



DECLARAÇÃO DE RETIRADA DE EDITAL

Razão Social/Nome:

CNPJ/CPF:

Endereço:

E-mail:

Cidade:

Estado:

CEP:

Telefone:

Pessoa que recebeu:

Retiramos nesta data cópia do Edital na modalidade de:

- () Pregão Presencial
() Concorrência
() Tomada de Preços
() Credenciamento
() Convite

Número: **PRP 022/2022**
Entidade: **Prefeitura Municipal de Caçador**
Secretaria: **Secretaria Municipal de Educação**
Protocolo: **9.443/2022**

Data:

Senhor Licitante,

Com os cordiais cumprimentos, informamos, gentilmente, que:

1. Esta **DECLARAÇÃO DE RETIRADA DE EDITAL** deverá ser preenchida e remetida ao e-mail **licitacao.convocacoes@cacador.sc.gov.br**, com o objetivo fim apenas de arquivamento.
2. Informamos que eventuais pedidos de **ESCLARECIMENTOS** deverão ser formalizados, único e exclusivamente, através do **PROTOCOLO**, disponível no site da **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR – SANTA CATARINA**.
3. Eventuais **RETIFICAÇÕES** ocorridas no instrumento convocatório e de quaisquer informações adicionais serão publicadas e disponibilizadas no site da **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR – SANTA CATARINA**.

**Coordenadoria de Licitações e Contratos da
Prefeitura Municipal de Caçador – Santa Catarina**

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE CAÇADOR**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o n.º 83.074.302/0001-31, representado neste ato pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, **EXMO. SR. ALENCAR MENDES**, comunica aos interessados que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, visando à **CONTRATAÇÃO** do serviço abaixo indicado. A presente licitação será do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, pela forma de **FORNECIMENTO PARCELADO**, consoante as condições estatuídas neste Edital e será regida pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como Lei n.º 8.666/93 e a alterações subsequentes e demais legislações aplicáveis, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS NECESSIDADES APRESENTADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NAS UNIDADES DE ENSINO DE RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR – SC**, cuja documentação e proposta deverão ser entregues no dia, hora e local abaixo especificado:

LOCAL DE ENTREGA DOS ENVELOPES	DATA DE ENTREGA DOS ENVELOPES		DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES	
	ATÉ O DIA	HORÁRIO	DIA	HORÁRIO
Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Caçador/SC situada na Avenida Santa Catarina, n.º 195, CEP 89.500.124, Caçador-SC	23/09/2022	ATÉ 14H	23/09/2022	ÀS 14H15MIN
PROTOCOLO GERAL	9.443/2022			

1. DO OBJETO E FORMA DE FORNECIMENTO

1.1. O presente pregão tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS NECESSIDADES APRESENTADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NAS UNIDADES DE ENSINO DE RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR – SC**, conforme TERMO DE REFERÊNCIA, disponível no ANEXO I.

1.1.1. Por ser licitação do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, a proponente fica obrigada a **cotar todos os itens necessários à execução completa do serviço**, objeto desta licitação, e os preços cotados não poderão ser superiores ao estabelecido nos orçamentos, sendo que as propostas que deixarem de apresentar a cotação de algum item serão totalmente desclassificadas.

1.1.2. A proponente vencedora, quando do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), deverá agendar com a Secretaria Municipal de Educação, data(s) e horário(s) com o propósito de se dirigir ao(s) local(is) agendado(s), conforme definição da Secretaria e Termo de Referência, para tratar do objeto licitado em sua íntegra, sendo daquela a responsabilidade pelo transporte, descarregamento, deslocamento, estadia, alimentação e transporte dos profissionais, pagamento de impostos, taxas, encargos e tributos que incidirem.

1.2. A(s) prestação(ões) do(s) serviço(s), objeto desta licitação, deverá(ão) ocorrer conforme solicitação, **imediatamente** após a emissão da Autorização de Fornecimento (AF), devendo ocorrer de **forma fracionada**, em local(is), data(s) e horário(s) a ser(em) definido(s) pela entidade requisitante.

1.3. Sobre o(s) serviço(s) prestado(s) e o(s) insumo(s) inerente(s) à completa e perfeita execução do(s) trabalho(S), objeto desta licitação, a proponente vencedora será a única e exclusiva responsável pelo transporte, descarregamento, deslocamento, entrega, pagamento de impostos, taxas, encargos e tributos que incidirem sobre a aquisição. A entrega deverá ser acompanhada pela Nota Fiscal para a conferência.

1.4. Sobre o(s) profissional(is) contratado(s) pela proponente vencedora, a presente contratação não gerará nenhum vínculo empregatício entre o município e aquela, sendo daquela a responsabilidade pelo transporte, deslocamento, estadia, alimentação, pagamento de impostos, taxas, encargos, direitos e tributos incidentes.

1.5. Caso o(s) serviço(s) prestado(s) não corresponda(m) ao exigido pelo Edital, a proponente deverá providenciar, **imediatamente** e a critério da Entidade Requisitante, a sua correção/substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, Lei n.º 8.666/93 e a alterações subsequentes, Lei n.º 10.520/02, Decreto Municipal n.º 8.361/19 e demais legislações

aplicáveis.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar desta licitação qualquer empresa que satisfaça as condições estabelecidas neste Edital e cujo ramo de atividade seja pertinente e compatível com o objeto licitado.

2.2. É recomendada a leitura integral deste Edital e de seus anexos, uma vez que a sua inobservância, principalmente no que diz respeito à documentação exigida e à apresentação da proposta, poderá acarretar respectivamente a inabilitação e a desclassificação da licitante.

2.3. Não poderão participar, direta ou indiretamente da licitação, sob pena de desclassificação:

2.3.1. Empresas que não atenderem às condições deste Edital.

2.3.2. O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica.

2.3.3. Empresas que tenham como sócio(s), servidor(es) ou dirigente(s) de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

2.3.4. Empresas declaradas inidôneas pela Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob os seus controles e as fundações por elas constituídas e mantidas.

