itens abaixo:

## 4.2.4 MICROSCÓPICAS (Parâmetros críticos):

Matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana.....ausência



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

Sujidades, parasitos e larvas.....ausência;

Outras matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas.....ausência;

NOTA: Matérias estranhas eventualmente detectadas deverão ser claramente descritas no laudo analítico.

Observação:

Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados, devendo apresentar elementos histológicos que compõem o produto. Caso não sejam encontrados, apontar no laudo tal informação.

Não deverão apresentar elementos histológicos de ingredientes estranhos ao produto.

Não deverão apresentar tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens) e impurezas.

## 4.2.5 PESQUISAS DE CORANTES E ADITIVOS

Corantes artificiais.....ausência

Nitrito.....ausência

Nitrato.....ausência

### ITENS PEIXES

Corantes artificiais.....ausência

Dióxido de enxofre.....ausência

Sais de Sulfitos.....ausência

## 4.2.6 COMPLEMENTAR (contaminantes inorgânicos):

Arsênio..... máximo 0,50 mg/kg

Cádmio..... máximo 0,05 mg/kg

Chumbo..... máximo 0,10 mg/kg

### ITENS PEIXES

Mercúrio..... máximo 1,00 mg/kg

Arsênio..... máximo 1,00 mg/kg

Cádmio..... máximo 0,05 mg/kg



*Prefeitura Municipal de São Vicente*  
Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

Chumbo..... máximo 0,30 mg/kg

#### 4.2.7 PESO LÍQUIDO (Parâmetros críticos)

Peso descongelado/Peso congelado..... máximo 6%

Será tolerado a variação de até 5% (cinco por cento) no peso líquido do produto desglaciado em relação ao peso do produto glaciado.

#### 4.2.8 PESQUISAS DE ESPINHAS

##### ITENS PEIXES

O resultado desta análise deverá constar no laudo de análise laboratorial quando esta for solicitada, o que poderá ocorrer a qualquer tempo, segundo critérios da DAE – Diretoria de Alimentação Escolar.

Será realizada em 2.000 gramas de filés procedentes do mesmo lote e data de fabricação, os quais deverão apresentar:

- . Isenção de espinhas em no mínimo 98% das iscas, cubos e filés. No laudo deverão constar os seguintes resultados:
- . Peso da Amostra
- . N° total de filés
- . % de filés com isenção de espinhas

A Diretoria de Alimentação Escolar ainda, poderá solicitar a qualquer tempo, outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, de variação de peso após o descongelamento, do material da embalagem, dos resíduos biológicos e/ou de drogas veterinárias, certificação de análise da embalagem, ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, material da embalagem primária, peso do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para quaisquer outras situações em que as análises forem pertinentes

As metodologias para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios devem obedecer ao disposto na RDC nº 12 de 02/01/2001. Para as demais análises estabelecidas neste documento, considerar n igual a 5 (cinco) e c igual a 0 (zero), onde n é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente, e c é o número máximo aceitável de unidades que apresentam não conformidades.

Caso sejam utilizados outros métodos laboratoriais, ou suas modificações, que não estejam referendados nos dispostos indicados no parágrafo acima, os mesmos devem ser validados por estudos comparativos intra e inter laboratoriais que certifiquem que os resultados obtidos por seu uso sejam equivalentes aos da metodologia citadas. Os registros dos processos de validação das



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

metodologias também devem estar disponíveis sempre que necessário e devem cumprir com os expostos no parágrafo acima.

O produto deverá ser produzido em local que possui inscrição no Ministério da Saúde, por meio de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município ou inscrição no Ministério da Agricultura, devendo possuir, neste caso, o Registro do Estabelecimento.

O Produto deverá ser produzido mediante o registro ou comunicação sobre o início de fabricação do produto “dispensados de registro”, em órgãos competentes.

O Produto deverá ser produzido de acordo com o artigo 2º da Portaria nº 1428 de 26/11/1993, expedido pelo Ministério da Saúde, em que determina que os estabelecimentos relacionados na área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido e na Portaria SVS/MS 326 de 30/07/1997 e Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002.

## **5. PRAZO DE VALIDADE**

**5.1** Mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação/de embalagem.

**5.2** Para os produtos com prazo de validade de até 1 (um) ano, será recebido o produto que tenha data de fabricação/embalagem de até 60 (sessenta) dias.

**5.3** Para os produtos com prazo de validade superior a 1 (um) ano, será recebido o produto com data de fabricação/embalagem de até 90 (noventa) dias.

**5.4** Excepcionalmente, a critério da Diretoria de Alimentação Escolar (DAE) poderão ser aceitos produtos com data de fabricação superior ao estabelecido, desde que a Contratada solicite autorização por escrito para este procedimento à DAE, em até 01 (um) dia útil antes da entrega, obrigando-se ainda, a efetuar a troca caso ocorra o vencimento do produto no Centro de Distribuição da DAE. A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

## **6. DAS EMBALAGENS**

### **6.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA**

**6.1.1** A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS; Resolução nº 17, de 17/03/08, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores.

**6.1.2** Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto.

**6.1.3** A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos).

## **6.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

**6.2.1** Caixa de papelão reforçada ou papelão ondulado reforçado, adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa.

**6.2.2** A embalagem secundária deverá conter peso líquido máximo de 6 kg (seis quilos) a 20 kg (vinte quilos).

**6.2.3** As embalagens secundárias deverão ser vedadas de forma a assegurar a inviolabilidade das embalagens primárias contidas no seu interior.

