



TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COM PREPARO NAS PRÓPRIAS UNIDADES ESCOLARES E SERVIDAS AOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	TIPO DE CARDÁPIO	QTDADE ALUNOS/DIA	QTDADE REFEIÇÕES DIA	PREÇO MÁX ESTIMADO UNIT. CARDÁPIO/DIA	PREÇO MAX ESTIMADO ANUAL
1	B1 – (Berçário 1) – (MAT/VESP)	228	2	R\$7,38	R\$336.528,00
2	B1 – (Berçário 1) – (INTEGRAL)	237	4	R\$15,41	R\$730.434,00
3	B2 – (Berçário 2) – (MAT/VESP)	362	2	R\$7,39	R\$535.036,00
4	B2 – (Berçário 2) – (INTEGRAL)	554	4	R\$15,74	R\$1.743.992,00
5	B3 – (Berçário 3) (MAT/VESP)	510	2	R\$9,05	R\$923.100,00
6	B3 – (Berçário 3) (INTEGRAL)	749	4	R\$16,88	R\$2.528.624,00
7	M1 – (Maternal 1) – (MAT/VESP)	698	2	R\$10,06	R\$1.404.376,00
8	M1 – (Maternal 1) – (INTEGRAL)	696	4	R\$17,19	R\$2.392.848,00
9	M2 – (Maternal 2) – (MAT/VESP)	1005	2	R\$10,26	R\$2.062.260,00
10	M2 – (Maternal 2) – (INTEGRAL)	635	4	R\$17,49	R\$2.221.230,00
11	JP Integral – Jardim e Pré-Escolar Período Integral	523	4	R\$17,59	R\$1.839.914,00
12	JP Parcial – Jardim e Pré-Escolar Período parcial	1100	2	R\$10,49	R\$2.307.800,00
13	EF/EJA - (Ensino Fundamental)/ (Educação de Jovens e Adultos)	14767	1	R\$7,67	R\$22.652.578,00
	TOTAL	22064	-		R\$41.678.720,00





1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze meses) contados da data de assinatura do termo, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. O fornecimento é enquadrado como continuado tendo em vista que envolve atividades recorrentes e essenciais para o funcionamento das unidades escolares, com execução regular e sem interrupção durante o período letivo.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Lei 11.947/2009 prevê que todos os estudantes matriculados em escolas públicas do Brasil tenham acesso à alimentação na escola.

2.2. A rede municipal de ensino tem dificuldade em garantir que todos os alunos recebam refeições balanceadas e que atendam aos requisitos nutricionais exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.3. Muitos alunos da rede pública dependem exclusivamente da alimentação escolar, que deve ser saudável, suficiente em calorias e nutrientes e diversificada, visando o pleno desenvolvimento físico e mental das crianças e adolescentes durante período escolar.

2.4. As exigências legais do PNAE, incluindo as normas do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), exigem que a alimentação escolar esteja dentro de padrões específicos de qualidade, segurança alimentar e nutricional.

2.5. A gestão municipal ou as unidades escolares não têm infraestrutura ou capacidade suficiente para preparar e distribuir um número elevado de refeições. Ademais, as unidades escolares não dispõem de recursos financeiros ou de insumos alimentares que atendam aos padrões exigidos.

2.6. A falta de qualidade e de uma alimentação balanceada pode resultar em efeitos negativos na saúde dos alunos, incluindo desnutrição, obesidade ou doenças associadas à má alimentação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A administração pública já teve cozinhas próprias nas escolas, com funcionários efetivos responsáveis pela execução do serviço de alimentação escolar. No entanto, devido à extinção dos cargos dos servidores que realizavam essas funções, a secretaria de educação precisou alterar a forma de execução do serviço, visto que não havia mais a mão de obra necessária para a execução do serviço internamente.



3.2. A contratação atual atendeu de forma eficiente às demandas da alimentação escolar, garantindo a continuidade e a qualidade do serviço prestado, com a disponibilidade de fornecedores capacitados para atender às exigências do serviço.

3.3. A solução mais adequada, neste momento, ao atendimento da necessidade do órgão participante é a realização do certame licitatório, na modalidade pregão, para contratação de empresa especializada na execução de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada, com o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão, distribuição, em condições higiênico sanitárias adequadas, nas próprias Unidades Escolares, aos alunos regularmente matriculados na rede municipal de educação.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Regras de benefício para micro e pequenas:

4.1.1. Não serão aplicadas as medidas indicadas no art. 48 da LC 123/2006, tendo em vista que o valor da contratação ultrapassará o valor mínimo previsto em lei.

4.2. Critérios e Práticas de Sustentabilidade:

4.2.1. A empresa que vier a ser contratada adotará as seguintes práticas de sustentabilidade:

4.2.1.1. Utilizar nas cozinhas das unidades escolares sacos de lixo, reforçados, com capacidade mínima de 100L, podendo variar conforme necessidade das unidades de ensino, na cor preta para as lixeiras de resíduos orgânicos e na cor verde para as lixeiras de resíduos recicláveis.

4.2.1.2. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

4.2.1.3. Respeitar norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos (Resolução ANVISA nº 216/2004). Sendo assim, em cada cozinha das unidades escolares deve a empresa proporcionar condições para tanto, dispondo de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.2.1.4. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.2.1.5. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

4.2.1.6. Os produtos alimentícios adquiridos pela contratada deverão atender aos requisitos legais de aceitação do produto, os quais também estabelecem algumas exigências ambientais. Sendo assim os produtos devem:

4.2.1.6.1. Ter Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969)

4.2.1.6.2. Para os produtos de origem animal: o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA)

4.2.1.6.3. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999).

4.3. Instalação de ponto de atendimento local:

4.3.1. É de nosso conhecimento que muitas empresas do ramo, que podem ter interesse na contratação são de outras cidades e até mesmo de outras unidades da federação. Por mais que tenham domínio e conhecimento sobre as especificidades do negócio, não o tem da nossa realidade local.

4.3.2. Apesar de atualmente boa parte das comunicações serem efetuadas via digital, sabe-se que a presença de um escritório em Navegantes/SC garantirá uma proximidade física entre a contratada e a contratante. Isso é especialmente importante para resolver questões urgentes, realizar reuniões presenciais e agilizar o processo de comunicação, resultando em uma resposta mais rápida e eficiente às necessidades do contrato.

4.3.3. Além disso, como normalmente se contrata mão de obra local, a equipe do escritório estará mais familiarizada com a região, suas necessidades específicas e as expectativas da contratante, facilitando assim o fornecimento de produtos mais adequados e alinhados com o contexto do município de Navegantes/SC, incluindo questões culturais, logísticas e regulatórias que possam impactar o fornecimento de alimentação escolar.

4.3.4. A presença de um escritório local facilita a supervisão e o monitoramento das operações da contratada pela contratante, permitindo que a contratante acompanhe de perto o andamento dos serviços, verifique o cumprimento dos prazos e padrões de qualidade estabelecidos no contrato, e tome medidas corretivas imediatas, se necessário.

4.3.5. Ainda, a empresa contratada deverá manter, obrigatoriamente, durante toda a vigência do contrato, estrutura física própria ou locada no município de Navegantes/SC,





compreendendo espaço adequado para recepção, armazenagem temporária e manuseio de gêneros alimentícios, devidamente denominado como almoxarifado, galpão ou depósito.

4.4. Vistoria:

4.4.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 17 horas.

4.4.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.4.3. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.4.4. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.4.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da execução dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.5. Da garantia da proposta:

4.5.1. Nos termos do artigo 58 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a Garantia da Proposta, limitada a 1% (um inteiro por cento) do valor estimado do objeto da contratação, deverá ser recolhida pela licitante, sob uma das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 96 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

4.6. Garantia da contratação:

4.6.1. A CONTRATADA deverá entregar, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da assinatura do contrato, a Garantia de Execução do Contrato, correspondente a 5% (cinco por cento) do seu valor global (importância segurada), com prazo de vigência não inferior ao prazo de vigência do contrato.

4.6.2. A garantia visa garantir o pleno cumprimento, pela CONTRATADA, das obrigações estipuladas neste Contrato.



4.6.3. Acrescido o valor inicial do Contrato e/ou prorrogado o seu prazo, a CONTRATADA apresentará as garantias complementares, no mesmo percentual e/ou prazo, no ato da assinatura do correspondente Termo Aditivo.

4.6.4. A liberação das garantias estará condicionada à emissão do TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO dos Serviços, mediante requerimento da CONTRATADA e, desde que, cumpridas todas as obrigações contratuais.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Descrição:

5.1.1. Fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento dos cardápios, para o preparo nas cozinhas e/ou lactários das Unidades Escolares relacionadas no item 5.7, atendendo aos critérios de qualidade, quantidade e pontualidade;

5.1.2. Fornecimento de mão de obra treinada para a execução de todas as atividades de recebimento, armazenamento, higienização, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação e demais insumos, higienização de equipamentos, utensílios e instalações das cozinhas e despensas das Unidades Escolares, bem como supervisão das atividades relacionadas;

5.1.3. Fornecimento dos insumos, utensílios, mobiliários e equipamentos necessários ao pleno funcionamento das cozinhas das Unidades Escolares;

5.1.4. Execução de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliário e utensílios das cozinhas e estoques das Unidades Escolares, com fornecimento de mão de obra e materiais necessários para a execução de serviços;

5.1.5. Fornecimento de gás de cozinha, de modo contínuo, conforme a quantidade necessária para o preparo das refeições da unidade escolar;

5.1.6. Fornecimento do material de limpeza para uso nas cozinhas e estoques das Unidades Escolares;

5.1.7. Fornecimento de todo o suporte logístico e qualquer outro inerente à execução dos serviços deste objeto.

5.1.8. A proponente deverá constituir ou manter local adequado para atividades administrativas no Município de Navegantes/SC, bem como deve se incumbir de toda a logística inerente à execução dos serviços e ao fornecimento definidos neste Termo de Referência.

5.1.9. Todo e qualquer ingrediente, alimento e preparação da alimentação escolar deverá ser servido SOMENTE para os alunos.

5.1.10. As refeições deverão ser preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares do município, relacionadas no item 5.7, no mesmo dia e período do consumo (exceto no caso

de preparações de forno (panificação), que poderão ser feitas no dia anterior, desde que armazenadas adequadamente), assegurando que as boas práticas de manipulação de alimentos, normas de higiene e conservação dos alimentos sejam plenamente atendidas.

5.1.11. Toda manipulação de fórmulas infantis e refeições do cardápio Berçário 1 (B1) deve ser realizada nas cozinhas e ou lactários das unidades escolares.

5.1.12. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto deste Termo de Referência.

5.1.13. Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

5.1.14. Aceitar em qualquer tempo, mediante solicitação formal e antecedência mínima de 30 dias, a inclusão de novos serviços por Unidade Escolar e a inclusão ou exclusão de Unidades Escolares na relação de escolas estabelecidas no edital, observado o disposto nos arts. 124 a 136 da Lei 14.133/2021.

5.1.15. Na ocorrência de novas Unidades Escolares durante o período de contrato, elas deverão ser atendidas nas mesmas condições deste Edital e seus anexos.

5.1.16. A Secretaria Municipal de Educação (SED) designará o responsável pela supervisão e fiscalização da alimentação escolar para atuar como Fiscal do Contrato.

5.1.17. A quantidade estimada de refeições servidas está prevista no **QUADRO 1**.

5.1.18. A CONTRATADA deverá cumprir as quantidades de cada alimento estabelecidas por faixa etária (*per capita*) como porção mínima a ser oferecida a cada aluno conforme **ANEXO 2**.

5.1.19. Não poderá a CONTRATADA, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas através deste Termo de Referência.

5.2. Do valor máximo:

5.2.1. O regime para execução do referido objeto deverá atender aos valores máximos unitários de cada cardápio, respeitando o limite máximo global, conforme demonstrado no **QUADRO 1**.

QUADRO 1: Estimativa de refeições diárias por escolaridade

ITEM	TIPO DE CARDÁPIO	QTDDE ALUNOS/DIA	QTDDE REFEIÇÕES DIA	PREÇO MÁX ESTIMADO UNIT. CARDÁPIO/DIA	PREÇO MAX ESTIMADO ANUAL
1	B1 – (Berçário 1) – (MAT/VESP)	228	2	R\$7,38	R\$336.528,00
2	B1 – (Berçário 1) – (INTEGRAL)	237	4	R\$15,41	R\$730.434,00
3	B2 – (Berçário 2) – (MAT/VESP)	362	2	R\$7,39	R\$535.036,00



4	B2 – (Berçário 2) – (INTEGRAL)	554	4	R\$15,74	R\$1.743.992,00
5	B3 – (Berçário 3) (MAT/VESP)	510	2	R\$9,05	R\$923.100,00
6	B3 – (Berçário 3) (INTEGRAL)	749	4	R\$16,88	R\$2.528.624,00
7	M1 – (Maternal 1) – (MAT/VESP)	698	2	R\$10,06	R\$1.404.376,00
8	M1 – (Maternal 1) – (INTEGRAL)	696	4	R\$17,19	R\$2.392.848,00
9	M2 – (Maternal 2) – (MAT/VESP)	1005	2	R\$10,26	R\$2.062.260,00
10	M2 – (Maternal 2) – (INTEGRAL)	635	4	R\$17,49	R\$2.221.230,00
11	JP Integral – Jardim e Pré-Escolar Período Integral	523	4	R\$17,59	R\$1.839.914,00
12	JP Parcial – Jardim e Pré-Escolar Período parcial	1100	2	R\$10,49	R\$2.307.800,00
13	EF/EJA - (Ensino Fundamental)/ (Educação de Jovens e Adultos)	14767	1	R\$7,67	R\$22.652.578,00
	TOTAL	22064	–		R\$41.678.720,00

5.2.2. Na Educação Infantil a medição será paga por diária, ou seja, se o aluno estiver presente a diária será paga, não importando se ele consumiu ou não a refeição ou quantas refeições ele fez, sendo a repetição livre.

5.2.3. No Ensino Fundamental, da mesma forma, a medição será realizada com base na frequência dos alunos. Cada aluno poderá repetir a refeição quantas vezes desejar, sem qualquer cobrança adicional. As repetições poderão conter todos ou apenas alguns itens do cardápio do dia, conforme a demanda dos alunos. Ressalta-se que será contabilizado para fins de pagamento o número total de alunos presentes, independentemente de terem consumido a refeição ou não.

5.2.4. No que se refere à alimentação escolar específica, os dados podem sofrer alterações conforme a SED recebe novos laudos médicos/nutricionais de solicitação ou cancelamento de cardápios, no entanto o número apresentado é uma média da quantidade de refeições oferecidas para alunos com alimentação escolar específica (em 200 dias letivos de 2024), somente para fins informativos, pois o mesmo pode variar muito conforme frequência e validade dos laudos. O preço unitário do cardápio é variável pois dependerá da classe dos mesmos, conforme itens 5.5.9.6 e 5.5.9.7.

5.2.5. O valor total foi calculado de acordo com a média alunos/dia por refeição multiplicado pelo preço unitário do cardápio e por 200 dias letivos.

Nota: O quantitativo de refeições diárias foi levantado com base na quantidade de alunos matriculados em abril/2025, com acréscimo de 15% como forma de



quantificar o aumento de número de vagas para 2026. O valor demonstrado no **QUADRO 1**, destina-se somente para fins de parâmetro de menor preço, visto que o contrato a ser firmado terá por base o custo unitário de cada cardápio, conforme **FREQUÊNCIA ESCOLAR**.

5.2.6. O faturamento será controlado por medição de acordo com a quantidade de frequência dos alunos e a nota fiscal deverá ser desmembrada entre serviço e gêneros alimentícios de acordo com a proporção da Planilha de Composição apresentada pelo licitante vencedor do certame.

5.2.6.1. **Para fins de solicitação de repactuação, será concedido apenas se o licitante vencedor apresentar a planilha de composição de preços detalhada no momento da assinatura do contrato.**

5.2.7. Para calcular o valor global do Contrato deverão ser considerados o calendário escolar com 200 dias letivos/ano e número de cardápios servidos.

5.3. **Valor global estimado:**

5.3.1. O regime para execução do referido objeto deverá atender aos valores máximos unitários de cada cardápio, respeitando o limite máximo global conforme discriminado no **QUADRO 2**:

QUADRO 2: Valor máximo

VALOR GLOBAL ESTIMADO – 200 DIAS LETIVOS
R\$41.678.720,00 (quarenta e um milhões, seiscentos e setenta e oito mil, setecentos e vinte reais)

5.3.2. A quantidade de cardápios servidos será controlada pelo **RELATÓRIO DE FREQUENCIA**.

5.4. **Da execução dos serviços:**

5.4.1. A licitante deverá apresentar manual de boas práticas da empresa conforme Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

5.4.2. O prazo para a execução do objeto será de 12 (doze) meses, contados a partir do início dos serviços, conforme a Ordem de Serviço expedida pela Secretaria de Educação, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, respeitado o limite legal previsto nos artigos 105 e 107, II, da Lei Nº. 14.133/2021 e posteriores alterações, considerando os 200 dias letivos anuais. O Contrato poderá, a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.





5.4.3. O regime de execução será por tipos de cardápios, conforme modelos especificados no ANEXO 2, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos.

5.4.4. Os valores a serem pagos pela CONTRATANTE referem-se aos cardápios levantados na frequência escolar.

5.4.4.1. Os alunos de todos os níveis de ensino terão o direito de se alimentarem quantas vezes desejarem, ou seja, o número de repetições das refeições escolares é livre, devendo a CONTRATADA assegurar o abastecimento e a quantidade das preparações a fim de não haver falta de alimentos para repetição de todos os alunos.

5.4.5. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível in natura, de acordo com a Resolução nº12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.

5.4.6. As Unidades Escolares poderão, eventualmente, receber gêneros alimentícios enviados do Estado, Agricultura Familiar, programas governamentais, hortas escolares e outras doações, devendo estes ter o mesmo procedimento quanto à manipulação, preparo e distribuição pela CONTRATADA.

5.4.7. Os itens provenientes da Agricultura Familiar e/ou gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATANTE, conforme ANEXO 4, **DEVERÃO** serem utilizados pela CONTRATADA, de forma a complementar os cardápios, conforme indicação da equipe de nutrição da SED.

5.4.7.1. Quando recebidos os alimentos adquiridos da agricultura familiar, pela CONTRATANTE, a contratada deverá ressarcir este valor a CONTRATANTE, de forma integral, por meio de desconto na nota fiscal do mês de referência.

5.4.8. A CONTRATADA será responsável pela manipulação, preparo e distribuição de produtos provenientes da Agricultura Familiar e demais gêneros alimentícios, adquiridos pela SED nos termos da legislação vigente, cabendo somente à CONTRATANTE, o recebimento e conferência destes alimentos no momento de entrega dos produtos.

5.4.9. A empresa vencedora deverá seguir rigorosamente os cardápios enviados mensalmente à CONTRATADA conforme modelos no ANEXO 2 e ainda utilizar a Tabela de Incidências (ANEXO 5), que servirá como base norteadora no planejamento dos mesmos, desde que respeitando as observações discriminadas abaixo da mesma, elaborados pelas nutricionistas da Equipe Técnica de Nutrição da SED, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Diretrizes Municipais, e de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos



das Unidades Escolares.