2.3.5. Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal de Caçador.

2.3.6. Empresas sob processo de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial que incidam em proibição legal de contratar com a Administração Pública.

2.3.7. Empresas reunidas em consórcios, conforme nota técnica recomendatória 01/2017 da Prefeitura Municipal de Caçador – Santa Catarina.

2.3.8. Empresas que tenham como proprietário(s) ou sócio(s) ou seja cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, do Prefeito, Vice-Prefeito, Vereadores ou Secretários Municipais, conforme Artigo 102 da Lei Orgânica do Município de Caçador – Santa Catarina.

2.4. A participação na licitação implica na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste Edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

2.5. As pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não poderão participar da licitação para o(s) mesmo(s) item(s), sob pena de desclassificação.

3. DA ENTREGA DOS ENVELOPES E DA DOCUMENTAÇÃO

3.1. Os dois envelopes (proposta de preços e habilitação) e os documentos (apresentados fora dos envelopes) deverão ser entregues, conforme data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital.

3.2. Os documentos apresentados fora dos envelopes são:

3.2.1. Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo do Anexo IV.

3.2.2. Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado ou Certidão do Registro Civil de Pessoa Jurídica, para comprovação do seu enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte (se for o caso).

3.3. A entrega deverá ser efetuada na forma abaixo:

3.3.1. No Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Caçador – SC situada na Avenida Santa Catarina, n.º 195, CEP 89.500.124, Caçador – SC, até a hora e data determinada no preâmbulo deste edital.

3.3.2. Através dos Correios, desde que entregues no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Caçador – SC até a data e hora definidas no preâmbulo deste Edital. Neste caso, os envelopes n.º 01 (Proposta de Preços) e n.º 02 (Habilitação) e, ainda, a declaração prevista no subitem 3.2. (obrigatória) e a certidão prevista no subitem 3.3. (se for o caso) deverão estar dentro de um terceiro envelope, postado para o endereço Prefeitura Municipal de Caçador, Avenida Santa Catarina, n.º 195, CEP 89.500.124, Caçador – SC, aos cuidados do Pregoeiro do **PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**.

3.1.2. Não havendo representante devidamente credenciado na sessão de abertura dos envelopes e julgamento, acarretará no impedimento do licitante e participar da fase de lances e de exercer o direito de recurso.

3.2. A **Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação**, conforme modelo disponível no **ANEXO XI**, deverá ser entregue junto com os documentos de credenciamento, preferencialmente em papel timbrado, e nela deverá constar o nome do licitante, endereço, CNPJ, a declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital **PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**, o nome e assinatura do responsável.

3.3. As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem postergar a comprovação da regularidade fiscal para o momento da assinatura do contrato e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar no credenciamento a certidão simplificada da Junta Comercial do Estado ou Certidão do Registro Civil de Pessoa Jurídica, emitida em até 90 dias da data da entrega dos envelopes, para comprovação do seu enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte.

3.4. Os envelopes deverão estar fechados de forma a não permitir sua violação, com a identificação definida 4.1 e 5.1 do presente Edital.

3.5. Na data, horário e local definidos, a Comissão de Licitações vai declarar aberta a sessão e receberá os envelopes entregues no Protocolo Geral da Prefeitura, contendo os documentos e proposta de preços (Envelope 1) e a Habilitação (Envelope 2), e ainda, a declaração de que trata o subitem 3.2. e a certidão (se for o caso) de que trata o subitem 3.3. deste Edital.

3.6. Não poderão participar desta licitação e nem serão consideradas licitantes as empresas que entregarem os envelopes após o horário estabelecido ou não apresentarem a Comissão de Licitações a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação.

4. DA PROPOSTA

4.1. A proposta deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022
ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS**

4.2. A proposta necessariamente deverá preencher os seguintes requisitos:

4.2.1. Ser apresentada no formulário **ANEXO IX** ou segundo seu modelo, com prazo de validade mínimo de **60 (sessenta) dias**, contendo especificação dos produtos cotados, segundo as exigências mínimas apresentadas no Capítulo 2 deste Edital. Não serão permitidas alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas. **Recomenda-se aos senhores licitantes que, dentro do possível, utilizem o formulário anexo ao Edital, pois agiliza a análise das propostas e reduz os erros de elaboração das mesmas.**

4.2.2. Conter o nome do proponente, endereço, identificação (individual ou social), o n.º do CNPJ e da Inscrição Estadual ou Municipal.

4.2.3. Suas folhas devem estar assinadas e/ou rubricadas pelo seu representante legal.

Observação. *As empresas que não se fizerem representadas e não possuem cadastro atualizado no Município de Caçador, deverão apresentar juntamente com a proposta documento que comprove que a pessoa que assinou a proposta possua poderes para representar a empresa licitante, sob pena de desclassificação.*

4.2.4. Conter declaração de que os preços apresentados compreendem todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, fretes e seguros.

4.2.5. Conter prazo de fornecimento dos produtos conforme item 1.2.

4.2.6. Conter discriminados em moeda corrente nacional os **preços unitários, por item**, limitados a 02 (duas) casas decimais para os centavos.