**6.2.4** Independentemente do tipo de vedação escolhido pela Contratada, a sua retirada deverá evidenciar a violação das caixas por meio da descaracterização das mesmas.

**6.2.5** A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248, de 17/07/2008 do INMETRO.

**6.2.6** O sistema de vedação da embalagem secundária será verificado no momento de cada descarga/recebimento, ou a qualquer tempo.

NOTA: Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248, de 17/07/2008 do INMETRO.

## **7. PRODUTO IMPRÓPRIO**

**7.1** Será imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

**7.2** A Contratada ficará obrigada a retirar e substituir os produtos em desconformidade com o Edital quando do recebimento/armazenamento ou qualquer outro motivo que os revelem impróprios ao consumo (artigo 18, §6º, I, II e III da Lei Federal 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor).

**7.3** A impropriedade para o consumo será considerada inexecução total ou parcial dependendo da parcela contratual que deixou de ser cumprida, caso não sejam substituídos.

**7.4** A retirada e substituição dos produtos deverão ser realizadas pela Contratada, dentro do prazo de 15 (quinze) dias úteis, após oficialização pela DAE. Caso o produto esteja em desconformidade no ato do recebimento, a Contratante recusará a entrega.



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

7.5 O não cumprimento do prazo estabelecido para a retirada e substituição do produto pela Contratada ocasionará as penalidades cabíveis.

## **8. ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial: Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, MAPA; Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, MAPA, Portaria nº 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99; Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03 e Código de Defesa do Consumidor - Lei n.º 8.078/90; Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Anvisa e atualizações, além das especificações que constam nos subitens a seguir:

### **8.1 RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS**

No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma legível e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização, as seguintes informações:

- Denominação de venda (nome do produto, identificação do corte e marca);
- Identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão “Indústria...” “Fabricado em...” “Produto...” e em caso de produto importado, nome, razão social e endereço do importador);
- Data de fabricação/de embalagem do produto (deverá constar dia, mês e ano);
- Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano);
- Identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC nº 259/02);
- Declaração de ingredientes alergênicos, se for o caso, conforme estabelecido nos Artigos 4º, 6º, 7º e 9º da RDC nº 26/15, ANVISA;
- Declarar: “Contém glúten” /” Não contém glúten”;
- Peso líquido;
- Instruções de utilização do produto;
- Condições de armazenamento;
- Condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;
- Carimbo padronizado do SIF;
- Número de registro de produto/rótulo no Ministério da Agricultura;
- Outras informações eventualmente previstas em legislação.



*Prefeitura Municipal de São Vicente*  
*Cidade Monumento da História Pátria*  
*Cellula Mater da Nacionalidade*

## ITENS PEIXES

Deverá incluir também as informações abaixo:

- Nome comum da espécie: Piramutaba ou Piramuta
- Nome científico da espécie: *Brachyplatystoma vaillantii*
- Quando forem utilizados aditivos na água de glacioamento deverá constar a expressão “contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número INS do aditivo)”

### 8.2 RÓTULOS DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS

No rótulo da embalagem secundárias deverão estar impressas, de forma legível e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização, as seguintes informações:

- Denominação de venda (nome do produto, identificação do corte e marca);
- Identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão “Indústria...” “Fabricado em...”, Produto...” e em caso de produto importado, nome, razão social e endereço do importador);
- Peso líquido;
- Data de fabricação/de embalagem do produto (deverá constar dia, mês e ano);
- Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano);
- Identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC nº 259/02);
- Condições de armazenamento;
- Empilhamento máximo;
- Carimbo padronizado do SIF;
- Instruções de utilização do produto;
- Número de registro de produto/rótulo no Ministério da Agricultura;
- Outras informações eventualmente previstas em legislação.

Nas embalagens primárias e secundárias as informações referentes à data de fabricação, data de validade ou data de vencimento e identificação do lote, poderão ser apresentadas em “ink jet”, hot stamping” ou carimbo, de forma legível e indelével, em local visível e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e que não prejudique a qualidade do alimento.

A contratada será facultada a apresentação da opção “rótulo autoadesivo”, nas condições abaixo, desde que possua capacidade de descaracterizar/rasgar nas tentativas de “descolamento” da superfície de contato da embalagem, além da apresentação clara e indelével. O Padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, estando a contratada sujeita às penalidades cabíveis constatadas as irregularidades.



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

Poderá ser apresentada na modalidade abaixo relacionada:

- Rótulo autoadesivo único contendo todas as informações previstas nos subitens 8.1 e 8.2

Nas embalagens secundárias (ou terciárias) de cada lote de produto adquirido deverá constar o código de barras. Deverá seguir o padrão EAN-128, podendo ser confeccionado diretamente sobre a embalagem final do produto (secundária ou terciária) ou em etiqueta indelével conforme abaixo. O código de barras deverá estar localizado na lateral da embalagem final, de modo que não seja recoberto por fita adesiva, o que impossibilitaria sua leitura.

Exemplo de padrão EAN – 128 para código de barras:

N2+N14=PRODUTO+MARCA+FABRICANTE (deverá ter 14 dígitos)

(01)07898357410015

N2+N6=DATA DE VALIDADE (DD/MM/AA)

(15)250804

N2+N6=LOTE (deverá constar 6 caracteres)

(10)00015B

A Contratada deverá apresentar aos técnicos da DAE, antes do primeiro fornecimento, o layout das informações de rotulagem das embalagens primária e secundária, para conferência das informações exigidas neste documento, além daquelas previstas na Ficha Técnica do produto.