5.4.10. Os cardápios serão submetidos à apreciação do Conselho de Alimentação Escolar do Município de Navegantes (CAE) mensalmente, podendo haver alterações (com anuência da Equipe Técnica de Nutrição da SED), as quais deverão ser seguidas pela CONTRATADA.

5.4.11. Os cardápios poderão ser alterados pela CONTRATANTE, sem necessidade de anuência pela CONTRATADA desde que comunicado por escrito à CONTRATADA com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de seu fornecimento, ou pela CONTRATADA, após registrados e avaliados os motivos plausíveis, mediante aceite pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Educação, respeitando o padrão estabelecido nas especificações de cada produto e com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas de seu fornecimento

5.4.12. a equipe diretiva das Unidades Escolares, as cozinheiras escolares e/ou qualquer membro da Equipe Técnica da CONTRATADA não poderão alterar o cardápio pré-estabelecido pela Equipe Técnica de Nutrição da SED.

5.4.13. Na elaboração dos cardápios será observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios e a cultura de alimentação local.

5.4.14. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA vencedora elaborar as Fichas Técnicas das preparações do cardápio de cada mês, as quais deverão ser entregues em até 15 (quinze) dias antes de o cardápio ser oferecido, e serem avaliadas e aprovadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Educação.

5.4.14.1. As fichas técnicas das preparações base descritas no ANEXO 3 deverão ser entregues no início do contrato.

5.4.14.2. A Equipe Técnica de Nutrição da SED poderá solicitar modificação das fichas técnicas e preparações a qualquer tempo.

5.4.14.3. As fichas técnicas deverão ser de conhecimento de todas as cozinheiras escolares, sendo obrigatória a cópia física das fichas de todas as preparações presentes na alimentação escolar e em todas as Unidades Escolares, em pasta plastificada. Estas fichas técnicas deverão ser executadas exatamente como o descrito, em relação aos ingredientes, técnicas e modos de preparo.

5.4.15. As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas no ANEXO 1, no mesmo dia do seu consumo, com base nas fichas técnicas de preparações, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas;

5.4.15.1. A CONTRATADA deverá manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição acondicionado em recipientes apropriados e em temperatura adequada



à preservação de sua qualidade sanitária, conforme legislação. Para este fim, exige-se o uso de balcão buffet em todas unidades. A disponibilização do balcão buffet será de responsabilidade da contratada.

5.4.16. A Equipe Técnica de Nutrição da SED poderá solicitar, a qualquer momento, teste de inclusão de novas preparações, incluindo para alimentação escolar específica, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA a elaboração da ficha técnica e fornecimento de amostras em prazo pactuado, bem como fornecimento de maquinário, utensílios e equipamentos necessários para estas novas preparações.

5.4.17. A Equipe Operacional (definida no item 5.5.2.3) deverá coletar amostras de todas as preparações conforme legislação vigente (Portaria CVS 5/2013, RDC 43/2015) e mantê-las congeladas e/ou refrigeradas de acordo com a preparação por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura que mantenham as amostras com as características de quando foram servidas, a fim de que sejam feitas análises em caso de intercorrências relacionados às refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

5.4.17.1. Em caso de intercorrências relacionadas às refeições servidas pela CONTRATADA, as amostras de preparações em questão deverão ser enviadas para análises de laboratório oficial ou credenciado, sob custo da CONTRATADA.

5.4.17.2. O(s) laudo(s) das análises deverão ser entregues à Equipe Técnica de Nutrição da SED e ao Fiscal de Contrato.

5.4.17.3. A CONTRATADA deverá arcar com todas as responsabilidades, incluindo as despesas médicas, provenientes de intoxicações alimentares ou quaisquer outros tipos de malefícios causados por ingestão de alimentos em desconformidade com as especificações mínimas contidas neste Termo de Referência e na legislação vigente, mal armazenados ou mal manipulados, servidos nas Unidades Escolares, desde que comprovada a culpa exclusiva da Contratada, após o regular processo, sendo-lhe garantindo o contraditório e a ampla defesa.

5.4.18. Poderão ser alteradas as “per capita” descritas no ANEXO 2, quando determinado pela CONTRATANTE, a fim de atender as diretrizes básicas do PNAE (Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013), sendo concedido o tempo necessário para adequação conforme prazo proposto para legislação entrar em vigência e, caso as alterações tenham impacto no custo das refeições, o valor do contrato será reequilibrado de acordo.

5.4.19. É proibido servir qualquer item do cardápio diretamente sobre a mesa, independente da preparação. Todos os alimentos e preparações deverão ser servidos em utensílios individuais adequados (pratos, canecas, potes, guardanapos, etc).

5.5. Das obrigações da contratada



5.5.1. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

5.5.1.1. Manter durante o prazo de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas.

5.5.1.2. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios, a ampla ação fiscalizadora do CONTRATANTE, atendendo prontamente às exigências que lhe forem solicitadas, inclusive referentes à apresentação de documentos comprobatórios da execução do contrato e os relacionados ao cumprimento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais.

5.5.1.3. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer impedimento que interfira no andamento dos serviços.

5.5.1.4. Apresentar até o décimo dia útil de cada mês, junto à Secretaria Municipal de Educação, a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações tributárias, trabalhistas e fundiárias relativamente ao mês imediatamente anterior e, em especial, relação dos trabalhadores que prestaram serviços decorrentes do contrato firmado com o CONTRATANTE; comprovante de pagamento de remunerações e salários e respectiva folha de pagamento; comprovante dos recolhimentos de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e RE (Relação de Empregados) respectiva; cópia das rescisões contratuais (TRTC); cópia do informe mensal de acidente de trabalho (que se apresentam obrigatoriamente na previdência social), bem como comprovação do pagamento dos 13^{os} salários e férias (nas épocas próprias) e, ainda, outros documentos que a CONTRATANTE entender necessários:

5.5.1.4.1. guia de recolhimento das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, relativa ao mês de competência imediatamente anterior, devidamente quitada;

5.5.1.4.2. guia de depósito do FGTS, contendo a relação completa dos empregados, relativamente ao mês de competência anterior, devidamente quitada, e quando contrato temporário, apresentar guia de recolhimento do FGTS e das informações à Previdência Social (GFIP) devidamente quitada, indicando o nome do profissional, relativamente ao mês de competência anterior;

5.5.1.4.3. comprovante de pagamento dos salários dos empregados envolvidos no objeto ora contratado bem como cópia dos cartões pontos;

5.5.1.4.4. relação de todos os funcionários com as respectivas funções;

5.5.1.4.5. cópia da carteira profissional na página do registro de todos os funcionários, admitidos e demitidos no mês.

5.5.1.5. Indicar junto à Secretaria gestora, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a assinatura do contrato, o Administrador Técnico do Contrato (definido no item 5.5.2.1.1), para representá-la nos locais de execução dos serviços – que deverão ser acessíveis à





Equipe Técnica de Nutrição da SED e ao Fiscal de Contrato para imediato contato todo o período do contrato e será nomeado por escrito, cujo respectivo documento deverá ser entregue a CONTRATANTE, podendo este preposto ser partícipe da força de trabalho, desde que não interfira nas atribuições exigidas neste item.

5.5.1.5.1. Devido à complexidade do serviço prestado e o grande número de unidades escolares, o Administrador Técnico do Contrato (definido no item 5.5.2.1.1) deverá ter disponibilidade imediata devendo estar assegurada a celeridade de supervisão e pronto atendimento à demanda das Unidades Escolares, Fiscal de Contrato, Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATANTE, Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATADA e Equipe Operacional da CONTRATADA, durante todo o período que houver funcionamento das cozinhas das Unidades Escolares.

5.5.1.6. Deverá ser indicado nome completo, endereço do escritório da CONTRATADA, onde o preposto deve ser encontrado, telefone convencional, celular do preposto indicado e e-mail oficial da empresa para fins de correspondência oficial.

5.5.1.6.1. Ficará a cargo da CONTRATADA atualizar os telefones e os endereços seja ele eletrônico ou o endereço físico.

5.5.1.7. Compor estrutura de trabalho e alocar recursos humanos e materiais adequados para o atendimento pleno dos serviços, de modo que não ocorra interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, greve, licença médica, demissão de empregados ou qualquer outra situação de afastamento de empregados.

5.5.1.8. Antes de iniciar os serviços, a CONTRATADA juntamente com a Equipe Diretiva da Unidade Escolar deve inventariar equipamentos e utensílios de propriedade das Unidades Escolares, documentando em três vias, sendo uma para a empresa, uma para a Unidade Escolar e uma para a Secretaria Municipal de Educação;

5.5.1.9. Antes de iniciar os serviços, a empresa vencedora deverá se reunir com a Secretaria Municipal de Educação para planejamento das atividades, normas, procedimentos e ações a serem executadas pela CONTRATADA.

5.5.1.10. As empresas participantes deverão atender a Portaria nº 1.428 de 26/11/93 (publicada no DOU nº. 229 de 02/12/93) do Ministério da Saúde, este atendimento será avaliado, através de documento comprobatório que compreende os padrões de identidade e qualidade (PIQ)/Ficha Técnica, a serem adotados pelo estabelecimento ou outros documentos que comprovem suas práticas (sistema de gestão da qualidade).

5.5.1.11. Por motivo justificado e avaliado pela Equipe Técnica de Nutrição da SED, juntamente com o fiscal de contrato e a sua Diretoria, mediante termo aditivo contratual, poderá ser alterada a composição do cardápio, sendo então revisados os custos dos gêneros alimentícios, se for o caso, adequando os preços à sua nova composição.

5.5.1.12. Quando houver alterações na legislação do PNAE o cardápio será



modificado de acordo com estas legislações, pela Equipe Técnica de Nutrição da SED, sem necessidade de aditivo, no caso de não haver diferença de custos.

5.5.1.13. As pessoas que venham a executar os serviços decorrentes desta licitação possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a empresa vencedora CONTRATADA, sendo esta titular responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma expressa e considerada nos artigos 3º e 6º do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos, aprovado pelo Decreto nº 61.784/67.

5.5.1.14. São igualmente de responsabilidade da empresa vencedora CONTRATADA os produtos a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e utilização bem como a contratação, às suas expensas, da mão-de-obra necessária à execução dos serviços objetos do contrato.

5.5.1.14.1. No local de armazenamento dos gêneros alimentícios não será permitida a armazenagem de outros tipos de insumos.

5.5.1.15. A empresa vencedora CONTRATADA fica responsável pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado.

5.5.1.16. Todos os danos causados às Unidades Escolares e/ou equipamentos e utensílios de propriedade do Município, por utilização indevida ou mesmo descuido de funcionários da CONTRATADA, deverão ser ressarcidos o mais breve possível pela CONTRATADA na mesma especificação do objeto danificado de propriedade do Município (conforme inventário descrito no item 5.5.1.8). A CONTRATADA será responsável pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade do Município, devendo devolvê-los em boas condições de uso, salvo os desgastes de uso normal, quando da finalização do contrato.

5.5.1.17. A empresa vencedora CONTRATADA por si e por seus eventuais sucessores, renuncia expressamente a qualquer ação, questionamento ou pedido de devolução judicial ou administrativo relativamente aos tributos municipais incidentes sobre o presente contrato.

5.5.1.18. Toda manutenção e adequação de equipamentos, mobiliários e utensílios das mesmas serão por conta da CONTRATADA; provendo a substituição imediata.

5.5.1.19. A água mineral para uso em preparo dos alimentos é de responsabilidade da CONTRATADA.

5.5.1.20. A CONTRATADA deverá elaborar e implantar em até 120 dias Manual de Boas Práticas de Manipulação de cada Unidade Escolar, de acordo com a Portaria nº. 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde e Portaria CVS 06/99 do Centro de Vigilância

Sanitária, da Secretaria do Estado da Saúde, devendo ter uma cópia em cada unidade escolar disponível para consulta.

5.5.1.21. A CONTRATADA deverá ter no Município de Navegantes estrutura para funcionamento do escritório com capacidade administrativa para Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATADA (definida no item 5.5.2.1.2), Central de Abastecimento e Distribuição, bem como espaço adequado para equipe volante e demais serviços, para atendimento diário às Unidades Escolares por todo o período de execução do Contrato, de segunda a sexta-feira, sendo que a Central de Abastecimento e Distribuição deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

5.5.1.22. Caso a empresa vencedora CONTRATADA tenha sua sede em outro município, a mesma terá um prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do contrato, para instalação da estrutura citada no item 5.5.1.21 no Município CONTRATANTE para manter todos os atendimentos que se fizerem necessários entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, objetivando perfeita execução dos serviços objetos do contrato.

5.5.1.22.1. A CONTRATANTE se reserva o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Abastecimento e Distribuição da CONTRATADA a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.

5.5.1.23. Somente serão permitidos serviços extraordinários aos sábados, domingos e feriados, quando expressamente solicitados pelo Fiscal do Contrato por meio de documento oficial que deverá ser encaminhado e aprovado pela Diretoria de Assistência ao Educando.

5.5.2. DAS OBRIGAÇÕES REFERENTES AOS COLABORADORES

5.5.2.1. Deverão ser disponibilizados trabalhadores devidamente treinados e capacitados para a realização das atividades indicadas neste Termo de Referência, devendo a CONTRATADA admitir empregados enquadrados nas seguintes ocupações, indicadas junto a Classificação Brasileira de Ocupações do Ministério do Trabalho do Emprego:

5.5.2.1.1. Administrador técnico do contrato (CBO 2237-10);

5.5.2.1.2. Nutricionista (CBO 2237-10);

5.5.2.1.3. Merendeira ou cozinheira escolar (CBO 5132-05);

5.5.2.1.4. Outros profissionais que se fizerem necessários para execução do Termo de Referência (estagiários técnicos de nutrição, motoristas, entregadores, estoquistas etc.), a critério da CONTRATADA.

5.5.2.2. Será denominada Equipe Técnica da CONTRATADA os profissionais constantes nos itens 5.5.2.1.1. e 5.5.2.1.2. acima.



5.5.2.3. Será denominada Equipe Operacional da CONTRATADA os profissionais constantes no item 5.5.2.1.4. acima.

5.5.2.4. Deve a Contratada manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção, treinamento e subordinação trabalhista dos recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços;

5.5.2.5. Comunicar previamente ao CONTRATANTE a inclusão de novo(s) funcionários(s), antes do mesmo ser encaminhado à execução dos serviços;

5.5.2.6. Comunicar imediatamente o desligamento de funcionário(s) utilizado na execução do contrato, apresentando cópia autenticada da quitação da Rescisão Contratual do empregado demitido, e entregando os documentos necessários à habilitação na seguro-desemprego, quando aplicável, dentro do prazo de 30 (trinta) dias corridos;

5.5.2.7. Cumprir e fazer com que seus trabalhadores cumpram as normas de higiene e segurança do trabalho, normas e demais regulamentos do CONTRATANTE e dos locais de execução dos serviços, devidamente disponibilizados, bem como tratar com cortesia, cordialidade e educação todas as pessoas que tiverem contato no local de execução dos serviços.

5.5.2.8. Realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas decorrentes de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras e especificadas nas normas coletivas.

5.5.2.9. Providenciar, em caso de greve no sistema de transporte coletivo da cidade, e a não suspensão prévia das aulas, o transporte das Equipe Técnica e Equipe Operacional da CONTRATADA ao serviço;

5.5.2.10. Pagar os salários e encargos sociais até os respectivos vencimentos ante sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços contratados, inclusive, exemplificativamente, indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales transporte, obrigando-se ao fiel e integral cumprimento das legislações trabalhistas e previdenciária, não sendo admissível atrasar pagamentos sob o argumento de eventual atraso no pagamento deste contrato, e tampouco invocar a corresponsabilidade do CONTRATANTE para tentar eximir-se destas obrigações.

5.5.2.11. Comparecer em juízo nas ações trabalhistas propostas por seus empregados contra si, ou contra o município, assumido o pólo passivo, defendendo-se judicialmente e reconhecendo perante a Justiça do Trabalho, sua condição de empregadora, arcando com o ônus de eventual condenação, inclusive honorários advocatícios, custas judiciais e demais cominações e sucumbências.

5.5.2.12. Cumprir as medidas relativas à segurança e saúde do trabalho contidos na Constituição Federal, na CLT em seus artigos 154 a 201, Lei 6.514 de 27/12/77, na portaria



3.214 de 08/07/78 da Secretaria de Segurança no Trabalho e do Ministério do Trabalho e Emprego, no Código de Edificações e Regimentos Sanitário, nas normas contidas em acordo e convenções coletivas de trabalho e nas convenções e recomendações da OIT ratificadas pelo Brasil.

5.5.2.13. Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial, sindical e sanitária vigente, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a CONTRATANTE.

5.5.2.14. Substituir imediatamente o funcionário, que por qualquer motivo venha prejudicar o bom desempenho das atividades constantes neste Termo de Referência, por outro devidamente qualificado, sem incidência de qualquer ônus à CONTRATANTE

5.5.2.15. Fornecer o uniforme compatível com cada atividade, a todos os seus funcionários sem exceção, padronizado, de cores claras e com identificação da empresa, e equipamentos individuais de segurança (EPI's: luvas térmicas, luvas de borracha, aventais plásticos resistentes, luvas de borracha para limpeza, etc) em número suficiente para a troca, de acordo com a legislação específica (Resolução 216/2004).

5.5.2.16. Os uniformes e EPI's deverão ser entregues aos funcionários mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue ao CONTRATANTE, no início do contrato e sempre que solicitado pelo Fiscal de Contrato;

5.5.2.17. O custo do uniforme e EPI's não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho;

5.5.2.18. O uniforme e EPI deverá ser substituído com regularidade, sempre que o mesmo estiver em más condições de uso, rasgados, manchados, com coloração diferenciada ou desbotada do original ou não fornecer a proteção adequada ao funcionário;

5.5.2.19. O uniforme utilizado pela Equipe Operacional não deverá ser utilizado fora da cozinha.

5.5.3. DOS TREINAMENTOS

5.5.3.1. Os treinamentos das Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATADA e Equipes Operacionais deverão ser realizados no início do contrato, no início de cada ano letivo e a cada semestre e/ou conforme as demandas e diretrizes da CONTRATANTE com cópias do conteúdo e lista de presença entregues à Equipe Técnica de Nutrição da SED e ao Fiscal de Contrato.

5.5.3.1.1. Os treinamentos são convocatórios para ambas as equipes.

5.5.3.2. Os treinamentos deverão promover capacitação periódica para o adequado exercício de suas funções e execução dos serviços, por meio de um programa de formação, abordando temas de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos,



manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) e abrangendo: capacitações para o preparo de alimentos (incluindo alimentos destinados aos alunos com necessidade de alimentação específica), ações de prevenção de acidentes de trabalho, boas práticas ambientais e primeiros socorros; noções básicas sobre os alimentos, importância da alimentação escolar, do desenvolvimento de bons hábitos durante a infância e de ofertar todos os alimentos aos alunos conforme o cardápio, etc.