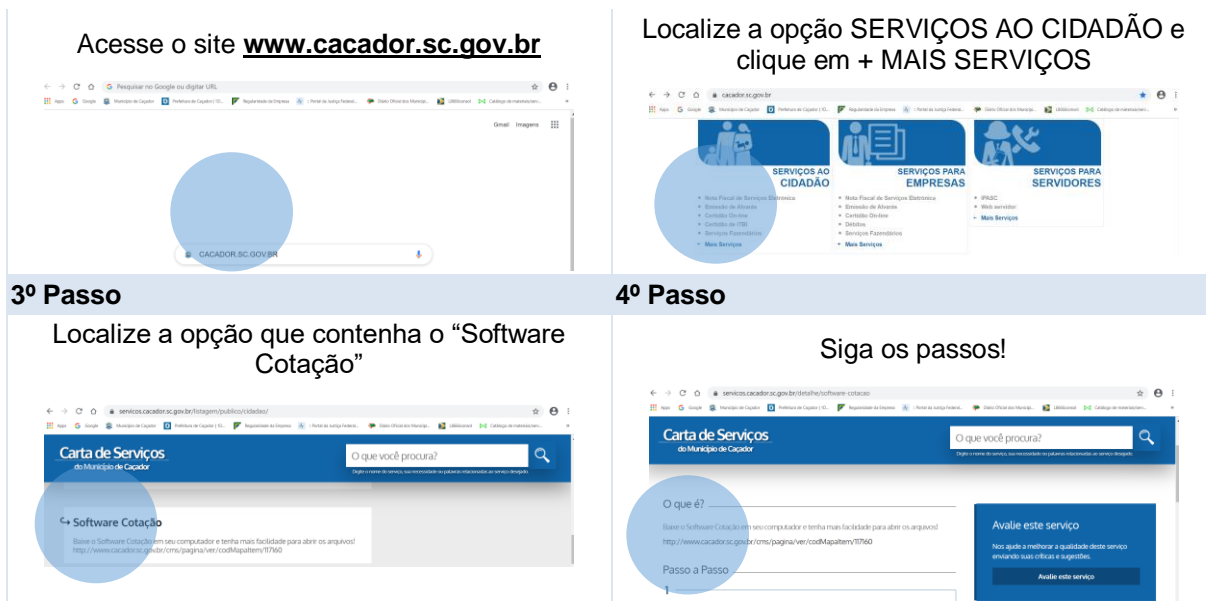
4.2.6.1. **Caso os proponentes apresentem valores totais com 03 (três) ou mais casas decimais após a vírgula, o Pregoeiro considerará apenas as 02 (duas) primeiras.**

4.2.6.2. Havendo divergência entre o valor unitário e o valor total do item cotado, será considerado, para fins de julgamento das propostas, o primeiro.

4.2.6.3. Para maior comodidade, o Município disponibilizará aos licitantes um formulário proposta para preenchimento através do software **“COT”**, cujo programa será fornecido pelo Município, conforme:

1º Passo

2º Passo



4.2.7. Depois de preenchidos os valores e as marcas no software referido no item anterior, o licitante deverá imprimir sua proposta, a qual deverá ser assinada pelo representante legal da empresa e apresentada no respectivo envelope, acompanhada do pen drive. No caso de divergência de dados da proposta escrita e a contida no disquete prevalecerá à escrita.

4.2.8. O CD/PEN DRIVE (facultativo) contendo a planilha eletrônica deverá estar dentro do envelope proposta.

4.2.8.1. *A apresentação da proposta através do “Software Cotação” não é obrigatória, caracterizando-se em recurso para facilitar o preenchimento das propostas. Não será motivo de desclassificação da licitante a não apresentação da proposta por meio eletrônico.*

4.3. Anexar à proposta, os dados bancários: nome do banco, nº da conta corrente, indicando a agência bancária para recebimento dos créditos, conforme modelo no **ANEXO IX**.

4.4. Anexar à proposta os dados do representante legal da empresa (aquele que assina a proposta): nome completo, cargo ou função, número de identidade e número do CPF/MF, conforme modelo no **ANEXO IX**.

4.5. A não apresentação do documento mencionado nos itens 4.3. e 4.4. não será motivo de desclassificação da proposta, podendo o(a) Pregoeiro(a) permitir que o representante da empresa preencha o referido documento no momento do certame.

4.6. Vícios, erros e/ou omissões que não impliquem em prejuízo para o Município poderão ser desconsiderados pelo(a) Pregoeiro(a), cabendo a este(a) agir em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública.

4.7. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação da proposta implica em aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

4.8. A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, o qual será contado a partir da data da sessão de abertura dos envelopes propostas. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia de vencimento.

4.9. Serão desclassificadas as propostas que contenham vícios insanáveis.

4.10. CLÁUSULA SUPRIMIDA.

5. DA HABILITAÇÃO

5.1. Toda a documentação de habilitação deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022
ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.2. Para habilitação na presente licitação será exigida a entrega dos seguintes documentos:



5.2.1. Documentos relativos à Habilitação Jurídica

5.2.1.1. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus atuais administradores, ou;

5.2.1.2. Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou;

5.2.1.3. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;

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

5.2.1.5. No caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, **Certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas**, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do Artigo 3º da Instrução Normativa DREI n.º 36, de 3.3.2017, do Departamento de Registro Empresarial e Integração.

5.2.2. Habilitação Fiscal e Trabalhista

5.2.2.1. Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ**.

5.2.2.2. Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em vigor.

5.2.2.3. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio do proponente, em vigor.

5.2.2.4. Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio do proponente, em vigor.

5.2.2.5. Prova de regularidade com o **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS**, em vigor.

5.2.2.6. Prova de regularidade com o **Instituto Nacional do Seguro Social – INSS**, em vigor (caso esta não esteja abrangida na Certidão de Débitos Relativos aos tributos e à Dívida Ativa da União).

5.2.2.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, disponibilizada no site do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.gov.br/certidao), em vigor.

Observação. *O proponente poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS centralizados junto à matriz, desde que apresente comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e a certidão em que consta o CNPJ da entidade centralizadora.*

A. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

B. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, ou até a assinatura do contrato e/ou Ata de Registro de Preços, a critério da Administração Pública.

C. A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Artigo 81 da Lei n.º 8.666/93 e Artigo 7º da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

5.2.3. Qualificação Econômico-Financeira

5.2.3.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica:

A. Considerando a implantação do sistema e-proc no Poder Judiciário de Santa Catarina, a partir de 01/04/2019, às certidões de Falência, Concordata e Recuperação Judicial deverão ser solicitadas tanto no sistema e-proc quanto no SAJ. As duas certidões deverão ser apresentadas conjuntamente, caso contrário não terão validade.