A critério da DAE, a CONTRATADA poderá fazer ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar.

## **9. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

A empresa deverá apresentar juntamente às amostras:

9.1 Certificado de Análises e ensaios bromatológicos com parecer conclusivo comprovando os dados do detalhamento e características gerais do produto, exceto as “Análises Complementares”, quando definidas, as quais poderão ser solicitadas pela administração quando da contratação. Os Certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da data da realização do certame e deverão estar de acordo com a Portaria CISE nº 1, de 18 de junho de 2015. Deverá constar no laudo o nome, endereço e SIF da unidade fabril;

9.2 Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente, com todos os itens fielmente preenchidos;



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

9.3 Em qualquer fase durante a vigência da Ata de Registro de Preço, a empresa fornecerá apoio e/ou conteúdo técnico para confecção de manuais e orientações às unidades escolares, quando e se solicitada pela DAE, desde que haja possibilidade e não lhe seja oneroso.

9.4 Comprovante de Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS) ou Licença de Funcionamento.

## **10. DAS AMOSTRAS**

**10.1** A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a data de abertura da sessão, a quantidade de 02 (dois) kg de cada produto que compõe o lote arrematado como amostra.

**10.2** As amostras deverão estar acompanhadas da ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico, registro de rótulo do produto, registro SIF/SISP/SIM ou SISBI e Laudos Bromatológicos, microbiológicos e Toxicológicos, sendo estes expedidos por laboratório oficial.

**10.3** Será fornecida à Licitante 01 (uma) via do comprovante de entrega da(s) amostra(s) e 01 (uma) via será encaminhada à Comissão de Licitação pela Diretoria de Alimentação Escolar - DAE.

## **11. AVALIAÇÕES**

**11.1** A avaliação técnica do produto será feita através de conferência/análise da documentação técnica e testes da amostra: teste técnico culinário – interno, teste sensorial – interno e teste de aceitabilidade junto aos alunos – externo.

**11.2** A DAE, através da equipe técnica de Nutrição realizará a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica solicitada no item 9 deste documento, que comprova o integral atendimento às especificações técnicas e à proposta da empresa, e emitirá parecer conclusivo.

**11.3** A licitante deverá apresentar uma via ORIGINAL ou CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA da Ficha Técnica do produto e deverá ser preenchida uma para cada item cotado.

**11.4** As informações declaradas deverão estar em conformidade com as constantes na rotulagem das embalagens primária e secundária.

**11.5** A DAE poderá solicitar a revisão do texto ou esclarecimentos referentes às informações da Ficha Técnica do produto, sempre que estas se mostrarem insuficientes ou inadequadas para a perfeita compreensão dos usuários.

## **12. TESTES**

Os testes a serem realizados são:

I – INTERNO



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

Técnico – culinário

Sensorial (cor, aroma, textura e sabor)

II – EXTERNO

Aceitabilidade junto aos alunos

Os testes das amostras somente serão realizados após a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica comprovando o integral atendimento às especificações técnicas e consoante com a proposta da empresa, com parecer favorável.

Os testes serão realizados pela equipe de provadores treinados por nutricionistas da DAE, incluindo membros da equipe do Departamento de Alimentação e nutricionista, que documentarão todas as fases do processo.

## **12.1 SISTEMÁTICA PARA REALIZAÇÃO DOS TESTES TÉCNICOS E SENSORIAL (INTERNO E ACEITABILIDADE JUNTO AOS ALUNOS (EXTERNO))**

**12.1.1** Passando pela etapa de aprovação da documentação técnica consoante do item 9, a empresa será notificada a comparecer na DAE para a realização dos testes internos técnico e sensorial.

**12.1.2** Os testes internos serão realizados com as amostras que foram entregues e seus resultados serão registrados.

## **12.2 DO TESTE TÉCNICO CULINÁRIO**

**12.2.1** Será realizado na Cozinha Experimental do Departamento de Alimentação Escolar pela equipe técnica de nutrição, considerando tanto as informações contidas na proposta da empresa e no rótulo dos produtos, como as condições rotineiras de armazenamento e distribuição nas unidades atendidas, para avaliação de:

- Informações gerais do produto;
- Condições da embalagem;
- Ingredientes;
- Modo de Armazenamento do produto;
- Modo de Preparo;
- Tempo de cocção;
- Rendimento do produto (per capita / porcionamento);
- Facilidades ou dificuldades encontradas;
- Resultado Final.

**12.2.2** Caso o produto não seja aprovado nos testes internos, deste instrumento, o proponente será desclassificado do certame.



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

## **12.3 DO TESTE SENSORIAL**

**12.3.1** Quando da aprovação do produto no teste técnico-culinário, a DAE, através da equipe técnica, com base no método classificatório, adotado pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, procederá à avaliação sensorial das amostras, observando rigorosamente as informações contidas na proposta da empresa e embalagem. O teste sensorial será realizado através de equipe treinada por nutricionista da DAE.

**12.3.2** Serão avaliados os atributos de quatro características sensoriais do alimento; aparência e sabor, odor e consistência/Textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos).