5.5.3.2.1. Os treinamentos incluirão, necessariamente:

5.5.3.2.1.1. formação sobre boas práticas de manipulação de alimentos;

5.5.3.2.1.2. capacitação prática de técnicas culinárias;

5.5.3.2.1.3. em atendimento ao público;

5.5.3.2.1.4. Para Equipe Operacional lotada em CEI (Educação infantil): capacitação teórico e prática sobre os procedimentos de diluição das fórmulas infantis, higienização e desinfecção de mamadeiras e seus acessórios, texturas adequadas a cada idade, entre outros assuntos relacionados à alimentação de lactentes.

5.5.3.3. A CONTRATADA deverá encaminhar à CONTRATANTE o cronograma e o conteúdo dos treinamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos da data da atividade, para ciência e eventuais sugestões, com posterior aprovação.

5.5.4. DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE AS EQUIPES DA CONTRATADA:

5.5.4.1. No decorrer da execução do contrato, a empresa CONTRATADA deverá manter os responsáveis técnicos e sua Equipe Técnica de Nutrição devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN.

5.5.4.1.1. Quinzenalmente ocorrerá uma reunião entre a coordenadora da CONTRATADA com a equipe técnica da CONTRATANTE.

5.5.4.2. O vínculo será comprovado por meio de contrato de prestação de serviços, ou ainda trabalhista, comprovados através de Carteira Profissional e/ou registro de empregados, em número compatível, conforme exigências do CFN. Caso o profissional seja proprietário/sócio da licitante, tal comprovação será efetuada através do ato constitutivo.

5.5.4.3. A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus Nutricionistas, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até 2 (dois) dias úteis após tal substituição.

5.5.4.4. Principais atribuições dos nutricionistas nas Unidades Escolares: Supervisionar o trabalho dos manipuladores, fornecendo orientação quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos, de acordo com as normas estabelecidas; Realização de formação in loco,

com os temas verificados em não conformidade na visita técnica da Equipe Técnica de Nutrição da SED e sempre que houver necessidade; Orientar e acompanhar os manipuladores no processo de implantação de novas receitas e preparações; Orientar os manipuladores no tocante ao preparo e distribuição de alimentação escolar específica; Orientar manipuladores quanto ao per capita para o preparo das refeições, bem como sobre o porcionamento a ser servido a cada aluno, estabelecidos pela CONTRATANTE; inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.

5.5.4.5. Apresentar no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários da Equipe Operacional:

5.5.4.5.1. Carteira de Saúde Específico atualizada durante toda a vigência do contrato;

5.5.4.5.2. Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos (Resolução 216/2004).

5.5.4.6. Contratar, manter, treinar, qualificar, uniformizar e disponibilizar funcionários em número adequado, para garantir o bom funcionamento do Serviço de Alimentação e Nutrição, para o cumprimento dos cardápios estabelecidos e todas as atividades correlatas descritas no ANEXO

5.5.4.7. As escalas e horários de trabalho das equipes operacionais são de livre critério da CONTRATADA e poderão ser adaptadas e flexíveis, a fim de cobrir todo o horário enquanto houver refeições a serem servidas na unidade escolar nas modalidades EB/EJA. Nos CEIs é necessário que haja o quadro completo de cozinheiras escolares durante o período de refeições.

5.5.4.7.1.1.A CONTRATADA deverá manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão do serviço prestado.

5.5.4.8. Não será permitida a retirada de nenhuma cozinheira escolar de uma unidade escolar para cobrir a falta de outra. Para este serviço, deverá ser contratada equipe de volantes.

5.5.4.9. As atribuições das cozinheiras escolares volantes, quando não lotadas para substituição, estão descritas no ANEXO 8

5.5.4.10. Quadro Número de cozinheiros escolares compondo a Equipe Operacional por modalidade de ensino e número de cardápios faturados (média calculada mensalmente).

Modalidade de Ensino	Número de cardápios faturados por período (matutino e vespertino)	Número de cozinheiras escolares
	até 50 refeições	1

Ensino Infantil	51 até 150 refeições	2
	151 até 250 refeições	3
	251 até 350 refeições	4
	351 até 450 refeições	5
	451 até 600 refeições	6
	601 até 750 refeições	7
Ensino Fundamental/EJA	até 100 refeições	1
	de 101 a 250 refeições	2
	251 até 400 refeições	3
	401 até 550 refeições	4
	551 até 700 refeições	5
	701 até 850 refeições	6
	851 até 1.000 refeições	7
	1.001 até 1.150 refeições	8
	1.151 até 1.300 refeições	9
1.301 até 1.450 refeições	10	

5.5.5. DOCUMENTAÇÕES OBRIGATÓRIAS ACERCA DOS COLABORADORES

5.5.5.1. Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:

5.5.5.1.1. Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;

5.5.5.1.2. Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;

5.5.5.1.3. Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);

5.5.5.1.4. Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;

5.5.5.1.5. Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;

5.5.5.1.6. Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;

5.5.5.1.7. Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias mais 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;



- 5.5.5.1.8. Comprovante de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
 - 5.5.5.1.9. Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
 - 5.5.5.1.10. Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim exigir;
 - 5.5.5.1.11. comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;
 - 5.5.5.1.12. Certidão de antecedentes criminais da 1ª e 2ª Varas.
- 5.5.5.2. Em caso de demissão de funcionários, a CONTRATADA deverá comunicar no prazo máximo de 1 (um) dia útil à CONTRATANTE, por meio de ofício, devendo esta proceder à substituição imediata por profissional devidamente capacitado.
- 5.5.5.3. Apresentar sempre que solicitado pelo fiscalizador cópia da relação dos empregados que atuam na prestação de serviços.

5.5.6. MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

- 5.5.6.1. Disponibilizar dentro de 10 (dez) dias úteis a contar da data de assinatura da ordem de serviço, mobiliários, equipamentos e utensílios previstos no ANEXO 7, novos ou em perfeito estado de conservação, manutenção e uso, para atendimento às demandas das Unidades Escolares, bem como o seu relatório de inventário com quantitativo de cada item de propriedade da CONTRATADA entregue dos equipamentos instalados, assinado pelo Fiscal de Alimentação Escolar de cada Unidade Escolar.
- 5.5.6.2. Identificar todos os equipamentos, mobiliários e similares de sua propriedade disponibilizados nas Unidades Escolares para execução do objeto, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE ou da Unidade Escolar.
- 5.5.6.3. Garantir o bom estado de conservação dos utensílios das Unidades Escolares.
- 5.5.6.4. A desratização, dedetização da cozinha, do estoque e a limpeza das caixas de gordura são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, devendo seguir as normas sanitárias vigentes, bem como apresentar a certificação específica.
- 5.5.6.5. Manter protegidas janelas, portas com telas e protetor de porta, ralos e saídas das coifas, que possam ser fechados contra insetos e roedores, dos estoques e cozinhas das Unidades Escolares.
- 5.5.6.5.1. A colocação de telas para ralo das cubas da cozinha (ralos de pias) a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 5.5.6.6. A CONTRATADA deverá garantir o bom estado de conservação e funcionamento dos equipamentos e mobiliários de sua propriedade.
- 5.5.6.7. Efetuar a reposição imediata dos equipamentos e mobiliários danificados ou extraviados, por culpa ou dolo da CONTRATADA, inclusive os de propriedade da



CONTRATANTE.

5.5.6.8. Efetuar o conserto e manutenção plena, preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários, de propriedade da CONTRATADA, em tempo hábil para manter a plena execução das atividades e cumprimento do atendimento.

5.5.6.9. Manter a limpeza e desinfecção dos equipamentos e mobiliários utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

5.5.6.10. Os equipamentos e mobiliários deverão estar em perfeito estado de conservação, manutenção e funcionamento durante todo o período do contrato.

5.5.6.11. Os utensílios, mobiliários e equipamentos de propriedade da CONTRATADA deverão ser retirados em até 48 (quarenta e oito) horas após o término do contrato.

5.5.7. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS:

5.5.7.1. Assegurar o abastecimento das Unidades Escolares com quantidade de gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio observando rigorosamente suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

5.5.7.2. A CONTRATADA deverá submeter amostra de todos os alimentos/produtos definidos no Anexo 6 (incluindo aqueles para alimentação escolar especial) à Equipe Técnica de Nutrição da SED para registro descritivo e fotográfico, bem como avaliação de cumprimento do descritivo constante neste Termo de Referência e sua qualidade, procedência, atribuições organolépticas, adequação aos cardápios e modos de preparos nas Unidades Escolares.

5.5.7.3. Cumprir rigorosamente o cardápio completo geral e o específico para alunos com recomendação médica e/ou nutricional de alimentação escolar específica, substituindo os alimentos/produtos e marcas necessários.

5.5.7.4. Deverá haver reposição dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA nos seguintes casos, sem ônus para a CONTRATANTE:

5.5.7.4.1. Em processo de descongelamento no caso de alimentos congelados no momento da entrega;

5.5.7.4.2. Alteração de cor, odor, constatação de mofo e/ou caruncho no momento de entrega e/ou antes do vencimento do prazo de validade;

5.5.7.4.3. Embalagens danificadas;

5.5.7.4.4. Na análise sensorial o produto apresentar características organolépticas alteradas;

5.5.7.4.5. Quando, apurado por laudo, o produto apresentar alguma diferença em suas características físico-químicas;

5.5.7.4.6. Quando, apurado por laudo, a análise microbiológica, demonstrar contaminação e/ou deterioração do produto;





- 5.5.7.4.7. Extraviados ou não qualificados, por culpa ou dolo de seus empregados;
- 5.5.7.4.8. Ataque de pragas, insetos ou roedores;
- 5.5.7.4.9. Houver mudança de formulação do alimento sem aviso prévio à CONTRATANTE.
- 5.5.7.5. A entrega dos insumos e demais materiais deverá ser realizada por meio de seus funcionários ou fornecedores, devidamente uniformizados, paramentados com touca de proteção dos cabelos, sapato fechado e com crachá, de forma a serem facilmente identificados pelas equipes diretivas escolares e de forma a não interferir na rotina da unidade escolar
- 5.5.7.6. Todo material de limpeza necessário para higienização do local de produção será de responsabilidade da CONTRATADA.
- 5.5.7.7. A CONTRATADA deverá fornecer material de limpeza e sanitização de boa qualidade e em quantidade suficiente para a higienização ambiental, pessoal, dos utensílios e equipamentos, conforme ANEXO 6.
- 5.5.7.7.1. É vedado o uso de materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra e palha de aço na higienização dos utensílios, equipamentos, mobiliários e do ambiente da cozinha escolar.
- 5.5.7.7.2. É de responsabilidade da CONTRATADA, manter a limpeza e higienização das instalações da cozinha e estoque (incluindo telas, peitoris e batentes de janelas; pisos, paredes, portas, tetos, ralos e a parte interna dos vidros) em que os serviços serão desenvolvidos, bem como dos utensílios e equipamentos, inclusive parte interna (tubulação) da coifa e do exaustor, fogão, luminárias, etc.
- 5.5.7.7.3. No balcão de distribuição de buffet, este deverá ser limpo e higienizado pela CONTRATADA de acordo com a legislação vigente e as orientações do fabricante.
- 5.5.7.8. As portas de acesso das cozinhas e estoques e guichês/janelas de distribuição/devolução deverão permanecer fechadas quando não estiverem em uso, exceto na existência de portas teladas, as quais deverão permanecer fechadas com o intuito de evitar o acesso de pragas e vetores.
- 5.5.7.9. A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;
- 5.5.7.10. Todas as etapas de limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios, mobiliários, instalações/estrutura física, bem como higiene dos manipuladores de alimentos, deverão ter um procedimento operacional padrão (POP) de acordo com a legislação supracitada. Estes deverão estar em pasta plastificada na cozinha ao alcance



das cozinheiras escolares sempre que necessário.

5.5.7.11. A CONTRATADA deverá manter planilhas de controle de temperatura na entrega dos alimentos congelados e refrigerados, bem como de todas as preparações, durante o preparo e o servimento das refeições, diariamente, conforme legislação vigente, devendo munir-se de equipamento adequado e calibrado para as aferições (ANEXO 5).

5.5.7.12. Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente em lixeiras com tampa e pedal e encaminhando-os até a saída da cozinha, de onde um funcionário designado pela equipe de liderança da unidade escolar os retirará e levará até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental;

5.5.7.13. Manter o abastecimento contínuo do gás em todas as unidades escolares, bem como a aquisição e conservação dos cilindros, válvulas e tubulação interna.

5.5.7.14. Os alimentos de uso de funcionários da CONTRATADA que estiverem dentro das dependências das unidades escolares deverão estar devidamente organizados, segregados e identificados.

5.5.7.15. É proibida a entrada de qualquer outro alimento que não seja da alimentação escolar e do consumo próprio das cozinheiras escolares, devidamente identificados conforme item 15.16, bem como a preparação de qualquer alimento pela cozinheira escolar que não esteja no cardápio, dentro das cozinhas escolares. A cozinheira escolar que permitir a entrada de qualquer outro alimento e/ou que preparar qualquer outro alimento que não seja os que estão previstos no cardápio será advertida e a Equipe Técnica de Nutrição da SED fará o descarte imediato caso seja encontrado em visita técnica.

5.5.7.16. As sobras dos alimentos que não tiverem sido levados a distribuição (sobra limpa) não deverão ser servidos aos alunos, nem outros membros da comunidade escolar e deverão ser descartadas.

5.5.7.17. As sobras dos alimentos que foram para distribuição (sobra suja) devem ser descartadas.

5.5.8. DA RESPONSABILIDADE DOS CARDÁPIOS

5.5.8.1. Os cardápios serão elaborados mensalmente pela Equipe Técnica de Nutrição da SED observando a sazonalidade e disponibilidade dos produtos no mercado e respeitando os gêneros alimentícios descritos neste Termo de Referência. Este cardápio será elaborado atendendo as determinações estabelecidas nas diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5.5.8.1.1. Os cardápios provisoriamente planejados serão enviados com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias para a CONTRATADA, a fim de planejamento e aquisição dos suprimentos necessários de responsabilidade da CONTRATADA. Este cardápio

poderá ser modificado pela Equipe Técnica de Nutrição da SED, em comum acordo com a CONTRATADA, principalmente em relação a questões relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios.

5.5.8.2. Os cardápios oficiais serão divulgados pela CONTRATANTE às equipes diretivas que deverão dispô-los em local que permita a sua adequada visualização, com a devida identificação do responsável técnico por sua elaboração (nome, nº do CRN e local de trabalho). No mesmo prazo, a CONTRATANTE divulgará á CONTRATADA os cardápios oficiais, através de seu Administrador Técnico do Contrato e Equipe Técnica alocada, ficando sob a responsabilidade das mesmas a ampla divulgação do cardápio oficial para as Equipes Operacionais.

5.5.8.3. Os cardápios deverão ser cumpridos rigorosamente pela CONTRATADA, levando em consideração o alimento, seu modo de preparo descrito em ficha técnica, bem como seu servimento.

5.5.8.3.1. A CONTRATADA se responsabilizará pelos alimentos servidos (em caso de reposição) na eventualidade de algum colaborador da Equipe Operacional não estiver cumprindo o cardápio oficial, por desconhecimento do mesmo.

5.5.8.4. A Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar aplicação de Teste de Aceitabilidade dos cardápios praticados com acompanhamento da equipe da Secretaria de Educação sempre que necessário.

5.5.8.5. O Fiscal do Contrato e a Equipe Técnica de Nutrição da SED poderão acompanhar a qualquer tempo a produção e distribuição dos gêneros alimentícios utilizados na elaboração dos cardápios, bem como solicitar degustação dos mesmos.

5.5.8.6. Cardápios diferenciados para comemorar os alunos aniversariantes do mês serão propostos uma vez ao mês em cada período para as Unidades Escolares de educação fundamental do Município, e o cardápio poderá ser composto por: bolo sem recheio, suco natural/integral, sanduíche ou torta salgada, etc, podendo ser alterado de comum acordo entre a Equipe Técnica de Nutrição da SED e da CONTRATADA.

5.5.8.7. Para atividades curriculares e extracurriculares realizadas fora do ambiente escolar, poderá ser solicitado à CONTRATADA o servimento de kit lanche-passeio, embalado individualmente em embalagens atóxicas e próprias para contato com alimentos, podendo ser composto por uma combinação dos itens descritos no QUADRO 3 com quantidade dependendo do número de horas da atividade.

QUADRO 3: Alimentos/Itens para composição do Kit Lanche passeio

Item	Per capita por período
Panificado individual ou Pão com manteiga	1 porção a cada 4h



e queijo mussarela e hortifruti	
Bolo individual ou fatia	1 porção a cada 4h
Biscoito salgado ou doce (sem açúcar quando educação infantil) individual ou Biscoito de polvilho (e suas variações)	1 porção a cada 4h
Bebida acondicionada em embalagem individual tetrapak ou pet (suco integral).	1 porção a cada 4h
Fruta	1 porção a cada 4h
Guardanapo	2 unidades a cada 4h
Embalagens próprias para contato com alimentos	Suficiente para cada kit individual

5.5.8.8. A Equipe Técnica de Nutrição da SED irá compor o kit-passeio dentre os itens especificados no QUADRO 3, conforme especificação no ANEXO 6, enviando para a CONTRATADA o cardápio com até 10 (dez) dias úteis de antecedência ao evento.

5.5.8.9. Para atividades fora das Unidades Escolares em que a Equipe Técnica de Nutrição da SED julgar que é necessário o servimento de mais e/ou outras opções de alimentos dos que constam no kit lanche-passeio ou no cardápio, a CONTRATADA deverá garantir a confecção, a embalagem adequada, o transporte (dentro do município de Navegantes/SC) e a manutenção de temperatura dos mesmos no local de servimento no destino dos alunos, conforme legislação. A Equipe Técnica de Nutrição da SED enviará para a CONTRATADA o cardápio com até 10 (dez) dias úteis de antecedência ao evento.

5.5.8.10. Considerando que o custo do serviço oferecido no Kit Lanche-passeio é superior ao fornecimento da alimentação padrão (pois será necessária embalagem individual e eventual transporte), o valor deverá ser acrescido em 50% (cinquenta por cento) do cardápio normal.

5.5.8.11. Os cardápios deverão ser realizados seguindo os per captas descritos no ANEXO 2 e evitando a falta e o desperdício de alimentos e poderão ser revistos por motivo justificado em escassez ou indisponibilidade dos produtos.

5.5.9. DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESPECÍFICA

5.5.9.1. A CONTRATADA deverá fornecer produtos/alimentos específicos para alunos portadores de necessidades alimentares específicas, de acordo com o protocolo citado, sendo todos os casos avaliados pela Equipe Técnica de Nutrição da SED.

5.5.9.2. A CONTRATADA deverá fornecer, minimamente todos os alimentos contemplados no ANEXO 6 em suas versões específicas e/ou adaptadas para o consumo dos alunos com necessidades alimentares especiais, bem como os alimentos/ingredientes

para preparações e marcas específicas que forem solicitados em laudo médico e/ou nutricional aprovado pela Equipe Técnica de Nutrição da SED, que não estejam listados neste termo, pelo prazo em que o laudo estiver vigente, de forma que o alimento/preparação para alimentação escolar específica esteja o mais próximo possível daquela oferecida no cardápio geral.