B. Podendo ser obtida através do link: <https://certeproc1g.tjsc.jus.br/> - Primeiro Grau E-proc e a Certidão do SAJ através do link: <https://esaj.tjsc.jus.br/sco/abrirCadastro.do>.



C. Os demais estados estão dispensados da apresentação da referida certidão negativa de falência, concordata e recuperação judicial (eproc).

5.2.3.2. BALANÇO PATRIMONIAL (BP) do último exercício social, exigível, apresentado na forma da lei.

5.2.3.3. DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO relativa ao último exercício social, exigível, apresentado na forma da lei.

5.2.3.4. LIQUIDEZ GERAL (LG), LIQUIDEZ CORRENTE (LC) E SOLVÊNCIA GERAL (SG), índices superiores a 1 (um).

5.2.3.5. CAPITAL CIRCULANTE LÍQUIDO (CCL), OU CAPITAL DE GIRO (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação.

5.2.3.6. PATRIMÔNIO LÍQUIDO igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

5.2.4. Qualificação Técnica

5.2.4.1. Registro ou Inscrição na Entidade Profissional Competente, ou seja, no Conselho Regional de Nutrição, que determina o art. 18, do Decreto n.º 84.444/1980, do Conselho Federal de Nutrição e o que estabelece o Artigo 2º, da Resolução CFN n.º 378/05 que disciplina o assunto.

5.2.4.2. Atestado(s) de Experiência emitido(s) em nome da licitante que comprovem que a empresa executou e/ou executa serviço compatível em características e quantidade com o objeto da licitação, **PERMITIDA A SOMATÓRIA DE ATESTADOS QUE COMPROVEM A EXECUÇÃO DE FORMA CONCOMITANTE**, todos devidamente registrados no Conselho Regional de Nutrição:

A. Considera-se, para efeitos de compatibilidade e características das atividades anteriormente desempenhadas pela licitante, as atividades de preparo, com o fornecimento de mão de obra e insumos (preparação e fornecimento de alimentos).

B. Para efeito de quantidade, a execução deverá equivaler a **50% (cinquenta por cento), da quantidade estimada de fornecimento diária.**

5.2.4.3. Atestado de Visita Técnica, disponível no **ANEXO III**, a ser obtido conforme instruções abaixo:

A. A licitante DEVERÁ vistoriar todas as Unidades Escolares, conforme relação disponível no **ANEXO II**, tendo em vista a complexidade do objeto e que a empresa vencedora deverá, de acordo com as necessidades, efetuar adequações em conformidade com este termo de referência. Ressalte-se que, sem o conhecimento prévio de cada Unidade e suas especialidades, a licitante não terá condições de elaborar uma proposta condizente com as realidades das Unidades Escolares.

B. A empresa interessada em realizar a visita técnica deverá realizar agendamento, com o Setor de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, através dos telefones: **(49) 3561 – 4900 / (51) 9552 – 5662, das 8hs às 17hs**, informando o nome e documento da pessoa que representará no ato da visita, **a partir do primeiro dia útil posterior à publicação do edital até o último dia útil anterior a abertura da sessão de licitação.**

C. A realização de visita técnica é condição à participação na presente licitação, ficando, contudo, as licitantes cientes de que, após a apresentação das propostas, não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

D. Na ocasião da vistoria, o(a) diretor(a) da Unidade Educacional ou responsável assinará o atestado de vistoria, que deverá ao final ser apresentado no Setor de Alimentação Escolar que emitirá um único **Atestado de Visita Consolidado** referente a todas as visitas realizadas.

E. No momento do certame, o(a) Pregoeiro(a) considerará apenas o **Atestado de Visita Consolidado**, conforme subitem 5.2.4.3., alínea D, emitido pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

5.2.4.4. Indicação do Responsável Técnico, com inscrição no CRN, devendo este profissional pertencer ao quadro permanente da licitante, devendo ser feita com a apresentação de um dos seguintes documentos:

- A. Se funcionário: registro na Carteira Profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho.
- B. Se Diretor: através do contrato social ou certidão da Junta Comercial com validade em vigor.
- C. Se profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços: contrato firmado com o profissional até a data limite para entrega dos envelopes.

5.2.4.5. Comprovação de Capacidade Técnica Profissional: a licitante deverá possuir em seu quadro permanente na data prevista para a abertura das propostas, profissional(is) de nível superior, ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente – CRN, detentor(es) de atestado(s) de responsabilidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a execução de serviços semelhantes (preparo e fornecimento de alimentação). Sendo este referente ao responsável técnico indicado no para o item “12.4”.

5.2.5. Outros Documentos Obrigatórios

5.2.5.1. Declaração de Cumprimento do disposto no Artigo 7º, Inciso XXXIII da Constituição Federal de 1988, de que não emprega menores de idade, assinada pelo representante legal da empresa, conforme modelo disponível no **ANEXO XII**, devendo por esta ser apresentada no envelope de habilitação.

5.2.5.2. Declaração de Aceitação e Concordância dos Termos do Edital, assinada pelo representante legal da empresa, conforme modelo disponível no **ANEXO XIII**, devendo por esta ser apresentada no envelope de habilitação.

5.2.5.3. Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo disponível no **ANEXO XI**, devendo por esta ser apresentada fora do envelope de habilitação e em conjunto com os documentos de credenciamento.

5.3. Os documentos exigidos nos itens 5.2.1., 5.2.2. e 5.2.3. poderão ser substituídos pelo CRC – Certificado de Registro Cadastral expedido pelo Município de Caçador em vigor, ORIGINAL OU AUTENTICADO, contendo todos os documentos dentro do prazo de validade.

5.3.1. No caso de documentos com prazo de validade vencido, a licitante poderá anexar junto ao CRC, no envelope documentação, os documentos atualizados na forma de cópia reprográfica autenticada.