**12.3.3** Referências da metodologia utilizada na avaliação sensorial:

TEIXEIRA, E. et al *Análise Sensorial de Alimentos*. UFSC, 1987. Apostilas de *Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas*, EMBRAPA, 1991. *Análise Sensorial dos Alimentos e Bebidas*, ABNT, NBR 12806, 1993.

DUTCOSKY, S. D. *Análise Sensorial de Alimentos*. Curitiba: Champagnat, 2007.

## **12.4 DO TESTE EXTERNO E DA AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE JUNTO AOS ALUNOS**

**12.4.1** Se o produto for aprovado nos testes internos, a DAE realizará o teste externo em uma escola a ser escolhida pela DAE. Os testes de campo do produto serão realizados em datas e horários previamente agendados pela DAE. O horário do teste será o mesmo habitualmente utilizado pela escola para servir a refeição/lanche (alimentação).

**12.4.2** Todas as etapas do processo de testes de campo serão registradas em ficha própria e serão assinadas por um representante da escola e pelo técnico responsável da DAE.

**12.4.3** Fica a critério deste Departamento a definição da metodologia aplicada, de acordo com o público-alvo e com o Manual para aplicação de testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentos Escolar (PNAE) do FNDE.

**12.4.4** Será considerado aprovado o produto que obtiver um índice mínimo de 90% (noventa por cento) no teste de resto ingestão ou mais de aceitabilidade na escola visitada, medido pelo consumo irrestrito dos escolares participantes do teste, ou ainda, um índice mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) no teste de escala hedônica.

**12.4.5** Caso o produto não atinja o índice mínimo de aceitabilidade determinado de 90% (nos testes de resto ingestão) ou índice mínimo de 85% (no teste de escala hedônica), será reprovado. O produto ofertado pelo licitante estará apto para ser registrado em Ata de Registro de Preço desde que satisfaça todas as condições constantes da proposta e estabelecidas neste documento, cuja comprovação será feita através de aprovação em todas as etapas de análise e avaliações deste documento.

**12.4.6** A equipe técnica da DAE emitirá um parecer conclusivo a cada etapa de teste realizado e para aprovação do produto emitirá um Parecer Conclusivo Geral. Caso haja



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

reprovação em qualquer uma das etapas, a equipe técnica da DAE emitirá um Parecer Conclusivo Motivado sobre a recusa do produto ofertado pelo licitante.

## **13. DO CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO**

**13.1** Para toda contratação, a contratada obrigará-se a realizar análise do produto, na origem, de modo a confirmar as exigências deste documento, para Controle de Qualidade do lote a ser entregue, a ser feito através de coleta aleatória de amostras, de acordo com a Portaria CISE nº 1, de 18/06/2015.

**13.2** Para verificação do atendimento de todas as características dos produtos adquiridos e de suas embalagens, antes da entrega dos produtos perecíveis diretamente às unidades escolares, há a exigência de laudos de inspeção e análise de seus lotes. Os referidos laudos de inspeção e análise dos lotes de produtos deverão ser emitidos por Laboratórios Credenciados, conforme consta neste documento. Estas análises laboratoriais solicitadas visam orientar a DAE, com relação ao atendimento das especificações técnicas, garantindo que o produto licitado seja aquele pretendido pela DAE, e deverão ser apresentadas em até 03 (três) dias úteis antes da primeira entrega, para análise e cadastro no SAESP II.

**13.3** O laboratório selecionado pela empresa para o controle de qualidade dos produtos adquiridos pela DAE, deverá realizar inspeção, coleta de amostras e análises dos alimentos dos lotes produzidos de acordo com a Portaria CISE nº 1 de 18/06/2015.

**13.4** O laudo deverá contemplar todos os itens do Modelo de Laudo e inspeção/ Re-inspeção de acordo com a Portaria CISE nº 1 de 18/06/2015.

**13.5** Somente serão liberados para entrega às unidades escolares os produtos que concluírem com êxito todas as etapas e procedimentos de controle de qualidade preconizados pela Portaria CISE nº 1 de 18/06/2015.

**13.6** A critério da detentora, o laudo bromatológico poderá ser entregue diretamente pelo laboratório selecionado pela empresa contratada. O laudo bromatológico deverá ser entregue à DAE em via original, através do e-mail [daepmsv@gmail.com](mailto:daepmsv@gmail.com), em formato pdf e será objeto de verificação de autenticidade.

**13.7** Após a entrega do produto adquirido, resultante de cada contrato, a equipe técnica da DAE, poderá efetuar testes internos com amostras dos produtos, que deverão apresentar características sensoriais idênticas às das amostras utilizadas e aprovadas nos testes anteriormente realizados, conforme especificações constantes deste documento.

**13.8** A qualquer tempo, antes do vencimento do prazo de validade do produto, a DAE poderá proceder novos testes do produto, internos ou de campo, utilizando para tanto, amostras disponíveis em qualquer uma das escolas em que o produto foi distribuído. Nessa ocasião, o contratado poderá ser convocado pela DAE, para acompanhar os procedimentos que serão documentados pela equipe responsável.

**13.9** Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem a contratada será notificada para substituir o produto, devendo retirá-lo do local indicado pela Contratante, mediante agendamento prévio, tendo ciência que o produto poderá ser distribuído para a rede escolar no âmbito do Município de São Vicente.



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

**13.10** A Contratada deverá substituir o produto em todo ou em parte, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas no Edital que disciplinou a licitação, não gerando quaisquer ônus para a contratante, no prazo estabelecido pela DAE.