QUADRO 4: Diagnósticos mais frequentes na alimentação escolar no ano de 2024

1	Alergia a proteína do leite de vaca (APLV)
2	Intolerância a lactose (IL)
3	Alergia ao ovo
4	Intolerâncias a fórmulas infantis
5	TEA com seletividade alimentar ¹

¹Para o diagnóstico de TEA com seletividade alimentar, os alimentos poderão ser servidos de forma específica, selecionados sem ser misturados, ser adaptados do cardápio geral a fim de textura, modo de preparação, corte ou sabor, ou ainda serem diferentes daqueles servidos no cardápio geral, de acordo com a especificação de cada laudo, não sendo possível prevê-los antecipadamente bem como para serem precificados. Optou-se pela inserção deste diagnóstico no QUADRO 4 para ciência da CONTRATADA acerca da frequência do mesmo nas solicitações de alimentação escolar específica.

5.5.9.3. Todos os profissionais envolvidos deverão ser capacitados quanto ao preparo da alimentação adequada a cada caso de necessidade alimentar específica, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios utilizados e das preparações servidas.

5.5.9.4. A Equipe Técnica de Nutrição da SED poderá solicitar, programadamente ou em qualquer tempo, com prazo de entrega definido entre CONTRATADA e CONTRATANTE, relatório de aceitação da alimentação escolar específica por parte dos alunos, sendo as nutricionistas responsáveis pela Unidade Escolar em conjunto com as cozinheiras escolares as responsáveis pela confecção do mesmo.

5.5.9.5. A Equipe Técnica de Nutrição da SED poderá solicitar a inclusão de novos alimentos/produtos e preparações para a alimentação escolar específica, caso as necessidades alimentares específicas de algum aluno sejam muito restritivas, raras ou não sejam contempladas com alimentos/produtos e preparações já constantes neste Termo de Referência, ficando a CONTRATADA responsável pela aquisição dos mesmos, elaboração

das preparações e fichas técnicas conforme solicitado.

5.5.9.6. Para fins de cálculo de custo, as condições de saúde e necessidades alimentares específicas serão divididas em 3 classes, descritas a seguir:

5.5.9.6.1. Cardápios específicos de Classe I – aquelas cujas modificações de cardápio geram baixo impacto financeiro em relação ao cardápio geral. Incidirá um acréscimo de 15% do valor do cardápio.

5.5.9.6.2. Cardápios específicos de Classe II - aquelas cujas modificações de cardápio geram médio impacto financeiro em relação ao cardápio geral. Incidirá um acréscimo de 30% do valor do cardápio.

5.5.9.6.3. Cardápios específicos de Classe III - aquelas cujas modificações de cardápio geram alto impacto financeiro em relação ao cardápio geral. Incidirá um acréscimo de 50% do valor do cardápio.

Obs.: Os casos de situações de saúde que não impliquem na inclusão de gêneros alimentícios ou fórmulas infantis diferentes do cardápio geral e aqueles que necessitam apenas de orientações nutricionais e/ou adaptações de textura sem necessidade de espessantes ou modo de servimento NÃO sofrerão acréscimo pecuniário. Exemplo: alergia a embutidos, anemia ferropriva, baixo peso sem receita de fórmula infantil, alergia a alimentos que não estão presentes comumente nos cardápios, alimentação vegetariana/vegana, seletividade alimentar sem modificação de alimentos já fornecidos, entre outros, sendo estes a Classe 0 em ambos os níveis de ensino.

5.5.9.7. As condições de saúde e necessidades alimentares específicas e suas respectivas classes estão descritas no QUADRO 5.

QUADRO 5: Classe de alimentos por modalidade de ensino e condições de saúde e necessidades alimentares e nutricionais específicas

Modalidade de Ensino	Classe	Condições de saúde, necessidades alimentares e nutricionais específicas ¹
Ensino Infantil	Classe I	Alergia a corantes e/ou aromatizantes; Alergia ao ovo; Anemias diversas (com alterações de cardápio); Alergia à soja; Refluxo gastroesofágico com uso de fórmula infantil específica; Disfagia/alterações de consistência com uso de espessantes, Sobrepeso/Obesidade, Diabetes (tipo 1 ou 2)
		Constipação com uso de fórmula infantil específica; Desnutrição/Baixo peso com prescrição de fórmula ou suplemento específico; Dislipidemias; doença renal, Intolerância



	Classe II	à lactose; Alergias associadas de três ou mais alimentos/substâncias comumente presentes nos cardápios (Ex: Alergia à proteína do leite de vaca, alergia ao ovo e a soja); APLV sem prescrição de fórmula semi-elementar ou elementar ou com prescrição de fórmula elementar ou semi elementar a partir do B2.
	Classe III	Alergia a proteína do leite de vaca (APLV) ou outras situações com prescrição de fórmula elementar ou semi- elementar diariamente (B1); Fenilcetonúria com uso de fórmula específica diariamente; Doença celíaca/Exclusão de glúten.
Ensino Fundamental	Classe I	Alergia a corantes e/ou aromatizantes; Alergia a ovo; Anemias diversas (com alterações de cardápio); Alergia à soja; Constipação; Sobrepeso/Obesidade; Desnutrição/Baixo peso; Dislipidemias; Intolerância à lactose.
	Classe II	Fenilcetonúria sem uso de fórmula específica; Diabetes (tipo 1 ou 2); Doença Renal, APLV; Alergias associadas de 3 ou mais alimentos/substâncias comumente presentes nos cardápios.
	Classe III	Doença celíaca/Exclusão de glúten; Fenilcetonúria com uso de fórmula específica.

Em casos de associação de situações de classes diferentes, será utilizada classe com maior acréscimo percentual. A classificação presente no quadro acima foi feita de acordo com os diagnósticos e alimentação escolar específica presentes atualmente (até 05/2024) na Rede Municipal de Ensino do Município de Navegantes/SC. Portanto, caso surja algum diagnóstico diferenciado, o mesmo será analisado pela Equipe Técnica de Nutrição da SED e a mesma será responsável por classificar conforme os critérios acima.

5.5.9.8. Leite Materno - Com relação ao aleitamento materno, a CONTRATADA deverá:

5.5.9.8.1. Realizar todos os procedimentos de recebimento, armazenamento e aquecimento do leite materno de acordo com a NOTA TÉCNICA Nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE.

5.5.9.8.2. A CONTRATADA deverá fornecer equipamentos e utensílios adequados para manipulação do leite materno, de acordo com a NOTA TÉCNICA Nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE.

5.5.9.9. CONTRATADA deverá incluir nas capacitações direcionadas às Equipe Técnica da CONTRATADA e Equipes Operacionais o tema do aleitamento materno e boas





práticas para recepção, armazenamento e oferta do leite materno.

5.5.10. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

5.5.10.1. Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente Contrato, relativo às Unidades Escolares, devendo ser assinada no prazo máximo de 24 horas a contar do recebimento via e-mail, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das refeições em cada unidade de ensino.

5.5.10.2. Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e normas técnicas dos órgãos competentes (CFN, ANVISA, Vigilância Sanitária, PNAE, CAE).

5.5.10.3. Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.

5.5.10.4. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Termo de Referência.

5.5.10.4.1. No caso de greve dos servidores públicos ligados a rede de ensino ou de caso fortuito/força maior, que tenha como consequência a diminuição dos 200 dias letivos, a CONTRATANTE indenizará ao contratado as custas somente da mão de obra (por cada dia parado).

5.5.10.5. A CONTRATANTE cederá os espaços nas Unidades Escolares onde serão preparadas as refeições, ficando sob a responsabilidade da CONTRATADA as exigências constantes deste Termo de Referência.

5.5.10.6. As despesas com a energia elétrica e água potável serão custeadas pela CONTRATANTE.

5.5.10.7. Na eventualidade de falta de água nas Unidades Escolares, a CONTRATANTE fica responsável por fornecer água potável.

5.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.7. Do local e horário da execução dos serviços:

5.7.1. Os serviços serão executados nos seguintes endereços:

- 1 - Escola Municipal Profª Elsir Bernadete Gaya Muller
Rua: Vicente Honorato Coelho nº 500 - Bairro Centro
- 2 - Escola Municipal Profª Neusa Maria Rebello Vieira
Rua: José Alcebiades Laurentino nº350 - Bairro Centro
- 3 - Escola Municipal Profa. Eni Erna Gaya
Rua: Deputado Nilton Kucker nº 583 - Bairro Centro
- 4 - C.E.M. Profa. Maria de Lourdes Antunes





- Rua: Prefeito José Juvenal Mafra nº 2181 - Bairro Centro
5 - C.E.M Profª Maria Regina Gazaniga da Costa
Rua: Ricardo Mafra, nº 251 - Bairro Centro
6 - Escola Municipal Profª. Rosa Maria Xavier de Araújo
Rua: Laudelino Firmino de Novaes nº 398 - Bairro Meia Praia
7- Escola Municipal Prof.ª Rosa Maria Xavier de Araújo (Extensão)
Rua: Promotor Hélio Rosa nº 33 - Bairro Meia Praia
8 - Escola Municipal Profª Ilka Muller de Mello
Rua: José Couto nº 126 - Bairro Gravatá
9 - C.E.M. Profª Leonora Schmitz
Rua: Henrique Julião s/nº - Bairro Gravatá
10 - Escola Municipal Profª Vilna Corrêa Pretti
Rua José Toledo dos Santos nº 30 - Bairro São Domingos
11 - Cidade da Criança – Centro Municipal de Educação Complementar
BR 470 Km 03
12 - Escola Municipal Profª Izilda Reiser Mafra
Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº 4805 - Bairro Volta Grande
13 - Escola Municipal Profª Idília Machado Ferreira
Rua: Onório Bortolatto nº 2395 - Bairro Pedreiras
14 - Escola Municipal Profª Maria Tereza Leal
Rua: Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados
15 - Escola Municipal Profª Maria Hostim da Costa
Rua Hercilio Rocha Weber s/n - Bairro Porto das Balsas
16 - C.E.M Profª Giovana Soares da Cunha
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo
17 - Escola Municipal Profa. Maria Ivone Muller dos Santos
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo
18 - Escola Municipal Profa. Badia de Faria
Rua: Tancredo Neves nº 720 - Bairro Hugo de Almeida/ Carvão
19 - CAIC – Centro Educacional Profa. Maria de Lourdes Couto Cabral
Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças
20 - C.M.E.I. Profº Robson Francisco Lopes
Rua: José Flávio Soares - Bairro: Nossa Senhora das Graças
21 - C.M.E.I. Profª Maria da Silva Santos
Rua: Presidente Nereu Ramos nº 112 - Bairro São Pedro
22 - C.M.E.I – Profª Alciréia Conceição Couto
Rua: Presidente Nereu Ramos nº 112 - Bairro São Pedro





- 23 - C.M.E.I Prof^a Julieta Pereira Muller
Rua: Anibal Gaya nº 313 - Bairro Centro
- 24 - C.M.E.I Recanto dos Baixinhos
Rua: Áurea Vitalino Vieira nº 169 - Bairro Centro
- 25 - C.M.E.I. Prof^a Bernardete Sedrez
Rua: Jose Alcebiades Laurentino nº 455 - Bairro Centro
- 26 - C.E.M Prof^a Clarinda Maria Gaya
Av. Nereu Liberato s/n - Bairro Centro
- 27 - C.M.E.I – Prof^a Alessandra Zilda da Silva
Av. Prefeito José Juvenal Mafra, s/nº - Bairro Centro
- 28 - C.M.E.I Prof^a Adélia de Souza Fernandes
Rua: Estevão Pivatto nº 585 – Bairro Centro
- 29 - C.M.E.I. Prof^a Maria Carlota Vieira
Rua: Milton Seara Muller, s/nº - Bairro Meia Praia
- 30 - C.M.E.I Prof^a Silvete Couto de Miranda
Rua: Adolfo Cabral Junior, nº 1167 - Bairro Meia Praia
- 31 - C.M.E.I Prof^a Rosana de Fátima Gaya Barreto
Rua: R. Panamá, n.º 264 - Gravatá - Bairro Gravatá
- 32 - C.M.E.I. Prof^a Regina Marly da Silva
Rua: Mauricio Manoratti nº 61 - Bairro Gravatá
- 33- C.M.E.I. Prof^a Maria das Neves Emílio
Rua Jose Bornhausen nº 210 - Bairro São Domingos
- 34 - C.M.E.I. Portal do Saber
Rua: Ranghetti nº 204 - Bairro São Domingos II
- 35 - Pré Escola Municipal Prof^a Nazir Rodrigues Rebello
Rua: Natividade Costa nº. 335 - Bairro São Domingos I
- 36 - C.M.E.I Prof.^a Laci Ana Borba
Rua: Prefeito João José Fagundes n.º 41 - Bairro Nossa Senhora das Graças.
- 37 - C.M.E.I – Prof.^a Natalina Sabel do Amaral
Rua: Irineu José da Silva nº 183 - Bairro Machados
- 38 - C.M.E.I. Prof.^a Maria dos Navegantes Ramos
Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº. 4805 - Bairro Volta Grande
- 39 - C.M.E.I Prof^a Isabel Flores Pagani
Rua: Onório Bortolatto - Bairro Pedreiras
- 40 - C.M.E.I Prof^a Kátia Regina Gazaniga de Souza
Rua: Vereador Loureci Soares da Silva nº 3665 - Bairro Escalvados
- 41 - C.M.E.I Prof^o José dos Passos Lemos





Rua Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados

42 - Escola Municipal Profª Vergina Guedes Lemos

Rua: Gilberto José Soares nº 1979 - Bairro Escalvadinhos.

43 - C.M.E.I Profª Nerozilda Pinheiro Ferreira

Rua: Miguel Ranguetti S/N - Bairro Porto das Balsas

44 - CEBEM – Profª Didymea Lazzares de Oliveira

Rua: Francisco de Paula Seara S/N - Bairro São Paulo

45 - C.M.E.I – Bruce Craston Kay

Rua: Júlio Madruga Mendes, nº 333 - Bairro São Paulo

46 - CAIC – Centro Educacional Profª Maria de Lourdes Couto Cabral (Creche)

Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graça;

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da execução dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.



6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.10. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato

6.15. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestor do Contrato





6.18. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.19. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará como parâmetro os serviços realizados conforme estabelecido no modelo de execução do Objeto, e o Instrumento de Medição de Resultados (IMR).

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:





7.1.2. não produzir os resultados acordados,

7.1.3. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.4. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2. Do recebimento:

7.2.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega das refeições, pelo fiscal, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.2.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da execução dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.3. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.4. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.5. O fiscal do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

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

7.7. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.8. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.8.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em



indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.8.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.8.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.8.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.8.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.8.7. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.9.1. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as





medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.9.2. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, e documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.9.3. Para o caso dos serviços onde há retenção de INSS a Nota Fiscal deve ser emitida até o 2º dia útil do mês subsequente em que o serviço foi realizado.

Prazo de pagamento

7.10. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 dias após a emissão da Nota Fiscal.

7.11. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.12. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.14. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.15. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.16. Não haverá pagamento antecipado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.





Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será por tipos de cardápios, conforme modelos especificados no ANEXO 2, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos.

Exigências de habilitação

8.3. Conforme art. 65 da lei n. 14.133/2021 as condições de habilitação serão definidas em edital.

Habilitação jurídica

8.4. A habilitação jurídica será de acordo com o art. 66 da lei n. 14.133/2021.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.5. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas conforme art. 68 da Lei 14.133/2021.

Qualificação Econômico-Financeira

8.6. A comprovação financeira será feita do acordo com art. 69. Da Lei n. 14.133/2021.

Qualificação Técnica

8.7. Certificado de Registro da empresa (pessoa jurídica): A empresa proponente deverá comprovar registro no Conselho Regional de Nutrição –CRN.

8.8. Certificado de Registro do Profissional (pessoa física): Apresentar registro e/ou certidão de inscrição junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN.

8.9. Capacidade Técnica Profissional (pessoa física): O responsável técnico (pessoa física) deve comprovar, por intermédio de documento (certidão, declaração ou atestado) fornecido por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, experiência na execução de serviços compatíveis com o presente objeto.

8.10. A comprovação do vínculo empregatício do profissional será feita mediante cópia da Carteira Profissional de Trabalho, da Ficha de Registro de Empregados (FRE) ou contrato de prestação de serviços dentro da legislação civil comum, que demonstrem a identificação do profissional. Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa, tal comprovação será feita através do ato constitutivo da mesma e Certidão do CRN devidamente atualizada.





8.11. Os profissionais indicados deverão participar da execução dos serviços até a conclusão final do contrato, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, em condições idênticas de disponibilidade e dedicação aos trabalhos, desde que aprovada pela Fiscalização à comprovação de qualificação técnica exigida neste item;

8.12. Não será permitido apresentar comprovação de vínculo de um mesmo profissional em mais de uma licitante, sob pena de inabilitação de ambas.

8.13. A licitante deverá apresentar declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, podendo ser realizada através da visita técnica.

8.14. Alvará de funcionamento pela Vigilância Sanitária da sede da licitante.

8.15. Declaração com a relação de veículos para supervisão e acompanhamento técnico operacional entre as Unidades Educacionais, devendo prever um veículo plotado com o logo da empresa para cada nutricionista.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$41.678.720,00 (quarenta e um milhões, seiscentos e setenta e oito mil, setecentos e vinte reais) conforme custos unitários apostos na Tabela acima.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. No sistema de registro de preços, a indicação dos recursos orçamentários será necessária apenas no momento da contratação.

11. DA PARTICIPAÇÃO DE LICITANTES SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

11.1. Será permitida a participação de licitantes sob a forma de consórcio, em razão da complexidade e da amplitude do objeto, bem como do valor estimado da contratação, conforme previsto no art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.2. Considerando que se pretende contratar serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentação balanceada, com o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, supervisão e distribuição, em condições higiênico-sanitárias adequadas, nas Unidades Escolares da rede municipal de educação, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, cujo valor estimado é de **R\$41.678.720,00 (quarenta e um milhões, seiscentos e setenta e oito mil, setecentos e vinte reais)**, a Administração entende ser adequada e vantajosa a **possibilidade de consórcios entre empresas**, de modo a fomentar a competitividade e assegurar a execução integral do objeto licitado.



11.3. O consórcio deverá apresentar, no ato da participação, o compromisso público ou particular de constituição do consórcio, assinado por todas as empresas consorciadas, contendo:

11.3.1. identificação de todas as empresas consorciadas, com indicação da empresa líder;

11.3.2. responsabilidades técnica e financeira de cada consorciado;

11.3.3. previsão de responsabilidade solidária entre os consorciados pela execução do objeto;

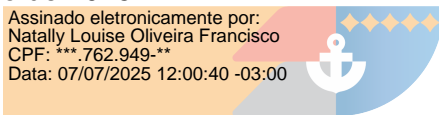
11.3.4. compromisso de constituição formal do consórcio e obtenção de CNPJ específico, caso vencedores, antes da assinatura do contrato.

11.4. Nenhuma empresa poderá participar do certame simultaneamente de forma individual e como integrante de consórcio, ou integrar mais de um consórcio.