5.3.2. As proponentes que não estiverem cadastradas no Município de Caçador, deverão apresentar os documentos 30 minutos antes da abertura do processo para o cadastramento no sistema de compras, visando não atrasar o processo licitatório.

5.4. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

5.5. Todos os documentos referentes a HABILITAÇÃO deverão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados do documento original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, em conformidade com o Artigo 3º da Lei n.º 13.726/2018, sendo aceitos também os documentos apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas, no caso da impossibilidade de apresentação do documento original.

5.5.1. Visando à racionalização dos trabalhos, é conveniente que a autenticação de documentos por servidor, seja solicitada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data marcada para a abertura dos envelopes, mediante a apresentação dos originais para confronto.

5.5.2. Não será permitido atraso por parte dos licitantes participantes.

5.6. Os documentos expedidos pela Internet poderão ser apresentados em forma original ou cópia reprográfica sem autenticação. Entretanto, estarão sujeitos à verificação de sua autenticidade através de consulta realizada pela Equipe de Apoio.

5.7. No caso de apresentação de documentos e/ou certidões que não constarem prazo de validade, **considerar-se-á o prazo máximo de 90 (noventa) dias a partir da data de emissão dos mesmos**, salvo documentos dispensáveis.

5.8. Os documentos que forem apresentados em original não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante do processo licitatório.

5.9. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos

requeridos no presente Edital e seus Anexos.

5.10. O Pregoeiro, reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento, ou ainda diligenciar junto às repartições sobre a validade das certidões apresentadas.

5.11. Após o prazo estipulado no preâmbulo deste edital para ENTREGA E PROTOCOLO DOS ENVELOPES – PROPOSTA DE PREÇOS, HABILITAÇÃO, CREDENCIAMENTO E DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início aos trabalhos do Pregão.

5.12. O Licitante que entender estar desobrigado de apresentar qualquer documento de habilitação deverá demonstrar esta situação, juntando o respectivo comprovante.

6. DO CREDENCIAMENTO DOS REPRESENTANTES E ABERTURA DOS ENVELOPES DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1. A sessão de abertura dos envelopes e julgamento vai ocorrer na sala do pregão da Prefeitura Municipal de Caçador – SC.

6.2. Para fins de credenciamento, o representante do Licitante deverá apresentar-se perante o Pregoeiro, devidamente munido de documento oficial de identidade e procuração com outorga de poderes para a formulação de lances verbais e para a prática de todos os demais atos do certame ou, sendo o caso, outro documento no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações em nome do licitante representado, **devidamente acompanhada de cópia autenticada do contrato social, estatuto ou ata de eleição do dirigente da licitante.**

6.3. O representante credenciado é o único autorizado a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, respondendo, para todos os efeitos, por seu representado.

6.4. A não apresentação ou incorreção de quaisquer documentos de credenciamento não impedirá a participação do licitante no presente certame, entretanto, ficará o suposto representante, impedido de praticar quaisquer atos durante o processo em nome do licitante.

6.5. No decorrer da sessão poderá haver substituição do representante, desde que haja o credenciamento do novo representante na forma do subitem 6.2. deste edital.

6.6. Cada representante credenciado poderá representar apenas um licitante.

6.7. Após o credenciamento serão verificadas a declaração de que trata o subitem 3.2. e a certidão (se for o caso) de que trata o subitem 3.3. deste Edital e em seguida, abertos os envelopes contendo a proposta de preços, com a rubrica pelo Pregoeiro e pelos representantes de todos licitantes.

7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS, HABILITAÇÃO E DE EVENTUAIS RECURSOS

7.1. O julgamento das propostas de preços e da habilitação, a classificação final e o exame preliminar dos recursos caberão ao Pregoeiro designado para este fim.

7.2. O Pregoeiro abrirá primeiramente os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que será procedida à verificação da conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste instrumento, com a desclassificação das propostas desconformes com as diretrizes e especificações prescritas neste Edital, em especial as informações constantes no item 4 – DA PROPOSTA, conforme Inciso I do Artigo 48 da Lei de Licitações, bem como aquelas que consignarem preços simbólicos, irrisórios, de valor zero, manifestamente inexequíveis ou excessivos e financeiramente incompatíveis com o objeto da licitação.

7.2.1. Considera-se inexequibilidade as propostas que não atenderem o disposto no Artigo 48, Inciso II, § 1º, da Lei n.º 8.666/93 e alterações, presumindo-se incompatíveis com os preços praticados no mercado as propostas que ficarem aquém de 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:

7.2.1.1. Média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, ou

7.2.1.2. Valor orçado pela Administração.

7.2.2. Ressalte-se que, em licitações do tipo menor preço por lote ou menor preço global, a abusividade/inexequibilidade será verificada item a item da Proposta de Preços, desclassificando-se as propostas que apresentem itens abusivos ou inexequíveis, na formação do preço do lote ou global.

7.2.3. Serão considerados preços manifestamente inexequíveis, aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade, através de documentação que comprove que os custos que o compõem são coerentes com os de mercado.