**13.11** O fornecimento de novo produto deverá ser feito no local indicado pela Contratante, a saber o núcleo de armazenamento dos gêneros alimentícios da alimentação escolar ou as unidades escolares, a depender da origem da ocorrência.

**13.12** Se o prazo estabelecido pela Administração for insuficiente para o atendimento, deverá ser apresentada justificativa pela contratada, que será acolhida ou não pela autoridade competente.

**13.13** Em decorrência dos procedimentos descritos nos subitens 15.9 e 15.10, fica facultada ao contratante a exigência de laudo técnico nos laboratórios credenciados, sob ônus da contratada, observados os procedimentos e normas da Portaria CISE nº 1 de 18/06/2015.

**13.14** Comprovado o não atendimento das especificações e características do produto constantes neste documento, o contratante poderá solicitar reanálise do produto não gerando quaisquer ônus para o contratante.

**13.15** A reanálise deverá ser realizada a partir de amostra representativa, a ser calculada com base nas metodologias oficiais vigentes.

**13.16** Na impossibilidade de coleta de amostras em número suficiente para o plano amostral representativo e/ou na ocorrência de casos fortuitos que impossibilitem de alguma forma a realização de tais análises, serão tomadas amostras indicativas. Neste caso, os resultados de tais análises serão considerados como representativos da totalidade do lote a que pertence.

**13.17** Caso julgue necessário, a DAE, poderá submeter o produto a novo teste de aceitabilidade em campo, nos mesmos moldes dos testes realizados anteriormente.

**13.18** Caso a data de validade da contraprova vença durante o período de vigência do Registro de Preços, será solicitado ao fornecedor novas amostras as quais serão submetidas a todas as etapas de testes internos e, se necessário, também testes externos.

**13.19** A qualquer momento, a equipe técnica da DAE, poderá realizar uma visita às instalações da fábrica para acompanhar a produção destinada à Alimentação Escolar e averiguar as condições higiênico-sanitárias do local, sob ônus da contratada.

**13.20** A qualquer momento, a equipe técnica da DAE poderá solicitar documentos comprobatórios acerca da qualidade do produto, conforme especificações estabelecidas neste documento.

## **14. DO FORNECIMENTO**

**14.1** A Contratação dos produtos deverá estar em conformidade com as especificações e condições constantes deste Termo de Referência e com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto, cabendo à Contratada o cumprimento das condições estipuladas no instrumento convocatório na sua proposta e no contrato.

**14.2** Os produtos deverão ser entregues, conforme cronograma (semanal, quinzenal ou mensalmente) em locais previamente definidos pela Diretoria de Alimentação Escolar – DAE



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

(diretamente nas Unidades Educacionais do Município de São Vicente), conforme relação constante no **ANEXO I** do presente Termo de Referência e nas futuras unidades escolares a serem abertas pela Municipalidade, após a expedição de Autorização de Fornecimento (AF) com os respectivos números de empenho, do qual constará o item e a quantidade solicitada.

**14.3** A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita conforme programação elaborada pela DAE, a qual deverá conter os produtos com suas respectivas quantidades e locais a serem entregues, sendo remetida à contratada em prazo não inferior a 04 (quatro) dias úteis anteriormente à entrega. O recebimento dos produtos dar-se-á mediante ao Termo de Recebimento (romaneio) e das notas fiscais.

## **15. SISTEMA DE GERENCIAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**15.1** A contratada deverá entregar os produtos nas unidades escolares localizadas no município listados no ANEXO I do Termo de Referência e nas futuras unidades escolares a serem abertas pela Municipalidade.

**15.2** Os gêneros alimentícios serão devolvidos imediatamente quando for constatada alteração na embalagem ou qualquer outro indício ou prova que o produto esteja estragado ou impróprio para o uso, devendo o fornecedor nesse caso, efetuar a substituição no mesmo dia, a fim de não prejudicar a distribuição.

## **16. TRANSPORTE**

**16.1** O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em condições que preservem as características do alimento, sua qualidade quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas específicas no item 4. As demais condições relativas ao veículo e ao transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Portaria nº 368 de 04/09/97, MAPA, Portarias CVS nº 15, de 07/11/91.

**16.2** Se porventura os produtos não estiverem acondicionados em conformidade com a Portaria CVS nº 05 de 09/04/13, bem como o disposto no item 18.1 deste documento, o responsável pelo recebimento na unidade escolar, poderá recusar o recebimento do produto, e a contratada deverá refazer a entrega da forma correta em até 02 (dois) dias úteis após o ocorrido.

**16.3** A entrega do produto impróprio para consumo ou fora das condições estabelecidas neste documento implicará em inexecução contratual, sujeita a aplicações de multas e demais sanções previstas em lei.