11.5. Os requisitos de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista deverão ser atendidos por todas as empresas consorciadas. Os requisitos de qualificação técnica e econômico-financeira poderão ser atendidos de forma compartilhada, conforme a divisão de responsabilidades prevista no compromisso de consórcio.

11.6. A empresa líder será a responsável por representar o consórcio perante a Administração Pública durante todo o processo licitatório e, em caso de adjudicação, durante a execução contratual, sem prejuízo da responsabilidade solidária dos demais consorciados.

Navegantes/SC, 27 de junho de 2025.



Assinado eletronicamente por:
Natally Louise Oliveira Francisco
CPF: ***.762.949-**
Data: 07/07/2025 12:00:40 -03:00

NATALLY LOUISE OLIVEIRA FRANCISCO
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO





ANEXO 1

UNIDADES DO ENSINO FUNDAMENTAL

- 1** - Escola Municipal Profª Elsir Bernadete Gaya Muller
Rua: Vicente Honorato Coelho nº 500 - Bairro Centro

- 2** - Escola Municipal Profª Neusa Maria Rebello Vieira
Rua: José Alcebiades Laurentino nº350 - Bairro Centro

- 3** - Escola Municipal Profa. Eni Erna Gaya
Rua: Deputado Nilton Kucker nº 583 - Bairro Centro

- 4** - C.E.M. Profa. Maria de Lourdes Antunes
Rua: Prefeito José Juvenal Mafra nº 2181 - Bairro Centro

- 5** - C.E.M Profª Maria Regina Gazaniga da Costa
Rua: Ricardo Mafra, nº 251 - Bairro Centro

- 6** - Escola Municipal Profª. Rosa Maria Xavier de Araújo
Rua: Laudelino Firmino de Novaes nº 398 - Bairro Meia Praia

- 7** - Escola Municipal Profª. Rosa Maria Xavier de Araújo - Extensão Avenida Prefeito Cirino Adolfo Cabral, 5621 - Bairro Meia Praia

- 8** - Escola Municipal Profª Ilka Muller de Mello Rua: José Couto nº 126 - Bairro Gravatá

- 9** - C.E.M. Profª Leonora Schmitz
Rua: Henrique Julião s/nº - Bairro Gravatá

- 10**- Escola Municipal Profª Vilna Corrêa Pretti
Rua Avelina dos Santos Baptista, 102 - Bairro São Domingos.

- 11**- Cidade da Criança – Centro Municipal de Educação Complementar
BR 470 Km 03

- 12**- Escola Municipal Profª Izilda Reiser Mafra





Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº 4805 - Bairro Volta Grande

13- Escola Municipal Profª Idília Machado Ferreira Rua: Onório Bortolatto nº 2395 - Bairro Pedreiras

14- Escola Municipal Profª Maria Tereza Leal
Rua: Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados

15- Escola Municipal Profª Maria Hostim da Costa
Rua Hercilio Rocha Weber s/n - Bairro Porto das Balsas

16- C.E.M Profª Giovana Soares da Cunha
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo

17- Escola Municipal Profa. Maria Ivone Muller dos Santos
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo

18- Escola Municipal Profa. Badia de Faria
Rua: Tancredo Neves nº 720 - Bairro Hugo de Almeida/ Carvão

19- CAIC – Centro Educacional Profa. Maria de Lourdes Couto Cabral Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças

Escolas de ensino infantil e creches:

20C.M.E.I. Prof. Robson Francisco Lopes
Rua: José Flávio Soares - Bairro: Nossa Senhora das Graças

21- C.M.E.I. Profª Maria da Silva Santos
Rua: João Hercílio Luz nº 129 - Bairro São Pedro

22- C.M.E.I – Profª Alciréia Conceição Couto
Rua: Presidente Nereu Ramos nº 112 - Bairro São Pedro

23- C.M.E.I Profª Julieta Pereira Muller Rua: Anibal Gaya nº 313 - Bairro Centro

24- C.M.E.I Recanto dos Baixinhos





Rua: Áurea Vitalino Vieira nº 169 - Bairro Centro

25- C.M.E.I. Profª Bernadete Sedrez

Rua: Jose Alcebiades Laurentino nº 455 - Bairro Centro

26- C.E.M Profª Clarinda Maria Gaya Av. Nereu Liberato s/n - Bairro Centro

27- C.M.E.I – Profª Alessandra Zilda da Silva

Av. Prefeito José Juvenal Mafra, s/nº - Bairro Centro

28- C.M.E.I Profª Adélia de Souza Fernandes Rua: Estevão Pivatto nº 585 – Bairro Centro

29- C.M.E.I. Profª Maria Carlota Vieira

Rua: Milton Seara Muller, s/nº - Bairro Meia Praia

30- C.M.E.I Profª Silvete Couto de Miranda

Rua: Adolfo Cabral Junior, nº 1167 - Bairro Meia Praia

31- C.M.E.I Profª Rosana de Fátima Gaya Barreto Rua: R. Panamá, n.º 264 - Gravatá -
Bairro Gravatá

32- C.M.E.I. Profª Regina Marly da Silva

Rua: Mauricio Manoratti nº 61 - Bairro Gravatá

33- C.M.E.I. Profª Maria das Neves Emílio

Rua: Jose Bornhausen nº 210 - Bairro São Domingos

34- C.M.E.I. Portal do Saber

Rua: José Toledo dos Santos nº 30 - Bairro São Domingos

35- Pré Escola Municipal Profª Nazir Rodrigues Rebello Rua: Natividade Costa nº. 335 -
Bairro São Domingos I

36- C.M.E.I Prof.ª Laci Ana Borba

Rua: Prefeito João José Fagundes n.º 41 - Bairro Nossa Senhora das Graças.





37- C.M.E.I – Prof.^a Natalina Sabel do Amaral - Extensão Rua: Santos Maccarini, nº 67 - Bairro Machados

39- C.M.E.I. Prof.^a Maria dos Navegantes Ramos
Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº. 4805 - Bairro Volta Grande

40- C.M.E.I Prof^a Isabel Flores Pagani Rua: Onório Bortolato - Bairro Pedreiras

41- C.M.E.I Prof^a Kátia Regina Gazaniga de Souza
Rua: Vereador Loureci Soares da Silva nº 3665 - Bairro Escalvados

42- C.M.E.I Prof^o José dos Passos Lemos
Rua Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados

43- Escola Municipal Prof^a Vergina Guedes Lemos
Rua: Gilberto José Soares nº 1979 - Bairro Escalvados.

44- C.M.E.I Prof^a Nerozilda Pinheiro Ferreira
Rua: Miguel Ranguetti S/N - Bairro Porto das Balsas

45- CEBEM – Prof^a Didymea Lazzares de Oliveira Rua: Francisco de Paula Seara S/N - Bairro São Paulo

46- C.M.E.I – Bruce Craston Kay
Rua: Júlio Madruga Mendes, nº 333 - Bairro São Paulo

47- CAIC – Centro Educacional Prof^a Maria de Lourdes Couto Cabral (Creche)
Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças



ANEXO 2:

MODELOS DE CARDÁPIOS/REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS (PER CAPITAS)

ENSINO FUNDAMENTAL			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Arroz, feijão, carne suína, legumes, maçã	Arroz parboilizado Feijão Pernil suíno ao molho Beterraba cozida Repolho ralado Maçã	100g 60g 80g 30g 30g 120g
Terça	Arroz integral, leguminosa, carne bovina, legumes com molho para salada	Arroz integral Grão de bico cozido Carne bovina Cenoura crua ralada Alface verde	100g 80g 80g 30g 25g
Quarta	Arroz, leguminosa, peixe, tubérculo, legume	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Estopinha de tilápia Tomate Brócolis cozida	100g 80g 80g 30g 40g
Quinta	Leite com cacau Bolo de cenoura sem cobertura e banana	Leite integral Cacau Açúcar Bolo de cenoura Banana caturra	200ml 5g 10g 100g 120g
Sexta	Sanduíche de frango com tomate, suco de uva integral, laranja	Pão de cachorro quente Peito de frango Tomate Molho verde Suco de uva integral Laranja	50g 40g 25g 15g 200ml 100g



EJA			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Arroz, feijão, carne suína, legumes, maçã	Arroz parboilizado Feijão Pernil suíno ao molho Beterraba cozida Repolho ralado Maçã	100g 60g 80g 30g 30g 120g
Terça	Arroz integral, leguminosa, carne bovina, legumes com molho para salada	Arroz integral Grão de bico cozido Carne bovina Cenoura crua ralada Alface verde	100g 80g 80g 30g 25g
Quarta	Arroz, leguminosa, peixe, tubérculo, legume	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Estopinha de tilápia Tomate Brócolis cozida	100g 80g 80g 30g 40g
Quinta	Macarrão integral, carne bovina, verduras	Macarrão integral Carne moída (patinho) ao molho Alface Beterraba	130g 80g 25g 30g
Sexta	Sanduíche de frango com tomate, suco de uva integral, laranja	Pão de cachorro quente Peito de frango Tomate Molho verde Suco de uva integral Laranja	50g 40g 25g 15g 200ml 100g



ANEXO 2

MODELOS DE CARDÁPIOS/REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS (PER CAPITAS)

EDUCAÇÃO INFANTIL

Cardápio Berçário 1 – LANCHE DA MANHÃ 1			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO - per capita (pronto para servir)
Segunda	Fórmula infantil	Fórmula infantil	180 ml
Terça	Fórmula infantil	Fórmula infantil	180 ml
Quarta	Fórmula infantil	Fórmula infantil	180 ml
Quinta	Fórmula infantil	Fórmula infantil	180 ml
Sexta	Fórmula infantil	Fórmula infantil	180 ml

Cardápio Berçário 1 – LANCHE DA MANHÃ 2			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Fruta raspada	Maçã	50g
Terça	Fruta amassada	Mamão com laranja	50g
Quarta	Fruta amassada	Banana	50g
Quinta	Fruta amassada	Purê de manga	50g
Sexta	Fruta amassada	Banana com Aveia	50g

Cardápio Berçário 1 - ALMOÇO

Dia	Composição	Alimentos¹	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Arroz, leguminosa, carne frango, legumes	Arroz Branco Feijão preto Peito de frango desfiado Abobrinha Cenoura	40g 30g 30g 20g 20g
Terça	Arroz, leguminosa, carne de frango, legumes	Arroz Branco lentilha Sobrecoxa de frango desfiada Batata cozida Cenoura cozida	40g 30g 30g 15g 15g
Quarta	Arroz, leguminosa, carne, tubérculo	Arroz Branco Feijão carioca cozido Carne moída Purê de abóbora Chuchu	40g 30g 30g 25g 25g
Quinta	Macarrão, carne bovina, legumes	Macarrão Parafuso Iscas de carne (patinho) Couve flor cozida Cenoura	40g 30g 15g 25g
Sexta	Arroz, leguminosa, carne de frango, legumes	Arroz branco Feijão carioca cozido Sobrecoxa de frango desfiada Brócolis cozido Abóbora cozida	40g 30g 30g 15g 25g

¹Todos os alimentos deverão ser oferecidos separadamente, bem cozidos, amassados, desfiados, sendo proibido o uso do liquidificador, mixer, processador de alimentos ou peneira e sem sal.





Cardápio Berçário 1 – LANCHE DA TARDE

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Fruta amassada e cozida	Maçã	50g
Terça	Fruta amassada	Caqui	50g
Quarta	Fruta amassada	Mamão	50g
Quinta	Fruta amassada	Banana	50g
Sexta	Fruta raspada	Maçã	50g

Cardápio Berçário 1 – JANTAR

Dia	Composição	Alimentos¹	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Macarrão, carne bovina, legume	Macarrão cabelo de anjo Carne moída (patinho) ao molho Beterraba cozida Abóbora	40g 30g 15g 20g
Terça	Arroz, leguminosa, carne bovina, tubérculo	Arroz Branco Feijão preto cozido Carne ensopada desfiada Cenoura cozida Batata cozida	40g 30g 30g 20g 20g
Quarta	Arroz, leguminosa, carne de frango, legume	Arroz Branco lentilha Peito de frango cozido desfiado Cenoura cozida Brócolis cozido	40g 30g 30g 15g 20g
Quinta	Arroz, leguminosa, frango, legume	Arroz branco Feijão carioca Grão de bico cozido Peito de frango refogado Beterraba crua ralada	40g 30g 30g 30g 15g





PREFEITURA DE NAVEGANTES



Sexta	Arroz, Feijão, carne bovina e legume	Arroz Feijão Isclas de carne (patinho) desfiada Chuchu cozido Abóbora	40g 30g 30g 15g 20g
-------	--------------------------------------	---	---------------------------------

¹Todos os alimentos deverão ser oferecidos separadamente, bem cozidos, amassados, desfiados, sendo proibido o uso do liquidificador, mixer, processador de alimentos ou peneira e sem sal.





Cardápio Berçário 2 e Maternal – LANCHE DA MANHÃ

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	logurte, pão com patê e fruta	logurte natural batido com polpa de morango Pão de abóbora Patê de frango com cenoura Maçã	100 ml 25g 5g 60g
Terça	Suco integral, pão integral com queijo e fruta	Suco de maçã integral Pão caseiro Queijo muçarela Caqui	150ml 25g 20g 80g
Quarta	Leite, cacau e uva passa branca, pão de queijo de forno e fruta	Leite Cacau Uva passa Pão de queijo Mamão	150ml 1g 10g 60g 40g
Quinta	Leite com flocos de cereal e fruta	Leite Flocos de cereal sem açúcar Banana	150ml 15g 60g
Sexta	Suco integral, brownie cacau e fruta	Suco de uva integral Brownie de cacau Manga	150ml 60g

Cardápio Berçário 2 e Maternal – ALMOÇO

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Arroz , leguminosa, carne bovina, legume	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Carne moída Abóbora refogada Repolho ralado	40g 30g 30g 25g 15g





Terça	Arroz, estrogonofe de frango, tubérculo	Arroz parboilizado Peito de frango Requeijão caseiro Purê de batata Alface	40g 30g 5g 30g 15g
Quarta	Arroz, leguminosa, carne bovina, farofa	Arroz parboilizado Feijão Carioca Carne em cubos (patinho) Farofa Beterraba cozida Pepino	40g 30g 30g 12g 25g 15g
Quinta	Macarrão integral, carne de frango, verdura com molho para salada	Macarrão Ninho Carne moída ao molho Alface Tomate	40g 30g 15g 25g
Sexta	Arroz, carne bovina com milho, legume	Arroz parboilizado Feijão preto Carne de panela Cenoura ralada Chuchu refogado	40g 30g 30g 10 g 15g

Cardápio Berçário 2 e Maternal – LANCHE DA TARDE

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Leite aromatizado, bolo de banana com aveia e fruta	Leite Canela em pau Bolo de banana com aveia manga	100ml 5g 60g 40g
Terça	Leite com cacau, pão com manteiga e fruta	Leite Cacau Pão caseiro Manteiga Maçã	100ml 5g 25g 5g 60g





Quarta	logurte com fruta, fruta e granola	logurte natural batido com manga Mamão Flocos de milho sem açúcar	100ml 50g 30g
Quinta	Suco integral de uva, brownie e fruta	Suco integral de uva Brownie de cacau Banana branca	150ml 60g 60g
Sexta	Leite com cacau, pão com doce de frutas sem açúcar e fruta	Leite Cacau Uva passa Pão de leite Doce de banana sem açúcar goiaba	150ml 1g 10 25g 5g 60g

Cardápio Berçário 2 e Maternal – JANTAR

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Macarrão, carne bovina, legume	Macarrão Aletria Carne moída (patinho) Beterraba cozida Acelga	40g 30g 15g 10g
Terça	Arroz, leguminosa, carne bovina, tubérculo	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Carne ensopada Batata inglesa e cenoura refogada	40g 30g 30g 30g
Quarta	Arroz, carne de frango, legume	Arroz parboilizado lentilha Sobrecoxa de frango assada Couve flor Tomate cubos	40g 30 30g 20g 15g





Quinta	Arroz, leguminosa, carne suína, legume	Arroz parboilizado Feijão carioca Carne moída ao sugo Beterraba cozida Alface	40g 30g 30g 15g 15g
Sexta	Arroz, polenta, carne bovina e legume	Arroz parboilizado Feijão preto Iscas de carne (patinho) desfiada Chuchu cozido Tomate	40g 30g 30g 15g 15g

Cardápio Jardim e Pré – LANCHE DA MANHÃ

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Leite com cacau, pão com patê e fruta	Leite integral cacau Pão mini de abóbora Patê de frango com cenoura Abacaxi	150ml 1g 50g 10g 60g
Terça	Suco de uva integral, sanduíche de frango com cenoura e fruta	Suco de uva integral Pão de cachorro quente Peito de frango Cenoura Laranja	150ml 50g 20g 5g 60g
Quarta	Vitamina de fruta com aveia, pão de queijo de forno	Leite Maçã Aveia Pão de queijo	150ml 80g 30g 60g
Quinta	Leite com cacau, pão com manteiga e fruta	Leite Cacau Pão caseiro Manteiga Banana branca	150ml 1g 20g 10g 60g





Sexta	Suco integral, bolo sem açúcar e fruta	Suco de uva integral Bolo de banana mamão	150ml 60g 40g
Cardápio Jardim e Pré - ALMOÇO			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Arroz integral, leguminosa, carne legume	Arroz integral Feijão preto cozido Carne moída Abóbora refogada Couve flor	80g 40g 50g 35g 25g
Terça	Arroz, estrogonofe de frango, tubérculo	Arroz parboilizado Peito de frango Requeijão caseiro Purê de batata Folhas verde	80g 50g 10g 30g 15g
Quarta	Arroz, leguminosa, carne bovina com ervilha, farofa	Arroz parboilizado Lentilha Carne em cubos (patinho) Farofa Pepino Tomate	80g 40g 50g 12g 20g 25g
Quinta	Macarrão, carne bovina, verduras	Macarrão Ninho Carne Moída ao molho Alface Beterraba	90g 50g 15g 25g
Sexta	Arroz, polenta, carne bovina, legume	Arroz parboilizado Feijão Preto Carne de panela Chuchu refogado Cenoura ralada	80g 40g 50g 25g 20g
Cardápio Jardim e Pré – LANCHE DA TARDE			





Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Leite aromatizado, bolo de banana com aveia e fruta	Leite Canela em pau Uva passa Bolo de banana com aveia Maçã	150ml 5g 2g 80g 60g
Terça	Vitamina, pão com manteiga e fruta	Leite batido com abacate Pão caseiro Manteiga Manga	150ml 50g 10g 60g
Quarta	logurte com fruta, fruta e granola	logurte natural batido com manga Mamão Flocos de milho	150mL 60g 30g
Quinta	Suco integral uva, pão integral com queijo mussarela	Suco de uva integral Pão integral Queijo muçarela Caqui	150ml 50g 20g 80g
Sexta	Leite com cacau, pão com doce de frutas sem açúcar	Leite Cacau Uva passa Pão de leite Doce de banana sem açúcar	150ml 2g 10g 50g 10g