- 7.2.4.** Caso o Pregoeiro verifique que os preços se apresentem manifestamente inexequíveis, concederá ao licitante um prazo razoável para, através de documentação pertinente, demonstrar sua viabilidade.
- 7.2.5.** Não serão motivos de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o atendimento da proposta, que não venham causar prejuízo à Administração e nem firam os direitos dos demais licitantes.
- 7.3.** No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem às exigências constantes do Edital, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superior àquela poderão fazer lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes.
- 7.4.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecerem lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.
- 7.5.** Na sequência, terá início à etapa de lances verbais, os quais deverão ser formulados pelo valor unitário do item, iniciando-se por aquele que tiver sido classificado com o maior valor e seguindo em ordem decrescente até o menor valor, em rodadas sucessivas, até que não haja mais lances.
- 7.5.1.** Caso duas ou mais propostas estejam com preços iguais, a ordem para a etapa de lances verbais será definida por sorteio.
- 7.5.2.** Os lances deverão ter valores distintos e decrescentes em relação ao menor lance anteriormente apresentado.
- 7.5.3.** Aquele que renunciar a apresentação de lance na forma do subitem 7.4.2., poderá registrar seu preço final, todavia ficará impedido de participar das próximas rodadas de lances verbais.
- 7.5.4.** O Pregoeiro poderá a qualquer momento da sessão, quando julgar necessário, definir parâmetros ou porcentagens sobre os quais os lances verbais devem ser reduzidos, estabelecer tempo para o oferecimento dos lances verbais bem como permitir a comunicação dos representantes dos licitantes com terceiros não presentes à sessão através de aparelhos de telefone celular e outros.
- 7.5.5.** Encerrados os lances verbais pelo desinteresse dos licitantes, as ofertas serão ordenadas pelo critério de menor preço.
- 7.5.6.** Não poderá haver desistência dos lances verbais ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes no subitem 17.1. deste Edital.
- 7.6.** Imediatamente após a etapa de lances, ocorrendo a participação de microempresa ou empresa de pequeno porte com entrega da certidão prevista no subitem 3.3., o Pregoeiro verificará a ocorrência de eventual empate, nos termos da Lei Complementar n.º 123/06.
- 7.6.1.** É considerado empate quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% superiores à proposta melhor classificada não enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 7.7.** No caso de empate nos termos do subitem 7.6.1., será oportunizado à microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame no prazo máximo de 5 minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, sendo que, exercida a oportunidade a que se refere este subitem, sua proposta será classificada em 1º lugar.
- 7.7.1.** Verificando-se valores iguais nas propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que estejam enquadradas na situação prevista no subitem 7.6.1., a primeira a apresentar oferta será decidida por sorteio a ser realizado pelo Pregoeiro.
- 7.7.2.** Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte recusar o benefício previsto no subitem 7.7., serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 7.6.1. na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 7.7.3.** Não verificada a hipótese prevista no subitem 7.6. ou não exercido o direito previsto no subitem 7.7. será classificada em 1º lugar a proposta originalmente vencedora do certame.
- 7.8.** Findos os lances verbais e aplicado o critério de desempate nos termos dos subitens 7.6. e 7.7., o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do valor apresentado, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.8.1.** Nesta etapa, é facultado ao Pregoeiro negociar o preço ofertado diretamente com o representante, visando a sua redução para compatibilização com o orçamento da Administração.
- 7.9.** Após encerrada a fase dos lances, de todos os itens constantes da licitação, e sendo aceitáveis as

propostas de menor preço, será(ão) aberto(s) o(s) envelope(s) contendo a documentação de habilitação do(s) licitante(s) que a tiver(em) formulado as propostas de menor preço, para confirmação das suas condições de habilitação.

7.10. Serão inabilitados os licitantes cuja documentação não atender às exigências deste edital.

7.10.1. As microempresas e empresas de pequeno porte que apresentarem a certidão constante do subitem 3.3., poderão sanar eventual restrição nos documentos de regularidade fiscal como condição para a assinatura do contrato, na forma da Lei Complementar n.º 123/06.

7.11. Caso não for aceita a proposta vencedora ou se o licitante não atender as exigências do edital, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sem prejuízo do disposto no subitem 7.8.1.

7.12. Ultrapassada a fase de habilitação, será declarado o vencedor do certame.

7.12.1. No caso de necessidade de apresentação de planilha da composição dos preços, o Pregoeiro poderá fixar o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para que o vencedor apresente o documento, devidamente ajustado ao lance vencedor.

7.13. Após declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, sob pena de preclusão, manifestar imediata, formal e motivadamente sua intenção de recorrer, quando será aberto o prazo de 3 dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando desde logo, os demais licitantes intimados para prestar as contrarrazões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

7.14. As razões e contrarrazões dos recursos deverão ser dirigidas ao Pregoeiro do **PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**, protocolado pelo interessado no Protocolo Central da Prefeitura Municipal de Caçador – SC, na Avenida Santa Catarina, n.º 195, Centro, Caçador – SC.

7.15. Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo devidamente informados para a autoridade superior para deliberação.

7.16. O resultado final da licitação será publicado no site do Município, disponível na internet no endereço **www.cacador.sc.gov.br**.

7.17. Poderá o Pregoeiro, caso julgue conveniente, suspender os trabalhos durante a sessão de abertura dos envelopes e julgamento para diligências ou outras providências, devendo neste caso, informar a data e horário de reabertura.

7.18. No caso de o adjudicatário decair do direito de executar o objeto licitado, o Município de Caçador poderá revogar esta licitação, ou convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratar, em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

7.19. Da sessão de abertura dos envelopes e julgamento lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências. A ata deverá ser assinada pelo Pregoeiro e pelos representantes dos licitantes presentes.

7.20. Os envelopes de habilitação dos licitantes perdedores ficarão de posse do Pregoeiro até o adimplemento das obrigações contratuais, quando serão inutilizados.

8. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

8.1. A presente Licitação será adjudicada à licitante que apresentar proposta de **MENOR PREÇO GLOBAL** desde que atendidas às exigências deste Edital.

8.2. Após o julgamento definitivo das propostas de preços, de eventuais recursos, classificação final e adjudicação do objeto ao vencedor, o Pregoeiro encaminhará o processo licitatório para homologação pela autoridade competente.

9. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

9.1. As impugnações ao ato convocatório do pregão e pedidos de esclarecimentos serão recebidas até **03 (três) dias úteis**, antes da data designada para a realização do Pregão, não sendo computado para a contagem do referido prazo a data fixada para o fim do recebimento das propostas, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo, através do Web Protocolo, disponível no site **www.cacador.sc.gov.br** ou link **https://cacador.1doc.com.br/b.php?pg=wp/wp&itd=4**.