## **17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**17.1** Comprometer-se a dar total garantia quanto à qualidade dos materiais fornecidos, que deverão estar dentro dos padrões de qualidade de cada gênero;

**17.2** Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência durante a execução do contrato;

**17.3** Entregar os produtos exatamente como foram solicitados (embalagem, medida, quantidade, marca). Os produtos deverão ter prazo de validade impresso nas embalagens;

**17.4** Entregar os produtos devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local indicado da entrega;

**17.5** Não serão aceitos produtos que não atendam as especificações do objeto, os quais serão devolvidos;

**17.6** Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante relativamente ao fornecimento dos produtos solicitados;

**17.7** Entregar os produtos, objeto do presente, no(s) local(is) indicado(s) pela Contratante, nas especificações solicitadas por meio de celebração de contrato, assegurando que, no ato da entrega, os produtos estejam de forma adequada e nas quantidades estabelecidas neste documento;

**17.8** Submeter-se a fiscalização e acatar as exigências da Contratante quanto ao fornecimento, providenciando a imediata correção das deficiências apontadas;

**17.9** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verificarem vícios resultantes da produção ou do transporte;

**17.10** Comunicar ao Contratante, por escrito, no prazo de 3 (três) dias úteis, quaisquer alterações havidas em seus dados cadastrais, tais como endereço e telefone, bem como no contrato social, devendo apresentar os documentos comprobatórios da nova situação;

**17.11** Comunicar, formalmente, com a devida antecedência a ocorrência de condições inadequadas para a entrega dos produtos ou a iminência de fatos que possam prejudicá-los, bem como eventual atraso ou paralisação, apresentando justificativa, que poderão ser aceitas ou não pela Contratante.

## **18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**18.1** Nos termos da Lei, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

**18.2** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

**18.3** A fiscalização do cumprimento do contrato caberá à Secretaria Municipal de Educação.



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

**18.4** A fiscalização exercerá rigoroso controle em relação à qualidade e quantidade dos gêneros entregues a fim de possibilitar a aplicação das penalidades previstas, quando desatendidas às suas exigências.

**18.5** As decisões e providências que ultrapassem as competências dos Fiscais deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

## **19. HABILITAÇÃO**

**19.1** Em atendimento ao art. 62, 68 e 69 da Lei 14133/21, as empresas participantes desta licitação deverão apresentar os documentos abaixo relacionados.

**19.1.1.** Registro individual, no caso de empresa individual; Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alteração subsequente, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**19.1.2.** Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, junto ao Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica / Receita Federal;

**19.1.3.** Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

**19.1.4.** Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União expedida pelo Ministério da Fazenda, englobando os créditos tributários relativos às contribuições sociais conforme Portaria PGFN / RFB nº 1751 de 02 de outubro de 2014;

**19.1.5.** Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado da sede da licitante;

**19.1.6.** Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos (Tributos Mobiliários), expedida pela Secretaria Da Fazenda do Município da sede da licitante;

**19.1.7.** Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa perante a Justiça do Trabalho, referente aos Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (de acordo com a Lei 12.440/2011);

**19.1.8.** Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando o atendimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de 05/10/1988, e no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos;



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

**19.1.9.** Certidão Negativa de Falência, expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica.

**19.1.10.** Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos dois exercícios, 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 há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

A demonstração da boa situação financeira será realizada de forma objetiva, conforme Anexo IX, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/21, com as alterações introduzidas posteriormente, comprovando que a licitante possui, os seguintes Índices Contábeis:

1. ILG = Índice de Liquidez Geral igual ou superior a 1,00
2. ILC = Índice de Liquidez Corrente igual ou superior a 1,00
3. IE = Índice de Endividamento igual ou inferior a 0,50

**19.1.11.** Comprovação de possuir Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo equivalente de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais;

## **20. DO PAGAMENTO**

**20.1** O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados após o ateste na Nota Fiscal mediante aprovação prévia e expressa do Gestor do Contrato, e das documentações fiscais e contábeis que forem solicitadas.

**20.2** Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

**20.3** Os documentos deverão estar de acordo com o Decreto nº 5565-A, confirmando o recebimento dos materiais e posterior ateste da nota fiscal para efetiva liquidação, pelo fiscal designado pela CONTRATANTE.

**20.4** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou de outro documento que venha a ser solicitado, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

## **21. DA VIGÊNCIA**

**21.1** A vigência da futura Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses prorrogável por igual prazo a partir da sua assinatura.

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**



# *Prefeitura Municipal de São Vicente*

*Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade*

**22.1** É passível de sanções administrativas, a licitante que:

- Deixar de executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- Comportar-se de modo inidôneo;
- Cometer fraude fiscal.

**22.2** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa;

**22.3** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, a abrangência do dano apontada pela área demandante, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade e da razoabilidade

## **23. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO**

Com o intuito de representar esta Secretaria, acompanhar a entrega e/ou execução dos serviços, serão indicados:

<b>GESTOR DO CONTRATO</b>  Naiana Talita Alves HOLL: 60347 Diretoria de Alimentação Escolar	<b>FISCAL DO CONTRATO:</b>  Érika P. C. de Carvalho HOLL: 64038 Diretoria de Alimentação Escolar
---	--