Cardápio Jardim e Pré - JANTAR

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Macarrão, carne bovina, verdura com molho para salada	Macarrão penne Carne moída (patinho) ao molho Cenoura ralada Acelga tiras	90g 50g 25g 15g
Terça	Arroz, leguminosa, frango, tubérculo	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Frango assado Farofa funcional Tomate cubos Pepino	80g 40g 50g 30g 20g 20g
Quarta	Arroz, carne de frango, tubérculo	Arroz parboilizado Feijão carioca Sobrecoxa de frango ao molho Aipim cozido Couve flor cozido	80g 40g 50g 30g 25g
Quinta	Arroz, leguminosa, carne bovina, verdura	Arroz parboilizado Lentilha cozida Carne moída (patinho) Beterraba cozida Repolho ralado	80g 40g 50g 25g 20g
Sexta	Arroz integral, leguminosa, carne de frango, legume	Arroz parboilizado Feijão carioca Sobrecoxa de frango ao molho Couve manteiga refogada Brócolis cozido	80g 40g 50g 15g 25g





ANEXO 3

PREPARAÇÕES BASES CUJAS FICHAS TÉCNICAS DEVERÃO SER ENTREGUES NO INÍCIO DO CONTRATO:

1. Arroz parboilizado (e suas variações arroz branco, papa)
2. Arroz integral
3. Feijão preto (e suas variações; feijão carioquinha)
4. Sobrecoxa ao molho (e suas variações: sobrecoxa assada)
5. Peito de frango ao molho
6. Carne (iscas de patinho) ao molho
7. Carne moída (patinho) ao molho
8. Tilápia ensopada (estopinha)
9. Omelete (e suas variações: omelete de forno)
10. Escondidinho de aipim com carne (e suas variações: escondidinho de aipim com frango, escondidinho de batata inglesa com carne, escondidinho de batata inglesa com frango)
11. Estrogonofe, com requeijão caseiro, de carne (e suas variações: estrogonofe, com requeijão caseiro, de frango)
12. Almôndega (patinho) (e suas variações)
13. Polenta
14. Purê de batata inglesa (e suas variações: purê de batata doce, purê de aipim, purê de mandioquinha, purê de abóbora)
15. Canja de galinha com legumes e arroz (e suas variações: sopa de carne com macarrão)
16. Sopa de feijão
17. Macarrão (e suas variações macarrão penne, macarrão parafuso e integral)
18. Farofa funcional (e suas variações farofa com couve, farofa com cenoura)
19. Couve manteiga refogada
20. Legumes refogados (batata inglesa, cenoura, chuchu)
21. Torta de frango com legumes (e sua variação: torta de carne com legumes)
22. Sanduíche de frango com tomate (e suas variações sanduíche de carne com tomate, sanduíche de frango com cenoura, sanduíche de carne com cenoura)
23. Bolo de banana (e suas variações bolo de banana com cacau sem açúcar, bolo de cenoura, bolo de laranja, bolo de fubá)
24. Bolo de banana integral
25. Pão com manteiga (e suas variações pão com manteiga, queijo mussarela e



orégano)

26. Patê de cenoura (e suas variações patê de frango com iogurte natural e cenoura, patê de beterraba)
27. Pizza (queijo mussarela, orégano e tomate)
28. Vitamina de banana (e suas variações vitamina de abacate e banana, vitamina de banana com maçã, vitamina de maçã, vitamina de mamão, vitamina de mamão e banana, vitamina de maçã com farelo de aveia)
29. Leite com cacau
30. Smoothie de banana (e suas variações smoothie de banana e manga)
31. Café com leite
32. Iogurte com cereal (e suas variações iogurte de coco , iogurte de coco , iogurte de ameixa)
33. Salada de frutas
34. Arroz Carreteiro
35. Risoto de frango
36. Brownie de cacau
37. Biscoito de Polvilho sem açúcar
38. Lentilha
39. Grão de bico

ANEXO 4
PRODUTOS DA CHAMADA PÚBLICA VIGENTE

Produto
Alface Roxa
Alface Verde
Arroz Parboilizado
Batata Doce
Banana Caturra
Beterraba
Biscoito Caseiro sem açúcar
Carne Bovina – Patinho Iscas
Carne Bovina – Patinho Moído
Cebolinha
Chuchu
Doce cremoso de fruta sem açúcar e sem adoçante
File de Tilápia Congelado
Milho Verde Espiga
Repolho Verde
Salsinha
Suco Natural Integral Sabor Uva

ANEXO 5

TABELA DE INCIDÊNCIAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – Ensino Fundamental

Gênero Alimentício	Cardápio EF	Cardápio EJA	Almoço	Lanche
PROTEÍNAS¹				
Coxa e sobrecoxa de frango	2x/mês	3x/mês	-	-
Sassami	3x/mês	2x/mês	-	-
Tatu bovino	2x/mês	2x/mês	-	-
Patinho em cubos ou iscas	Até 2 x/mês	Até 4x/mês	-	-
Patinho moído	2x/mês	2x/mês	-	-
Peixe assado/ensopado (pescada)	Até 4 x/mês	2x/mês	-	-
Pernil suíno ensopado		4x/mês	-	-
Atum em lata ¹	1x/mês	1x/mês	-	-
Ovos / omelete	1x/mês	1x/mês	-	-
Estrogonofe de frango ou carne (com iogurte natural)	1x/mês	1x/mês	-	-
Leguminosas	2x/semana	3x/semana	-	-
AMIDO¹				
Arroz	2x/semana	3x/semana	-	-
Arroz integral	1x/semana	1x/semana	-	-
Massas	2x/mês	2x/mês	-	-
Massas integrais	2x/mês	1x/mês	-	-
Polenta	1x/mês	2x/mês	-	-
Farofa	1x/mês	1x/mês	-	-
BEBIDAS²				

Suco de polpa (sabores variados)	2x/semana	-	-	-
logurte (sabores variados)	2x/mês	-	-	-
Vitamina de frutas (com aveia/granola)	1x/mês	-	-	-
Cacau com leite	1x/mês	-	-	-
Café com leite	Até 1x/mês	-	-	-
Suco de uva integral	Até 4x/mês	Até 4x/mês	-	-
CEREAIS PARA LANCHES				
Pães diversos (de abóbora, de leite, caseiro, de cachorro quente)	Até 3x/mês	Até 1x/mês	-	-
Pães integrais	Até 2x/mês	Até 1x/mês	-	-
Biscoito de polvilho	-	-	-	-
Biscoitos integrais (doces ou salgados)	1x/mês	-	-	-
Granola	1x/mês	-	-	-
Aveia	1x/mês	-	-	-
Bolo	Até 1x/mês	-	-	-
Bolo Integral (com mascavo)	Até 1x/mês	-	-	-
ACOMPANHAMENTOS PARA PÃES				
Doce de frutas	2x/mês	-	-	-
Manteiga	1x/mês	-	-	-
Queijo para sanduíche (ricota ou muçarela)	1x/mês	-	-	-
Patês salgados (poderá conter iogurte e/ou ricota)	2x/mês	-	-	-
PREPARAÇÕES ESPECÍFICAS				

Sanduíche de carne/frango ou peixe ³	2x/mês	3x/mês	-	-
Torta salgada (com um tipo de carne e legumes) ³	1x/mês-	1x/mês	-	-
Mingau de farelo de aveia com banana e/ou cacau	-	-	-	-

¹ Os itens poderão ser utilizados para preparações elaboradas, como escondidinho, sopa, risoto, entre outros.

² Nos meses frios poderá ocorrer substituição de bebidas frias (como suco natural de frutas, iogurte e vitamina) por bebidas quentes similares (café com leite e chocolate com leite), a critério da equipe técnica.

³ As incidências de proteínas dos sanduíches e da torta salgada são à parte das incidências de carnes do mês (com exceção do atum em latas, que está discriminado na tabela separadamente).

TABELA DE INCIDÊNCIAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – Educação Infantil

Gênero Alimentício	B1	B2	Maternal, Jardim e Pr
PROTEÍNAS¹			
Coxa e sobrecoxa de frango	1x/semana	1x/semana	1x/semana
Sassami	Até 4x/semana	Até 3x/semana	Até 4x/semana
Músculo bovino cubos	Até 1x/mês	Até 1x/mês	Até 1x/mês
Patinho em cubos ou iscas	3x/semana	2x/semana	2x/semana
Patinho moído	Até 3x/semana	Até 3x/semana	Até 3x/semana
Peixe ensopado (Filé de tilapia)	-	-	Até 2x/mês



Atum em lata ¹	-	2x/mês	2x/mês
Ovos / omelete	-	2x/mês	2x/mês
Estrogonofe de frango ou carne (com requeijão caseiro)	-	1x/mês	1x/mês
Leguminosas	5x/semana	5x/semana	5x/semana
AMIDO¹			
Arroz	6 a 8x/semana	6x/semana	6x/semana
Arroz branco	Até 2x/semana	2x/semana	2x/semana
Massas	2x/semana	1x/semana	1x/semana
Massas integrais		1x/semana	1x/semana
Polenta	Até 4x/mês	Até 4x/mês	Até 4x/mês
Farofa	-	4x/mês	4x/mês
BEBIDAS²			
Suco de polpa (sabores variados)	-	-	-
logurte natural	-	Até 3x/semana	3x/semana
Vitamina de frutas (com aveia)	-	Até 2x/semana	1x/semana
Suco de laranja lima	2x/semana	2x/semana	2x/semana
Cacau com leite	-	Até 3x/semana	Até 3x/semana
Leite aromatizado	-		
Suco de uva integral	-	Até 4x/mês	Até 4x/mês
CEREAIS PARA LANCHES			





Pães diversos (de abóbora, de leite, caseiro, de cachorro quente)	-	Até 6x/semana	Até 6x/semana
Pães integrais	-	2x/semana	2x/semana
Biscoito de polvilho	--	1x/semana	Até 3x/mês
Biscoitos integrais (salgados)		1x/semana	Até 2x/semana
Flocos de milho	-	-	-
Aveia	Até 2x/semana	Até 2x/semana	1x/semana
Bolo sem açúcar	-	3x/semana	3x/semana
ACOMPANHAMENTOS PARA PÃES			
Doce de frutas sem açúcar	-	Até 2x/semana	Até 2x/semana
Manteiga	-	5x/semana	5x/semana
Queijo para sanduíche (ricota ou muçarela)	-	1x/semana	Até 2x/mês
Patês salgados (poderá conter iogurte e/ou ricota)	-	2x/semana	2x/semana
PREPARAÇÕES ESPECÍFICAS			
Sanduíche de carne/frango ou peixe ³	-	Até 2x/mês	Até 2x/mês
Torta salgada (com um tipo de carne e legumes) ³	-		
Mingau de farelo de aveia com banana e/ou cacau	Pode ser usado nos meses frios (com fórmula infantil).	Pode ser usado em substituição à vitamina ou iogurte nos meses frios.	Pode ser usado em substituição à vitamina ou iogurte nos meses frios.

¹ Os itens poderão ser utilizados para preparações elaboradas, como escondidinho, sopa, risoto, entre outros.

² Nos meses frios poderá ocorrer substituição de bebidas frias (como suco natural de frutas, iogurte e vitamina) por bebidas quentes similares (leite puro ou com aromatizante e cacau com leite), a critério da equipe técnica.





³ As incidências de proteínas dos sanduíches e da torta salgada são à parte das incidências de carnes do mês (com exceção do atum em latas, que está discriminado na tabela separadamente).

Observações relacionadas às Tabelas (Ensino Fundamental e Infantil):

- * A tabela considera as incidências mensais com referência de 1 mês de 20 dias úteis.
- * Alguns itens ultrapassam a incidência de 20 dias úteis devido a consideração de variação climática.
- * Uma vez ao mês, em cada período, haverá um cardápio de lanche diferenciado para comemoração de festinhas de aniversário, composto por: suco de frutas (natural ou polpa), bolo sem recheio e sem cobertura e sanduíche ou torta salgada. Nos meses com datas comemorativas específicas, poderá ter 1 incidência a mais deste lanche diferenciado, como por exemplo: Páscoa, Dia das Crianças, etc.
- * Uma vez ao mês, em cada período, haverá um cardápio de lanche diferenciado para o projeto cardápio gastronômico, para o ensino fundamental. O cardápio será elaborado pela equipe de Nutrição da Secretaria de Educação.
- * Os itens adquiridos pela Secretaria Municipal de Educação da chamada pública serão utilizados, conforme o cardápio planejado pela equipe técnica da CONTRATADA com o aval prévio conforme disponibilidade da equipe técnica da Secretaria Municipal da Educação.
- * Ervas e especiarias deverão ser fornecidas mensalmente para uso nas preparações em geral.
- * Em caso de baixa aceitação de alguma preparação a equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar substituição por outra semelhante.
- * Além da baixa aceitação, caso ocorram alterações de legislação e/ou recomendações nutricionais, esta tabela deverá ser alterada a qualquer momento, conforme solicitação da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação





ANEXO 6

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA CHAMADA PÚBLICA VIGENTE OU FORNECIDO PELA EMPRESA CONTRATADA

ÁGUA DE COCO

Descrição do objeto: 100% natural, integral. Sem adição de conservantes artificiais, edulcorantes e açúcar, sem reconstituição.

Embalagem primária: Tetra Pak, tampa rosqueada.

Embalagem secundário: A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo à contaminação e/ou deterioração.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação.

CACAU EM PÓ 70% a 100%

Descrição do objeto: Cacau em pó 70% a 100%: O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes.

Características gerais: O cacau em pó deverá ser de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de cacau em pó.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.

Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacote de aproximadamente 500 g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.





Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg.

Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.

AÇÚCAR MASCAVO (para bolos integrais)

Descrição do objeto: é a sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) por processos industriais adequados sem refinamento. Deve ser classificado como amorfo, de primeira.

Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório.

Características sensoriais (organolépticas): Deve apresentar-se com coloração própria e uniforme.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.





Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 10 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

AÇÚCAR REFINADO

Descrição do objeto: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum L.*), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira.

Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório.

Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.





Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 10 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

ARROZ BRANCO

Descrição do objeto: Arroz branco tipo 1, longo fino, sem mistura de grãos, sem matérias estranhas.

Características gerais: O produto deverá ser da safra corrente.

O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.

Características sensoriais (organolépticas): Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.





Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

ARROZ PARBOILIZADO

Descrição do objeto: grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1.

Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo parboilizado, classe longo fino (“agulhinha”), tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente.

O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.





Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue.

ARROZ INTEGRAL

Descrição do objeto: consiste em grãos intactos, que preservam a película e o gérmen. Não devem apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas, não deve estar com sabor ardido e nem apresentar perfurações (carunchos e outros insetos). Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA - PARA 2010.

Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, classe longo fino (“agulhinha”), tipo integral, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente.

O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.

Características sensoriais (organolépticas): Odor, textura e cor característicos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional.





Contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue.

AMIDO DE MILHO

Descrição do objeto: amido de milho enriquecido com vitaminas e minerais. Não contém glúten.

Características gerais: o produto deve estar acondicionado em caixa, íntegra, resistente, vedada e limpa.

Embalagem primária: caixa de 200 a 500g, contendo na rotulagem os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação.

AVEIA EM FLOCOS FINOS, GROSSOS E FARINHA DE AVEIA

Descrição: é o produto obtido de grãos sadios de *Avena sativa* que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar - se em flocos finos, grossos ou em farinha. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010. Estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA - PARA 2010.

Características gerais: classificado como aveia em flocos finos ou grossos. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.





Características sensoriais (organolépticas): Odor, textura e cor característicos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Contendo 500g de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária:

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue.

BISCOITO DE POLVILHO SALGADO

Descrição: O produto deve ser obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparada com polvilho, óleo vegetal, sal e ovos, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela Anvisa. Deverá ser isento de gordura trans, glúten, lactose e aromatizantes.

Características gerais: O biscoito de polvilho deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal assados, queimados e de características organolépticas anormais. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. O





produto deverá ser obtido, processado, embalado e armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas.

BISCOITOS E ROSQUINHAS INTEGRAIS (DOCES)

Descrição: Deve ser elaborado com farinha de trigo ou integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá conter leite. Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio e ser isento de gordura trans. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor doce característico. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado nem queimado.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.





Embalagem: pacote om no mínimo 300 gramas.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.

BISCOITOS SALGADOS E/OU INTEGRAL

Características Técnicas: Deve ser elaborado com farinha de trigo ou integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá conter leite. Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio e ser isento de gordura trans. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor salgado característico. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado nem queimado.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.

Embalagem primária: Embalagem dupla. Cada pacote deverá conter no mínimo 360 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.





Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.

Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega.

CAFÉ

Embalagem primária: à vácuo com validade mínima de 10 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Pacotes de 500 gramas.

Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído, tipo tradicional, procedente de espécies de vegetais genuínos, são e limpos. Ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas, com selo de pureza ABIC.

Ponto de torra: média, preferencialmente;

Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou intenso.

CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO (moída, iscas e cubos)

Descrição: Carne de boi, tipo de corte: patinho, congelada, deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Carnes provenientes de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de Hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponevroses). A carne deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Portaria n.º05 de 08/11/88 – SIPA/DIPOA; Decreto n.º30.691 de 29/03/52 –RISPOA/M.A. Alterado pelo Decreto Federal n.º1.255 de 25/06/62. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características gerais: A carne bovina (patinho) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características sensoriais (organolépticas): Aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa; Cor: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor e sabor: próprios.





Características Macroscópicas e Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução n.º 175 de 08 de julho de 2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no DOU Seção I, em 10/01/01. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Embalagem primária: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo entre 01 Kg (um quilo) e 02 Kg (dois quilos) do produto. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----.

Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

Embalagem secundária: A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo à contaminação e/ou deterioração.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.





CARNE BOVINA – MÚSCULO

Descrição: Carne de boi, tipo de corte: MUSCULO, congelada, deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Carnes provenientes de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de Hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponevroses). A carne em iscas deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características gerais: A carne bovina (músculo) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características sensoriais (organolépticas): Aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa; Cor: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor e sabor: próprios.

Características Macroscópicas e Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução n.º 175 de 08 de julho de 2003, publicada no D.O.U.em 09/07/2003. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a , publicada no DOU Seção I, em 10/01/01. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

Embalagem primária: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo entre 01 Kg (um quilo) e 02 Kg (dois quilos) do produto. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005,





do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----.

Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

Embalagem secundária: A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo à contaminação e/ou deterioração.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

CARNE DE FRANGO - FILÉ DE COXA, SOBRECOXA E PEITO

Descrição: Carne de frango, filé (coxa, sobrecoxa e peito), congelada, sem osso, sem pele, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do frango.

Características gerais: A carne de frango, filé (coxa, sobrecoxa e peito) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.

Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

Embalagem primária: o pacote de filé congelado deverá apresentar peso líquido de até 02 kg. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionado em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. Deve estar intacta, sem perfurações.





Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação.

Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.).

No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----.

Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome do corte de ave e a quantidade em quilos do produto, devendo pesar até 18 kg. O produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

DOCE DE FRUTAS COM AÇÚCAR E SEM AÇÚCAR

Descrição do Objeto: Sabores banana, uva, morango e goiaba. Ingredientes: polpa de fruta, pectina, conservante e acidulante, sem corantes e aromatizantes. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos com tampa, e pesar até 400gr, com lacre aluminizado e embalagem secundária, caixas de papelão resistente.

Prazo de validade: mínimo de 12 meses.

Data de fabricação: máximo de 30 dias.