9.2. Caberá ao Pregoeiro decidir, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, sobre a impugnação interposta.

9.3. Se procedente e acolhida a impugnação do Edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

9.4. As respostas às impugnações e esclarecimentos serão disponibilizadas no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação e ficarão disponíveis para todos os interessados no endereço eletrônico: www.cacador.sc.gov.br.

10. DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

10.1. Será firmado Contrato Administrativo com o proponente vencedor para o período de **12 (doze) meses**.

10.2. O prazo para assinatura do Contrato Administrativo é de **03 (três) dias úteis** após a convocação, devendo o proponente manter-se nas mesmas condições da habilitação quanto à regularidade fiscal.

10.3. Sobre a presente contratação o valor permanecerá fixo e irrevogável. Não incidirá nenhum tipo de reajuste durante o período de vigência do presente Contrato.

10.4. Caso o contrato ou o documento respectivo, por qualquer motivo, não venha a ser assinado, a licitante subsequente, na ordem de classificação, será notificada para nova Sessão Pública, na qual o pregoeiro examinará a sua proposta e qualificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, podendo o pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

10.5. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades previstas em lei, exceção feita às licitantes que se negarem a aceitar a contratação fora da validade de suas propostas.

11. DOS RECURSOS E PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

11.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.2. Não sendo interpostos recursos, o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame à empresa declarada vencedora, sendo submetido este resultado ao Prefeito Municipal para homologação.

11.3. O(s) recurso(s), porventura interposto(s), não terá(ão) efeito suspensivo e será(ão) dirigido(s) ao Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias ou, nesse período, encaminhá-lo(s) ao Prefeito Municipal, devidamente informado(s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

11.4. Decididos os recursos eventualmente interpostos, será o resultado da Licitação submetido ao Senhor Prefeito Municipal para o procedimento de homologação com do objeto desta Licitação à vencedora.

11.5. A recusa injustificada da adjudicatária assinar o contrato ou em entregar os itens vencidos caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a adjudicatária às penalidades legalmente estabelecidas.

11.6. A aplicação de penalidades à licitante vencedora reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei n.º 8.666/93.

11.7. Em caso de inexecução parcial das obrigações que estão contidas neste Edital, a CONTRATADA ficará sujeita a:

A. Advertência.

B. Pagamento de uma multa diária, correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do Contrato, corrigido monetariamente.

11.8. Pela inexecução total da obrigação, a CONTRATANTE rescindir o contrato e aplicará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

11.9. As multas aqui previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e, conseqüentemente, o pagamento delas não exime a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à CONTRATANTE.

11.10. As penalidades de multa, previstas neste Edital, poderão ser aplicadas, cumulativamente, com as demais penalidades dispostas na Lei n.º 8.666/93.

11.11. A Administração poderá deixar de aplicar as penalidades previstas nesta cláusula, se admitidas as justificativas apresentadas pela licitante vencedora, nos termos do que dispõe o Artigo 43, parágrafo 6º da Lei n.º 8.666/93.



11.12. Nos termos do Artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002, se a licitante, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na sua execução, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderá ficar impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e será descredenciada do SICAF, ou outros sistemas de cadastramento de fornecedores, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

11.13. As multas serão cobradas da CONTRATADA por ocasião do primeiro pagamento que vier a ser efetuado após sua aplicação, ou cobradas judicialmente.

11.14. Se a CONTRATADA não tiver valores a receber da CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa através de DAM – Documentos de Arrecadação Municipal.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. A despesa decorrente da aquisição objeto do presente certame correrá a conta da Dotação Orçamentária:

- **Exercício da Dotação Orçamentária:** 2022
- **Número:** 55.067
- **Unidade Gestora:** 1 – Prefeitura Municipal de Caçador
- **Órgão Orçamentário:** 2000 – CHEFIA DO EXECUTIVO
- **Unidade Orçamentária:** 2005 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
- **Função:** 12 – Educação
- **Subfunção:** 306 – Alimentação e Nutrição
- **Programa:** 12 – EDUCAÇÃO
- **Ação:** 2.24 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR
- **Despesa:** 96 – 3.3.90.00.00 – Aplicações Diretas
- **Fonte Recurso:** 100 – Recursos Ordinários

13. DO PAGAMENTO

13.1. Os pagamentos serão efetuados em até **30 (trinta) dias** após a efetiva prestação dos serviços e recebimento definitivo do produto final, com o devido adimplemento contratual, mediante apresentação da Nota Fiscal na Diretoria de Compras do Município, de acordo com os termos do Artigo 40, Inciso XIV, “a”, da Lei n.º 8.666/93.

13.2. A proponente participante deverá manter como condição para pagamento, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.3. O pagamento somente será autorizado depois de atestado o “recebimento” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

13.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

13.5. Constatando-se a situação de irregularidade do CONTRATADO, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

13.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e trabalhista quanto à inadimplência do CONTRATADO, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

13.7. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurado o CONTRATADO o contraditório e a ampla defesa.

13.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o CONTRATADO não regularize sua situação.

13.9. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida de acordo com os valores unitários e totais discriminados no Contrato Administrativo.

A. O número do CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – constante das Notas Fiscais deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação.

13.10. Na nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do processo licitatório que originou a aquisição e a assinatura do responsável pelo recebimento.

13.11. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR**, com a indicação do CNPJ específico sob o nº 83.074.302/0001-31.

13.12. O arquivo xml das notas fiscais eletrônicas deverá ser encaminhado obrigatoriamente no seguinte e-mail: **contabilidade@cacador.sc.gov.br**, para seu devido pagamento.

13.13. Os pagamentos far-se-ão através de crédito em conta corrente bancária do CONTRATADO, a partir da data final do período de adimplemento a que se referir.

13.14. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

14. DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1. Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no Artigo 78, da Lei n.º 8.666/93.