São Vicente, 20 de maio de 2026

**VICTOR CESAR SANTOS COSTA**  
**SECRETÁRIO EM SERVIÇO**



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

## Anexo I do Termo de Referência

	UNIDADE EDUCACIONAL	ENDEREÇO	BAIRRO
01	Creche Municipal Antônio Fernando do Reis	Praça 22 de Janeiro,630	Centro
02	Creche Municipal Cantinho do Céu	Rua Ataliba Leonel,358	Catiapoã
03	Creche Municipal Cantinho do Zezinho II	Av. Senador Salgado Filho, 637	Jóquei Clube
04	Creche Municipal Catiapoã	Rua Vicente Gil, 368	Catiapoã
05	Creche Municipal Cora Coralina	Rua Paulo Horcel , s/nº	Japuí
06	Creche Municipal Criança Esperança	Rua João Chancharulo, 120	Jardim Rio Branco
07	Creche Municipal Eduardo Furkini	Rua Archimedes Bava, s/nº	Gleba II
08	Creche Municipal El Shaday	Rua Tamoios, 149	Pq. São Vicente
09	Creche Municipal Geralda Ernestina	Av. Vereador Oswaldo Toshi,2975	Vila Jóquei Clube
10	Creche Municipal Grupo da Prece	Rua Tambaú, 1534	Cidade Náutica
11	Creche Municipal Irmã Dolores	Avenida Irmã Dolores,1001	Quarentenário
12	Creche Municipal Jean Pierre dos Santos Molina	Rua José Viegas, s/nº	Pq. Continental
13	Creche Municipal Josefa Maria	Rua Quarenta e Cinco, 710	Humaitá
14	Creche Municipal Julia Maria de Jesus	Rua Hatchik Armênio Catchjan, 210	Humaitá
15	Creche Municipal Júlio Pereira de Andrade	Rua Esmeraldo Tarquínio, 93	Parque das Bandeiras
16	Creche Municipal Lar da Criança Feliz	Rua Prof. Lovely Plauchut,787	V. Matteo Bei
17	Creche Municipal Maria Josefa	Rua Senador Salgado Filho, 1040	Jóquei Clube
18	Creche Municipal Nossa Senhora de Fátima	Rua Stelio M. Loureiro nº 66	Vila Fátima
19	Creche Municipal Paulo de Souza	Rua Ulisses Guimarães, s/nº	Jardim Rio Branco
20	Creche Municipal Profª Ana Cristina Santos Henriques	Rua Caiamoré, 804	Vila Margarida
21	Creche Municipal Prof. Celso Eduardo	Praça Quarenta e Cinco, s/nº	Humaitá
22	Creche Municipal Profª Ondina Marques de Melo	Rua Padre André Soveral, s/n	Vila Ema
23	Creche Municipal Quarentenário	Rua Goiás,740	
24	Creche Municipal Regina Célia dos Santos	Rua Capitão Antão de Moura ,429	Pq Bitarú
25	Creche Municipal Sandra Antonelli	Rua Elisangela Santos Mendes	Samaritá
26	Creche Municipal Santa Terezinha	Avenida Brasília,30	Vila Ponte Nova



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

27	Creche Municipal Seitetsu iha	Rua Benjamim Mateus Mendes, s/n°	Samaritá
28	Creche Municipal Tancredo Neves	Praça Nossa Senhora Aparecida,551	Vila Fátima
29	Creche Municipal Tio José	Rua Oito,240	México 70
30	Creche Municipal Vila Margarida	Rua Rio Serchio, s/n°	Vila Margarida
31	Creche Municipal Vila Nova São Vicente	Rua Alfio Benassi,333	Parque das Bandeiras
32	Creche Municipal Vovô José Campelo	Rua Gilberto Esteves Martins,320	Jardim Rio Branco
33	Creche Municipal Vovô Raimundo	Rua Antão de Moura, 47	Pq. Bitarú
34	Cantinho do Zezinho I	Rua Sacadura Cabral, 399	Vila Jóquei
35	Lar Cinderela	Rua Francisco da Silva Santos,323	Jardim Guaçú
36	LAM - Lar de Assistência ao Menor	Rua Nicolau Patrício Moreira n° 225	Cidade Náutica
37	Mundo da Criança	Av. Vereador Lourival Moreira do Amaral,801	Pq. São Vicente
38	Nayla Amor a Vida I e II	Rua Dilson Marone, 24 E 25	Conj. Tancredo Neves
39	Peniel	Rua Tenente Durval do Amaral,725	Catiapoã
40	Pequeno Aprendiz	Rua Tenente José dos Santos,269	Jardim Rio Branco
41	Sonho da Criança	Rua Vale do Pó,768	Vila Margarida
42	Vovó Libânia	Praça 22 de Janeiro,630	Centro
43	U.E Adilza de O. Rosa Sobral	Pr. Trinta e um de Março s/n°	Cidade Náutica
44	U.E Alberto Santos Dumont	Rua Eduardo Cação s/n°	Jd. Rio Branco
45	U.E Antônio Fernando dos Reis	Av. Juiz de fora, 90	Vila Voturuá
46	U.E Antônio Emmerich	Av. Antônio Emmerich, 403	Vila Cascatinha
47	U.E Antônio Pacífico	Rua Anadir D. de Carvalho, 438	Jóquei Clube
48	U.E Anuar Frayha	R: José Adriano M. Junior s/n°	Cidade Náutica
49	U.E Armindo Ramos	Rua Sergipe, 131	Samaritá
50	U.E Augusto Saint'Hilaire	Av. Martins Fontes, 1000	Catiapoã
51	U.E CAIC - Ayrton Senna da Silva	Rua Maria Rita Brito Lopes s/n°	Humaitá
52	U.E Carlos Caldeira	Pr. Armindo Ramos s/n°	Samaritá
53	U.E Carolina Dantas	Rua Aurélio Ponna, 26	Catiapoã
54	U.E CEJAIN	Capitão Mor Aguiar, 798	Pq. Bitarú
55	U.E Cidade de Naha	Rua General Etchegoyen,25	Catiapoã