ERVAS E ESPECIARIAS (alho, canela em pó, cebolinha, colorífico, gengibre, hortelã, manjericão, orégano desidratado, salsinha...)





Descrição do objeto: ervas e temperos como: alho, canela, cebolinha, colorífico, gengibre, hortelã, manjericão, orégano, salsinha. **Alho:** Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. **Canela em pó:** Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. De acordo com a RDC nº276/2005. Tubo com 30g. **Cebolinha:** Folhas interinas, frescas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. **Colorau:** O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Pacote com 100g. **Gengibre:** rizoma proveniente da planta Zingiberofficinale, deve estar com aparência fresca e com cor, cheiro e sabor próprios. **Hortelã:** Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300gr o maço, com folhas íntegras, frescas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. **Louro:** Em folha seca, obtida de espécimes vegetais genuínas, limpas e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com a RDC nº276/2005. Pacote com 6g aproximadamente. **Manjericão desidratado:** Em folha seca, obtido de espécies vegetais genuínas, folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com a RDC nº276/2005. Pacote com 7 gramas aproximadamente. **Orégano desidratado:** Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Pacote com 10g. **Salsinha:** Talos e folhas inteiras, frescas, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço com aproximadamente 300g (sem raízes). de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, 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. Deve ser obedecida





a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Características sensoriais (organolépticas): com cor, odor e sabor característicos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 6 meses a 1 ano partir da data da entrega.

FRUTAS SECAS (UVAS BRANCAS, PRETAS, AMEIXA, BANANA PASSAS)

AMEIXA SECA PRETA

Descrição do objeto Ameixa seca preta, obtida de frutas madura inteiras, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos

Características gerais: deverá apresentar-se livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração

Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

Embalagem primária: Embalagem plástica, selada, com identificação do produto, produtor, data de fabricação, validade e informação nutricional.





Embalagem secundária:

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.

BANANA PASSA

Descrição do objeto – banana passas, sem adição de açúcar e sem conservantes.

Características gerais: deverá apresentar-se livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

Embalagem primária: Embalagem plástica, selada, com identificação do produto, produtor, data de fabricação, validade e informação nutricional.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.

UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE

Descrição do objeto: Uva passa preta proveniente da desidratação da uva, sem semente, isenta de fermentações e manchas. Deve ser sem adição de açúcar, sem conservantes, com aroma, cor, sabor, consistência e textura do produto.

Características gerais: deverá apresentar-se livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração

Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

Embalagem primária: Embalagem plástica, selada, com identificação do produto, produtor, data de fabricação, validade e informação nutricional.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.

UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTE

Descrição do objeto: Uva passa branca proveniente da desidratação da uva, sem semente, isenta de fermentações e manchas. Deve ser sem adição de açúcar, sem conservantes, com aroma, cor, sabor, consistência e textura do produto.

Características gerais: deverá apresentar-se livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração

Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.





Embalagem primária: Embalagem plástica, selada, com identificação do produto, produtor, data de fabricação, validade e informação nutricional.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.

FARINHA DE MANDIOCA

Descrição do objeto: farinha de mandioca seca, extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família *Euforbiácea*, gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

Características gerais: farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, classificada de acordo com a Portaria Nº 554, de 30/08/1995. O produto não deve conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Rotulagem: No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, CGC, endereço e número de registro do estabelecimento no MAARA), impresso originalmente quando da confecção da embalagem, não se aceitando marcação complementar por etiquetas adesivas ou carimbo; de acordo com a Portaria nº 554, de 30/08/1995.

Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente, contendo de 500 gr até 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.





Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.

OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue.

FARINHA DE MILHO PRÉ – COZIDA

Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zeamays, L*), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida (tipo polenta), enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal, não conter GLÚTEN

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico.

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos,





pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500 gr ou 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 12 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.

FARINHA DE TAPIOCA

Descrição do objeto: primeira qualidade, classe granulada, produto *in natura*, produzido a partir da mandioca adequada para consumo, de casca limpa e sem resíduos de terra. Não senescente. Ausência de substâncias estranhas, com garantia de qualidade higiênico-sanitária durante a produção, textura crocante, cor branca, sabor e odor característico

Características gerais: grãos limpos processados, isento de sujidades, livres de mofo, fermentação, microrganismos patogênicos e substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, bem como outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada.

Embalagem primária: acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, resistente, hermeticamente fechada, lacrada, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, lote, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.

Embalagem secundária: caixa ou fardo, resistente e lacrado. Rotulagem: Deverá estar rotulado conforme legislação vigente.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.





FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (*Triticumaestivum*L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum* (exceto *Triticumdurum*), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.

Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. **Embalagem primária:** plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter até 05 kg. Não serão aceitos





produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL

Descrição do objeto: produto obtido a partir da espécie *Triticum seativan* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. Obtida a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas de 2.5% na base seca devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação. A farinha de trigo deverá ser obtida a partir de grãos de trigo, sãos, limpos e em perfeito estado de conservação, respeitando as Boas Práticas de Fabricação, conforme estabelecido pela Portaria nº 1428 de 28.11.93.

Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor amarelo ou marrom clara, odor e sabor próprios.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada





interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam a proteção necessária. Cada pacote deve conter até 05 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

FERMENTO DE BOLO (químico)

Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

Características gerais: O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de pães, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº

38. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.





Embalagem primária: Embalagem intacta, em latas de 100 gr com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 latas.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.

FORMULA INFANTIL DE PARTIDA

Fórmula infantil de partida, em pó, com proteínas lácteas, predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína, enriquecida com ferro, isenta de sacarose e formulada para atender as necessidades de lactentes no 1º semestre de vida. Deve atender os padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Apresentação em latas de 400 gramas ou 800 gramas, validade mínima de 12 meses a partir da entrega.

FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO

Fórmula infantil de seguimento, em pó, com proteínas lácteas, com quantidade igual ou superior de caseína em relação a proteína do soro do leite, isenta de sacarose, enriquecida com ferro e formulada para atender as necessidades de lactentes no 2º semestre de vida. Deve atender os padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Apresentação em latas de 400 gramas ou 800 gramas, validade mínima de 12 meses a partir da entrega.

FRUTAS (abacate, banana branca, banana caturra, laranja lima, abacaxi, caqui, goiaba, laranja, mamão, maçã, manga, melão, pêra, tangerina, melância, pêssego...)

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





resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações aplicáveis.

FUBÁ (FLOÇÃO, CANJIQUINHA, BIJU)

Descrição: produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. O fubá deverá ser obtido a partir de grãos de milho, sãos, limpos e em perfeito estado de conservação, respeitando as Boas Práticas de Fabricação, conforme estabelecido pela Portaria nº 1428 de 28.11.93. SEM GLÚTEN

Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de milho sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor amarela, odor e sabor próprios.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.





Embalagem primária: plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam a proteção necessária. Cada pacote deve conter até 05 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

GRANOLA

Descrição do objeto: à base de aveia em flocos, Mel, Flocos de Cereais (trigo, arroz, aveia e milho), Fibra e Gérmen de Trigo, Açúcar Mascavo, Uva Passa, Flocos de Milho, Óleo Vegetal, Maçã Desidratada. Embalagem em saco de polietileno de 1 a 2 kg.

Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de ingredientes sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos intactos, cor, odor e sabor característicos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o





produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem a proteção necessária. Cada pacote deve conter até 05 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS (**sabores variados**)

Descrição do objeto: à base de leite reconstituído integral, preparado de fruta (polpa de fruta, açúcar, aroma natural de fruta), corante natural e fermentos lácteos. Sem glúten.

Embalagem primária: Embalagem de filme de propileno com 1 litro.

Prazo de validade: constante no rótulo do produto, no máximo 50 dias da data de fabricação.

IOGURTE NATURAL

Descrição do objeto: à base de leite reconstituído integral e fermentos lácteos. Sem glúten.

Embalagem primária: Embalagem de filme de propileno com 1 litro.

Prazo de validade: constante no rótulo do produto, no máximo 50 dias da data de fabricação.

LEGUMES (abobrinha, abóbora, beterraba, cebola, chuchu, cenoura, couve-flor, pepino, vagem, tomate, brócolis...)

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes





condições mínimas: a) ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar sujos de terra; e) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislação sanitária.

LEGUMINOSAS (ervilha partida, feijão preto, vermelho, carioca, grão de bico e lentilha)

Descrição do objeto: grupo das leguminosas contendo: ervilha, feijão (diferentes tipos), lentilha. **Ervilha tipo 01:** proveniente da vagem de *Pisum sativum*, de cor verde quando colhida em tempo correto. **Feijão:** grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris L.*, grupo anão, classe preto, vermelho ou carioquinha, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. **Lentilha tipo 01:** leguminosa comestível proveniente da família *Fabaceae*, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros limpos e secos.

Características gerais: Os produtos deverão ser da safra corrente. Devem apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor característica de cada espécie, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, para o feijão considera-se: 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do





Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.

OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue.

LEITE INTEGRAL UHT

Descrição: leite UHT integral (Ultra-HighTemperature, UHT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Características gerais: leite UHT integral (Ultra-HighTemperature, UHT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em P2O5.

As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC. Vol. A 1985).

Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o





produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Rotulagem: deve obedecer ao disposto às Legislações específicas (referência abaixo).

Embalagem primária: Acondicionado em embalagem Tetra Brick Aseptic. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura – SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.

MANTEIGA EXTRA SEM SAL

Descrição: Manteiga sem sal, de primeira qualidade (Norma FIL 99A: 1987), obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado. Teor mínimo de 82% de lipídeos.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

Características gerais / Ingredientes: creme de leite pasteurizado (exclusivamente de gordura láctea), fermento lácteo, corantes (somente naturais): baixa orelana, beta caroteno, curcuma ou curcumina, sem aditivos químicos/artificiais. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características físico-químicas: Teor mínimo de 82% de gorduras. Umidade máxima de 16%. A manteiga deverá ser envasada com materiais adequados para as condições e com armazenamento que confirmem proteção apropriada contra a contaminação.

Características sensoriais (organolépticas): de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

Características Macroscópicas e Microscópicas: Ausência de qualquer tipo ou elementos estranhos, abrangendo: insetos, outros animais, parasitos, excrementos de





insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem retangulares de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 200 ou 500 gr de peso líquido. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente, contendo identificação, data de fabricação e validade, lote e registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data da entrega.

MASSAS DERIVADAS DO TRIGO (macarrão cabelo de anjo, espaguete, parafuso, penne, parafuso com vegetais, caseiro, padre nosso conchinha)

Descrição: produtos obtidos da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado de ovos. **Macarrão parafuso com vegetais:** além das especificações anteriores, adicionado de vegetais (tomate e espinafre desidratados). Pode conter corantes naturais.

Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; de acordo com a sua denominação, exemplo: tipo aletria, para o preparo de sopa; tipo espaguete; tipo parafuso; tipo parafuso com vegetais; tipo conchinha. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais.





Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme (exceto tipo parafuso com vegetais); aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Para o parafuso com vegetais: pode ser de cores: amarela, vermelha e verde uniformes.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

MACARRÃO TIPO INTEGRAL (espaguete, parafuso e penne)





Descrição: produtos obtidos a partir da Farinha de trigo integral e glúten de trigo. Podendo ser adicionado de ovos ou não.

Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com farinha de trigo integral, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como: espaguete integral; ninho integral; parafuso integral; penne integral. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais.

Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Características sensoriais (organolépticas): cor escura (entre marrom claro e escuro); aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocado na água, não deve turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Para o parafuso com vegetais: pode ser de cores: amarela, vermelha e verde uniformes.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.





Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

ÓLEO DE SOJA

Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (*Glycine Max. L. Merrill*), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal.

Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do





Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

OVO DE GALINHA

Descrição do objeto: Produto fresco de ave galinácea, pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são: a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; b) ser limpo, sem ter sido lavado; c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; g) ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo); h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: 1- alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); 2- mumificação (ovo seco) ; 3 - podridão (vermelha, negra ou branca); 4 - presença de fungos : interna ou externamente 5 - cor, sabor ou odor anormais; 6 - ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; 7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; quando contenham substâncias tóxicas.

PÃO CASEIRO





Descrição do objeto: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados. O pão deverá ser fatiado.

Deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Após o cozimento, deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento do cheiro estranho ou desagradável.

Embalagem primária: Em polietileno transparente atóxicas e hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

PÃO DE CACHORRO QUENTE

Descrição: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados. O pão deverá se apresentar em formato para o preparo de cachorro-quente, como no mínimo 50g cada unidade.

Características gerais: deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Embalagem primária: Em polietileno transparente atóxicas e hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O





transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

PÃO DE CACHORRO QUENTE INTEGRAL

Descrição: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo integral, fermento biológico, sal, açúcar, óleos vegetais, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. O pão deverá se apresentar em formato para o preparo de cachorro-quentes, como no mínimo 50g cada unidade

Características gerais: deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, coloração distinta à normal para a espécie considerada.

Embalagem primária: Em polietileno transparente atóxicas hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

PÃO DE FORMA INTEGRAL

Descrição: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo integral, fermento biológico, sal, açúcar, óleos vegetais, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. O pão deverá ser fatiado.

Características gerais: deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.





Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, coloração distinta à normal para a espécie considerada.

Embalagem primária: Em polietileno transparente atóxicas hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

PÃO DE ABÓBORA

Descrição: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, abóbora, fermento biológico, sal, açúcar, óleos vegetais, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.

Características gerais: deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, coloração distinta à normal para a espécie considerada.

Embalagem primária: Em polietileno transparente atóxicas hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

PÃO DE LEITE

Descrição: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, leite, fermento biológico, sal, açúcar, óleos





vegetais, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.

Características gerais: deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, coloração distinta à normal para a espécie considerada.

Embalagem primária: em polietileno transparente atóxicas hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

PEIXE TIPO TILÁPIA E CAÇÃO

Descrição do objeto: peixe em forma de filé, sem espinhos, manipulada em boas condições de higiene. O peixe deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Deve ter procedência de empresa com registro no Ministério da Agricultura e ser inspecionado pelo SIF de acordo com o Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78.

Características gerais: deverá apresentar-se livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Após o cozimento, deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento do cheiro estranho ou desagradável.

Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.





Embalagem primária: em polietileno transparente atóxicas hermeticamente vedadas separados em 1 kg. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto, selo do S.I.F. e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento congelado como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, quantidade em quilos do produto. O produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega

PEIXE TIPO ATUM EM LATA (ao natural)

Descrição do produto: atum, água de constituição e sal.

Características gerais: o produto deve estar acondicionado em lata, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A lata não deve apresentar sinais de amassamento ou ferrugem.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Após o cozimento, deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento do cheiro estranho ou desagradável.

Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

Embalagem primária: latas de 125 a 500 g.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, quantidade em quilos do produto.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes e constante na embalagem

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega

PERNIL SUÍNO EM ISCAS





Características técnicas: Pernil suíno em iscas congelado sem osso, corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeadada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.

O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. De conter no máximo 15 % de gorduras totais.

Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, do M.A.A.), no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do suíno), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/ DIPOA sob nº. __/__/__ ou SIE/CIDASC sob nº __/__/__. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega.

POLPA DE FRUTA CONGELADA EM BARRA (sabores abacaxi, acerola, maracujá, morango e tangerina)

Descrição do objeto: Polpa congelada de fruta natural sem adição de açúcar, concentração máxima de 1:4 (1 parte de polpa para 4 partes de água). Não deverá conter corantes, conservantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo. Embalagem 1 kg.

Características gerais: O produto, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação. A designação não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto deve exigir





armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 kg de polpa para no máximo 4 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 5 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação. A água destinada à produção da polpa deverá ser limpa, inodora, incolor, não conter germes patogênicos e observar o padrão de potabilidade. **Características sensoriais (organolépticas):** aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios da fruta.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico contendo 1 kg. A embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: 12 meses a partir da data de fabricação.

QUEIJO TIPO MUÇARELA

Descrição do objeto: Leite pasteurizado, sal, estabilizante cloreto de cálcio, enzima coagulante, fermento lácteo, conservante sorbato de potássio.

Características gerais: queijo tipo mussarela com registro no SIF ou SISF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa semi-dura, em fatias, cor branco creme homogênea, sabor suave e levemente salgado, cheiro próprio.





Embalagem primária: A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto conferindo-lhe proteção apropriada contra contaminação, pesando de 300g a 1 (um) quilo, com separador entre fatias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, selo de inspeção e demais dados de acordo com a legislação vigente.

Prazo de validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega nas unidades.

RICOTA

Descrição do objeto: Ricota, fresca, sem sal.

Características gerais: fabricada com soro de leite e leite pasteurizado desnatado. Com aditivos e coalho de cálcio dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Características sensoriais (organolépticas): sabor suave característico, com consistência firme, mas não sólida, úmida, cor branca opaca.

Embalagem primária: A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto conferindo-lhe proteção apropriada contra contaminação, pesando de 300g a 1 (um) quilo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, selo de inspeção e demais dados de acordo com a legislação vigente.

Prazo de validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega nas unidades.

RAÍZES E TUBÉRCULOS (**batata doce, batata inglesa, batata salsa, aipim, cará...**)

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos. b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie,

c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência, d) estar livre de enfermidades, e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, f) estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos, g) estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, h) não poderão ser dados ao consumo ou expostos





à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem. 50.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

SAGU

Descrição do objeto: fécula de mandioca, formato pérola. Isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva, com coloração e outras características organolépticas próprias do produto.

No seu rótulo deve conter informação nutricional, prazo de validade visível e lote; grãos inteiros e sãos; isento de sujidades e mistura de outros produtos e espécies.

Embalagem primária: acondicionado em saco plástico resistente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.

SAL

Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiúmectante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto.

Características gerais: deve estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germes patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.

Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto.





Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.

SUCO DE UVA INTEGRAL

Descrição do objeto: uvas tintas. Não deverá conter corantes, açúcar, conservantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentado e entregue em garrafas de vidro de 1 litro, com rótulo.

Características gerais: O produto deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. A designação não poderá ser utilizada para produto artificial, concentrados ou preparos líquidos para suco. O produto não deve exigir diluição e armazenamento a frio antes de aberto. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas.





Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios da fruta.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: garrafas de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: 24 meses a partir da data da fabricação.

VERDURAS (agrião, alface roxa, alface americana, alface crespa, brócolis, couve-manteiga, acelga, espinafre, repolho roxo, repolho branco, rúcula...)

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas,





Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislação aplicável.

VINAGRE

Descrição do objeto: vinagre de álcool (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável.

Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovada mente elimine os microorganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica.

Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 12 unidades.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.





AS ESPECIFICAÇÕES ACIMA RESPEITAM AS LEGISLAÇÕES PERTINENTES,
CONFORME AS REFERÊNCIAS ABAIXO:

- Decreto nº 2314, de 04/09/1997;
- Instrução Normativa nº 36, de 14/10/1999;
- Lei nº 8543, de 23/12/1992;
- Lei nº 8918, de 14/07/1994;
- Lei nº 10674, de 16/05/2003;
- Portaria nº 157, de 19/08/2002;
- Portaria nº 371, de 04/09/1997;
- Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002;
- Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004;
- Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006;
- Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003;
- Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002;
- Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003;
- Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006.





ANEXO 7

RELAÇÃO DE MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATERIAL DE LIMPEZA

1. RELAÇÃO DE MOBILIÁRIOS MÍNIMOS POR UNIDADE DE ENSINO

1.1 Pia de material resistente, liso, lavável e impermeável

Pia de aço inox AISI 304 com borda traseira de 12 cm e bordas laterais e dianteiras de 2,5cm de altura com duas cubas localizadas no centro da pia com quatro pés de aço inox e grade chapa moeda na parte inferior para secagem de utensílios da cozinha, com saída de esgoto de 50 mm e altura total da pia na parte dianteira de 88 cm, chapa 1,50 mm. Instalada.

1.2 Balcão de material resistente, liso, lavável e impermeável.

Balcão fechado em aço inox AISI 304.

1.3 Mesa de material resistente, liso, lavável e impermeável.

Mesa em inox AISI 304, lisa.

1.4 Bancada de material resistente, liso lavável e impermeável.

1.5 Estante de material resistente, liso, lavável e impermeável.

Estante em aço inox, perfurada, com 4 a 6 prateleiras, pés com sapatas reguláveis.

1.6 Armário material resistente, liso, lavável e impermeável.

1.7 Prateleiras material resistente, liso, lavável e impermeável e gradeada.

Observação: as dimensões e capacidade dos utensílios devem atender a cada unidade de ensino.

2. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS POR UNIDADE DE ENSINO

2.1 Fogão e Forno

Fogão industrial, queimador duplo, grelhas e queimadores em ferro fundido, dotado de forno com puxador ergonômico e travamento mecânico, prateleira removível e regulável, cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Todas as torneiras deverão ter limites intransportáveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. Observação: a quantidade de bocas do fogão deve atender à necessidade de casa Centro de Educação Infantil ou Unidade Escolar.

Forno industrial de lastro a gás com kit vapor, e acabamento em aço inoxidável. Com placas refratárias e gaveta móvel para fácil manutenção e visualização das chamas.





Visor em vidro e lâmpada interna. Voltagem do Kit vapor: 110/220 Volts Consumo Médio: Aproximadamente 1,30 Kg/h. Dimensões Internas Mínimas: 330 x 1440 x 1175 mm. (Garantia de 1 ano para defeitos de fabricação.)

2.2 Geladeira – colocar industrial

Refrigerador industrial 4 portas

Refrigerador industrial com revestimento interno em poliuretano e externo em aço. Com pés em alumínio, com capacidade mínima de armazenamento de 800 litros.

Revestimento interno das prateleiras galvanizado. Revestimento externo em aço inox 430. 4 portas. Medidas mínimas: 115 cm x 70 cm x 195 cm. Voltagem: 220v

Observação: a capacidade da geladeira e o número de equipamentos deverão atender a necessidade de cada unidade escolar.

2.3 Freezer - vertical

2.3.1 Freezer industrial vertical, porta única. Degelo: automático (frost free). Controle de temperatura: controlador eletrônico digital com indicador de temperatura. Prateleiras aramadas: 3 níveis reguláveis e inclináveis mais estrado. Dimensões aproximadas: Dimensões externas (mm) largura (frente): 675. Profundidade: 830 altura: 1980 volume mínimo (l): 500. Tensão nominal: 220 v. O produto destina-se a conservação de produtos congelados embalados, a uma temperatura aproximada de -18°C a -20°C.

Observação: o número, as dimensões e a capacidade do equipamento devem atender demanda de cada unidade de ensino.

2.4 Liquidificador

Liquidificador industrial inox com copo monobloco. Copo: monobloco, sem solda, em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura. Copo monobloco: sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando a proliferação de bactérias. Tampa de borracha atóxica, com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes. Tensão elétrica bivolt de 110 e 220.

Observação: a capacidade do liquidificador deve atender a necessidade de cada unidade escolar.

2.5 Picador de legumes;

Picador de legumes, modelo trie, confeccionado em material resistente, corpo alumínio fundido, com cortador macho em plástico ABS, com cortador navalha em alumínio fundido e inox, corte de 10mm, pintura eletrostática, pés e colunas tubo de aço 5/8.





2.6 Painela de pressão; 10 e 20 litros

2.6.1 PANELA DE PRESSÃO 10 L

Panela de pressão com capacidade para 10 litros, com acabamento em alumínio polido, sem etiquetas adesivas coladas no produto ou com etiquetas de fácil remoção.

2.6.2 PANELA DE PRESSÃO CAPACIDADE MÍNIMA DE 20 L LINHA PROFISSIONAL

Panela de pressão em alumínio com cabo de baquelite, com capacidade mínima de 20 L. Linha Profissional. Deve ter no mínimo 6 sistemas de segurança, sem etiquetas adesivas coladas no produto ou com etiquetas de fácil remoção. Dimensões mínimas: Diâmetro: 31 cm e altura: 30 cm.

2.7 Esprededor de frutas

Fabricado em aço inox, industrial, gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox, copo e peneira em aço inox, tensão bivolt 110 e 220v.

Observação: As dimensões do espremedor de frutas devem atender a necessidade de cada unidade escolar.

2.8 Batedeira

Planetária, fabricada em chapa de aço com pintura epoxi, controle de velocidade progressiva, tensão bivolt de 110 e 220V.

Observação: a capacidade da batedeira varia conforme a necessidade de cada unidade escolar.

2.9 Exaustor

Exaustores industriais com tensão de 220V, baixo ruído, diâmetro 30cm a 40 cm. A empresa deverá fazer a instalação desse item num prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar a partir da assinatura do contrato.

Deverá ser observado a capacidade física e estrutural da unidade escolar. Caso a empresa não tenha condições de instalar o exaustor por problemas estruturais na unidade de ensino, a Empresa deverá comunicar ao fiscal do contrato, que emitirá um laudo juntamente com a equipe de engenheiros da SME exonerando a responsabilidade da empresa de instalar o exaustor apenas naquela unidade. Com o laudo devidamente assinado por ambas as partes, a SME tomará providências para resolver os problemas estruturais, e assim que a equipe de engenheiros emitir um novo laudo positivo, a empresa deverá providenciar a instalação do exaustor em um prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.





2.10 Coifa industrial

Sistema de exaustão para captação de vapores de gordura para fogão com queimadores duplos. Em aço inoxidável, com filtros e calhas periféricas em todo o perímetro. Dimensões compatíveis com o fogão de cada unidade de ensino. Baixo nível de ruído. De acordo com norma técnica da ABNT. A empresa deverá fazer a instalação desse item num prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar a partir da assinatura do contrato.

Deverá ser observado a capacidade física e estrutural da unidade escolar. Caso a empresa não tenha condições de instalar o exaustor por problemas estruturais na unidade de ensino, a Empresa deverá comunicar ao fiscal do contrato, que emitirá um laudo juntamente com a equipe de engenheiros da SME exonerando a responsabilidade da empresa de instalar o exaustor apenas naquela unidade. Com o laudo devidamente assinado por ambas as partes, a SME tomará providências para resolver os problemas estruturais, e assim que a equipe de engenheiros emitir um novo laudo positivo, a empresa deverá providenciar a instalação do exaustor em um prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.

2.11 Balança Digital

Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade mínima de 20kg, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumento de Pesagem Não Automáticos” - Portaria INMETRO nº 236 de 22 de dezembro de 1994. Classificação metrológica tipo III, tecla de tara, pés reguláveis e desligamento. Automático.

2.12 Processador de Alimentos

Processador/preparador de alimentos modelo industrial, com 6 discos de preparação (fatia, rala, corta, desfia), estrutura em alumínio anodizado, discos em inox, motor 1/2 CV, voltagem bivolt de 110V e 220V.

Obs.: Quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos.

3. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS POR UNIDADE DE ENSINO

3.1 Talheres

3.2 Colheres

3.2.1 **Colher de Servir:** Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 330mm, de primeira linha.





3.2.2 Colher de mesa: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 1,0 MM, COMPRIMENTO MÍNIMO 19CM, PRIMEIRA LINHA.

3.2.3 Colher de sobremesa para uso Berçário e Maternal: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Comprimento: 178mm. Espessura: 2,5mm.

3.3 Garfos

3.3.1 **Garfo de mesa:** Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 199mm, de primeira linha.

3.3.2 Garfo de sobremesa: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 178mm, de primeira linha.

3.3.3 Facas de corte

3.3.3.1 **Faca de carne:** Lâmina em aço inox ou carbono com fio liso, cabo anatômico em aço inox ou polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, com espessura mínima de 3mm e comprimento mínimo de 280mm.

3.3.3.2 Faca de legumes: Lâmina em aço inox com fio liso, cabo anatômico em aço inox ou polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 190mm.

3.3.3.3 Faca de mesa: Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 3mm e comprimento mínimo de 213mm, ponta arredondada, de primeira linha.

3.4 **Caçarola:** Feito em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, espessura mínima de 3mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.5 **Caldeirão:** Feito em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, espessura mínima de 3mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.





3.6 Frigideira: Feita em alumínio polido industrial, linha hotel, com espessura mínima de 60mm, resistente.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.7 Chaleira: Feito em alumínio polido, linha hotel, com alça em madeira que proporcione segurança no manuseio, com espessura de 2mm.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.8 Bule de alumínio: Feito em alumínio polido, linha hotel, com alça de madeira que proporcione segurança no manuseio, com capacidade mínima para 7 litros.

3.9 Garrafa Térmica: Ampola interna para conservação do líquido em vidro térmico, corpo externo produzido em polipropileno, com fechamento em rosca, com alça física em polipropileno, com capacidade de 2 a 10 litros.

3.10 Assadeira: Feito em alumínio polido, tipo hotel, design retangular, para uso em fornos a gás e elétrico.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.11 Escorredor de massas: Feito em alumínio polido, tipo tacho, com pé e asas de alumínio, furado e resistente.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.12 Tábua de corte: Feita totalmente em polipropileno, altura de 50cm, largura de 30cm, espessura de 1,5cm atóxica com aditivo antibactericida, antiderrapante, bordas arredondadas, fácil higienização e resistente a produtos químicos, furo para pendurar.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.13 Abridor de lata: Feito em aço inox polido, resistente.

3.14 Bacia: Feita em polipropileno, design redondo, em material de primeira





qualidade, resistente. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.15 Bandeja: Feita em polipropileno ou ABS, lisa, com alças, em material de primeira qualidade, resistente.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.16 Pote para armazenamento de alimentos com tampa: Feito em plástico, liso, de fácil higienização, incolor, resistente.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.17 Pote de sobremesa: Feito em vidro temperado, resistente ou inox.

3.18 Travessa: Feita em plástico, vidro ou inox, retangular, com tampa.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.19 Jarra: Feita em polipropileno, redonda, com tampa, com alça, capacidade mínima de 3 litros, incolor, resistente.

3.20 Escorredor de louça: Feito em aço inox ou alumínio, resistente.

3.21 Caneca: Feita de inox, paredes internas e externas lisas, com alça do mesmo material, formato arredondado, atóxica, resistente.

Observação 1: com dimensões variadas (capacidade de 300ml para Ensino Fundamental e 200ml Ensino Infantil) conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.22 Pratos

3.22.1 Prato raso: Feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, com diâmetro de 22,5cm, resistente. Feito de bambu ou acrílico ou polipropileno livre de BPA para uso de alunos especiais

3.22.2 Prato fundo: Prato fundo feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, acabamento arredondado, com diâmetro total de aproximadamente de 22cm, resistente.

3.22.3 Prato de sobremesa: Prato de lanche feito em vidro temperado, redondo,





transparente, liso, com diâmetro total de aproximadamente 19cm, resistente.

3.22.4 Prato com ventosa (Para as turmas de Berçário): Fabricado em polipropileno, BMC ou SMC, com abas, paredes internas e externas lisas, formato arredondado, atóxica e pigmentação homogeneia em toda a peça.

Observação: apenas para berçários.

3.23 Utensílios para servir

3.23.1 **Concha:** Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 300mm, resistente.

3.23.2 **Escumadeira:** Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 350mm, resistente.

3.23.3 **Pegador:** Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 210mm., resistente

3.23.4 **Forma para gelo:** Feita em polipropileno, resistente.

4. RELAÇÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA, SANITIZAÇÃO, HIGIENE PESSOAL E HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1 **Balde:** Feito de plástico, de primeira qualidade, resistente, capacidade de 20 litros, com alça.

4.2 **Lixeira para a separação de resíduos orgânicos e não orgânicos:** Feita em polipropileno ou polietileno, sem acionamento manual, com pedal e estrutura para a abertura/fechamento da tampa, reforçado, com capacidade de 100 litros, branco.

4.4 **Caixas para armazenamento de hortifrúteis:** Feita em polipropileno, resistente, atóxico, com campo para etiqueta, com alças, capacidade de 49 litros.

4.5 **Detergente líquido neutro:** Concentrado, neutro biodegradável, frasco com 500ml.

4.6 **Esponja:** Esponja de limpeza, dupla face, composto de fibra sintética abrasiva e espuma de poliuretano.

4.7 **Álcool 70:** Hidratado na concentração de 70º INPM, embalagem de 1000ml.

4.8 **Vassoura:** Convencional, cerdas de fibras resistentes.

4.9 **Rodo:** Em plástico, borracha de EVA, com garras, cabo de madeira ou alumínio, revestido com plástico.

4.10 **Água sanitária:** A base de hipoclorito de sódio, com teor de cloro ativo de 2,5%p/p, embalagem plástica, com dados de identificação do produto, marca do





fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

4.11 Sabonete Antibactericida: Sabonete líquido, cremoso, antibactericida, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro ou notificação na Anvisa/Ministerio da Saúde.

4.12 Pasta brilho: Pasta para limpeza em geral, tipo Cristal, embalagem de 500g.

4.13 Toalha de papel para uso pessoal: Não reciclado, alta absorção, cor branca.

4.14 Guardanapo de papel para uso com alimentos: Branco, tamanho mínimo 20x18, sem estampa.

OBS.: Garfos, facas, copo/caneca, colheres, deverão ser entregues de acordo com o número de alunos da Unidade Escolar.

*** O tamanho dos utensílios deve serem adequados a faixa etária dos alunos.**

** Mobiliários, equipamentos e utensílios em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos.



ANEXO 8

ATRIBUIÇÕES DAS COZINHEIRAS ESCOLARES

- 1**– Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição de alimentação escolar, selecionando alimentos, preparando refeições e distribuindo-as;
- 2** – Preparar e servir nas unidades ou em locais indicados pela CONTRATANTE, de acordo com os horários das Unidades de Ensino;
- 3** – Seguir os cardápios planejados e as fichas técnicas de preparo;
- 4** – Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho;
- 5** – Usar uniforme completo e limpo;
- 6** – Usar calçados fechados;
- 7** – Respeitar as normas de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, atentando para hábitos de higiene pessoal, como:
 - Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
 - Não usar adereços (anéis, pulseiras e similares) e realizar a adequada higienização das mãos;
 - Não usar maquiagem e cílios postiços;
 - Não fumar em horário de expediente;
- 8** – Somente terão acesso às cozinhas pessoas autorizadas e devidamente trajadas conforme normas de higiene (toucas)
- 9** – Atender com cordialidade os alunos e respectivos profissionais das Unidades de Ensino.
- 10** – Não manipular alimentos sem a carteira de saúde ou com a mesma vencida.

OBS: Não é de competência da cozinheira escolar a limpeza do refeitório e transporte do lixo da cozinha para fora da unidade escolar.

ANEXO 09 - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

Contrato nº [____]/[ANO]

Objeto: “FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO COM PREPARO NAS PRÓPRIAS UNIDADES ESCOLARES E SERVIDAS AOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.”

Contratada: [Nome da Empresa Contratada]

Unidade Gestora: Secretaria de Educação de Navegantes

Período de Vigência: [inserir datas]

Fiscal do Contrato: [Nome do fiscal designado]

1. OBJETIVO

1.1. O presente Instrumento de Medição de Resultados tem por finalidade avaliar objetivamente a qualidade dos serviços prestados pela contratada, por meio de critérios mensuráveis, tangíveis e auditáveis, assegurando a conformidade com os padrões de desempenho estabelecidos no Termo de Referência e no contrato administrativo.

2. INDICADORES DE DESEMPENHO

Indicador	Descrição do Indicador	Meta Esperada	Peso (%)	Frequência de Avaliação
ID1	Cumprimento integral do cardápio alimentar	≥ 95% das refeições conforme cardápio aprovado	30%	Mensal
ID2	Regularidade da equipe técnica e operacional nas unidades	≥ 98% de presença conforme escala e contrato	20%	Mensal
ID3	Higiene e apresentação dos funcionários (uniforme, carteira de saúde, EPIs)	100% em conformidade	15%	Mensal

ID4	Armazenamento correto de alimentos e coleta de amostras	100% das unidades com armazenamento adequado	10%	Mensal
ID5	Documentação e laudos exigidos	100% das obrigações documentais cumpridas no prazo	10%	Trimestral
ID6	Atendimento às solicitações do Fiscal e observância às Boas Práticas	≥ 90% de atendimento sem reincidência	15%	Mensal

3. MÉTODO DE AVALIAÇÃO

3.1. A pontuação final será composta pela soma ponderada dos indicadores. A cada ciclo de avaliação, será atribuída uma nota conforme o desempenho identificado:

Nível de Atendimento	Pontuação (%)	Classificação
Excelente	≥ 95%	Excelente
Satisfatório	85% – 94%	Satisfatório
Regular	70% – 84%	Regular
Insatisfatório	< 70%	Insatisfatório

4. IMPACTO NO PAGAMENTO

Classificação	Pagamento Mensal	Medidas Complementares
Excelente	100% do valor contratado	---
Satisfatório	95% do valor contratado	Advertência em caso de reincidência
Regular	90% do valor contratado	Plano de Correção Obrigatório
Insatisfatório	Até 80% do valor contratado	Notificação formal e possibilidade de rescisão contratual



5. PENALIDADES ADICIONAIS

5.1. Além dos impactos financeiros acima, permanece vigente a Tabela de Infrações e Penalidades (Anexo 09), cujas ocorrências gerarão descontos, sanções administrativas e pontuação negativa acumulativa conforme gravidade (leve a gravíssima).

6. MONITORAMENTO

6.1. O acompanhamento e registro dos resultados será realizado por meio de:

- Relatórios mensais de fiscalização;
- Registro de ocorrências por unidade de ensino;
- Formulários padronizados de inspeção e avaliação;
- Verificação documental e fotográfica.

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. Este IMR integra o contrato e tem caráter vinculante. As avaliações deverão ser documentadas e assinadas pelo fiscal e por representante da contratada, garantindo transparência e direito ao contraditório.





MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: 6YVQU-XSH4C-NL888-F93NR

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ Natally Louise Oliveira Francisco (CPF ***.762.949-**) em 07/07/2025 12:00 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
201.55.107.176	Não disponível
Autenticação	Navegantes
Aplicação externa	
bRp2KGNhgH3qnNaxn5FvPJIRm7CXoX81x7mh55gm55o=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://assinador.silosign.com.br/validate/6YVQU-XSH4C-NL888-F93NR>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://assinador.silosign.com.br/validate>