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

56	U.E Constante L.C. Houlmont	Av. Antônio Emmerick, 1000	Vila Melo
57	U.E Dom Pedro I	Praça D. Pedro I, s/n°	Pq. São Vicente
58	U.E Edmundo Cappelari	Praça Vitória, s/n°	Jd. Independência
59	U.E Ercília Nogueira Cobra	Rua Vale do Pó,400	Vila Margarida
60	U.E Eulina Trindade	Praça Juracy Camargo s/n°	Vila Matteo Bei
61	U.E Francisco Martins dos Santos	Rua Dr. Donald A. Kelman, 225	Jd. Rio Branco
62	U.E Gilson Kool Monteiro	Rua Rivaldo de Lima Ferreira s/n°	Vila Mathias
63	U.E Jacob Andrade Câmara	Rua Stelio Machado Loureiro, 1071	Cidade Náutica
64	U.E Jonas Rodrigues	Rua Alexandre Sendim,304	Pq. Bitarú
65	U.E Jorge Bierrenbach Senra	Rua Luiz Ferreira Morgado, 1783	Jd. Rio Branco
66	U.E José Borges Fernandes	Rua Senador Salgado Filho, s/n°	Jóquei Clube
67	U.E José Meirelles	Rua Tupã,245	Jd. Quarentenário
68	U.E Kelma Maria T. Gonçalves	Rua Quarenta e seis, s/n°	Humaitá
69	U.E Laura Filgueiras	Rua Marechal Euclides Z. da Costa, 75	Vila Matto Bei
70	U.E Leonor G.A. Stoffel	Rua Oeiras s/n°	Samaritá
71	U.E Lions Clube	Rua Costa Rego, 533	V. São Jorge
72	U.E Lucio Martins Rodrigues	Rua Odair Muller A. Marques, 434	Vila Margarida
73	U.E Luiz Beneditino	Rua Dr. Polydoro de Oliveira, 333	Vila Margarida
74	U.E Luiz Pinho de Carvalho Filho	Av. Dr. José Singer, 369	Humaitá
75	U.E Manoel Nascimento	Rua Roberto Kock,300	Jóquei Clube
76	U.E Maria Elizabeth Ramos da Silva	Rua Um,135	Samaritá
77	U.E Mário Covas Jr	Rua Sem. Nilo de Souza Coelho s/n°	Pq. Das Bandeiras
78	U.E Matteo Bei	Rua Frei Gaspar, 2236	Pq. São Vicente
79	U.E Mauro Aparecido Godoy	Praça Grande Oriente do Brasil n° 13	Jd. Pompeba
80	U.E Monteiro Lobato	Rua Rio Largo, s/n°	Jd. Nosso Lar
81	U.E Nilton Ribeiro	Rua José Júlio da Silva, 382	Japuí
82	U.E Nossa Senhora da Esperança	Rua Salvador , s/n°	Quarentenário
83	U.E NUMAA 2-Ana Lucia de A. de Oliveira	Rua Pref. Rodolpho Mikulasch,355	Pq. das Bandeiras
84	U.E NUMAA-Ana Lucia de A. de Oliveira	Av. João Francisco Bensdorp,201	Cidade Náutica



# Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria  
Cellula Mater da Nacionalidade

85	U.E Octávio de Césare	Rua Tenente Durval do Amaral, 183	Catiapoã
86	U.E Padre José de Anchieta	Av. Brasília, s/nº	Pq. Bandeiras
87	U.E Pastor Joaquim Rodrigues da Silva	Av. João Francisco Bendorp, 301	Cidade Náutica
88	U.E Província de Okinawa	Rua Cidade de Cubatão s/nº	Vila Margarida
89	U.E Raquel de Castro Ferreira	Av. Newton Prado, 503	Morro das Barbosas
90	U.E Raul Rocha do Amaral	Rua Belo Horizonte, 273	VI. Ponte Nova
91	U.E Regina Célia dos Santos	Av. Visconde de Tamandaré, 385	Pq. Bitarú
92	U.E Renan Alves de Leite	Av. Dr. Alcides de Araujo, 1030	Jd. Paraíso
93	U.E República de Portugal	Praça 23 de maio, 265	Pq. Bitarú
94	U.E Saulo de Tarso M. de Mello	Rua Doze nº 140	Pq. Continental
95	U.E Sebastião Ribeiro da Silva	Rua Querino Mario Biasoli nº 90	Cidade Náutica
96	U.E União Cívica Feminina	Praça Rui Barbosa s/nº	Pq. São Vicente
97	U.E Vila Ema	Rua Dr. Marcelo Ribeiro Nogueiro s/nº	Vila Ema
98	U.E Vila Jóquei	Rua Fernando Ferrari, s/nº	Jóquei Clube
99	AMEI Rei Pelé	Rua Jequié, 580	Samaritá
100	AMEI Narizinho	Rua Manoel Sierra Perez, 296	Náutica (Cj. Tancredo Neves)
101	AMEI Emília	Rua Manoel Sierra Perez, 256	Náutica (Cj. Tancredo Neves)
102	AMEI Visconde de Sabugosa	Rua Manoel Sierra Perez, 350	Náutica (Cj. Tancredo Neves)
103	AMEI Parque São Vicente - Maria de Lourdes	Rua Caramuru, 623	Pq. São Vicente
104	AMEI Guaçu - Duque de Caxias	Praça Napoleão Laureano s/nº	Jardim Guaçu
105	AMEI Vera Lúcia	Av. João Francisco Bendorp, 1386	Cidade Náutica
106	AMEI Humaitá – Luis Fernando Veríssimo	Rua Cremiro Azevedo, 120	Humaitá
107	U.E Silvio Santos	Av. Antonio Emerick, 403	Pq. São Vicente