14.2. Caso a contratante não se utilize da prerrogativa de rescindir o contrato a seu exclusivo critério poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que a contratada cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, na Lei n.º 8.666/93 e no Código de Defesa do Consumidor, na Lei n.º 8.078/90.

14.3. O licitante reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão previstos nos Artigos 77 a 80, da Lei n.º 8.666/93.

15. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

15.1. As obrigações da CONTRATANTE e CONTRATADA constam referenciadas no TERMO DE REFERÊNCIA, disponível no ANEXO I deste Edital.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital.

16.2. O resultado desta Licitação será disponibilizado, logo após sua homologação, no site do Município de Caçador, www.cacador.sc.gov.br.

16.3. O Município se reserva o direito de adquirir em todo ou em parte o objeto do presente Pregão.

16.4. Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

16.5. O Prefeito Municipal poderá revogar a Licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

16.6. A Administração Pública prestará os esclarecimentos necessários, bem como irá dirimir as dúvidas suscitadas, formalizadas por PROTOCOLO, disponível no site www.cacador.sc.gov.br.

17. DOS ANEXOS

17.1. Fazem parte do presente edital os seguintes anexos:

ANEXO I	❖ Termo de Referência
ANEXO II	❖ Relação das Unidades Escolares
ANEXO III	❖ Atestado de Visita Técnica
ANEXO IV	❖ Cardápios e Per Capitas

ANEXO V	❖ Relação dos Equipamentos e Utensílios
ANEXO VI	❖ Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios
ANEXO VII	❖ Valores dos Gêneros Alimentícios para composição de preço
ANEXO VIII	❖ Modelo de Pedido de Orçamento
ANEXO IX	❖ Modelo de Proposta – Partes I, II e III
ANEXO X	❖ Modelo de Procuração
ANEXO XI	❖ Modelo de Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação
ANEXO XII	❖ Modelo de Declaração de Cumprimento do disposto no Inciso XXXIII, Artigo 7º da CF
ANEXO XIII	❖ Modelo de Declaração de Aceitação e Concordância com os Termos do Edital
ANEXO XIV	❖ Minuta do Contrato Administrativo
ANEXO XV	❖ Relação de Alunos por Cardápio e Merendeiras nas Unidades Educacionais

Caçador – SC, 12 de setembro de 2022.

ALENCAR MENDES
Prefeito Municipal

Examinado e aprovado pela Procuradoria Geral do Município

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS NECESSIDADES APRESENTADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NAS UNIDADES DE ENSINO DE RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR – SC.**

1.1.1. Por ser licitação do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, a proponente fica obrigada a **cotar todos os itens necessários à execução completa do serviço**, objeto desta licitação, e os preços cotados não poderão ser superiores ao estabelecido nos orçamentos, sendo que as propostas que deixarem de apresentar a cotação de algum item serão totalmente desclassificadas.

1.1.2. A proponente vencedora, quando do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), deverá agendar com a Secretaria Municipal de Educação, data(s) e horário(s) com o propósito de se dirigir ao(s) local(is) agendado(s), conforme definição da Secretaria e Termo de Referência, para tratar do objeto licitado em sua íntegra, sendo daquela a responsabilidade pelo transporte, descarregamento, deslocamento, estadia, alimentação e transporte dos profissionais, pagamento de impostos, taxas, encargos e tributos que incidirem.

CARDÁPIO	TIPO DE CARDÁPIO	NÚMERO ESTIMADO PARA 2022/2023	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	DIAS LETIVOS	TOTAL DE CARDÁPIOS PERÍODO DE 12 MESES	VALOR REFERENCIAL	
						MÉDIA	TOTAL
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	20	5	200	4.000	R\$ 17,91	R\$ 71.653,33
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	30	5	200	6.000	R\$ 17,53	R\$ 105.200,00
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	60	5	200	12.000	R\$ 18,30	R\$ 219.640,00
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	500	4	200	100.000	R\$ 20,16	R\$ 2.015.666,67
5	PRÉ ESCOLA	1100	1	200	220.000	R\$ 5,78	R\$ 1.270.866,67
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	4000	1	200	800.000	R\$ 5,63	R\$ 4.506.666,67
7	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	20	1	200	4.000	R\$ 6,05	R\$ 24.186,67
8	INTEGRAL	2200	4	200	440.000	R\$ 23,08	R\$ 10.153.733,33
TOTAL PREVISTO							R\$ 18.367.613,33

* considerando para média os menores valores

1.2. A(s) prestação(ões) do(s) serviço(s), objeto desta licitação, deverá(ão) ocorrer conforme solicitação, **imediatamente** após a emissão da Autorização de Fornecimento (AF), devendo ocorrer de **forma fracionada**, em local(is), data(s) e horário(s) a ser(em) definido(s) pela entidade requisitante.

1.3. Sobre o(s) serviço(s) prestado(s) e o(s) insumo(s) inerente(s) à completa e perfeita execução do(s) trabalho(s), objeto desta licitação, a proponente vencedora será a única e exclusiva responsável pelo transporte, descarregamento, deslocamento, entrega, pagamento de impostos, taxas, encargos e tributos que

incidirem sobre a aquisição. A entrega deverá ser acompanhada pela Nota Fiscal para a conferência.

1.4. Sobre o(s) profissional(is) contratado(s) pela proponente vencedora, a presente contratação não gerará nenhum vínculo empregatício entre o município e aquela, sendo daquela a responsabilidade pelo transporte, deslocamento, estadia, alimentação, pagamento de impostos, taxas, encargos, direitos e tributos incidentes.

1.5. Caso o(s) serviço(s) prestado(s) não corresponda(m) ao exigido pelo Edital, a proponente deverá providenciar, **imediatamente** e a critério da Entidade Requisitante, a sua correção/substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, Lei n.º 8.666/93 e a alterações subsequentes, Lei n.º 10.520/02, Decreto Municipal n.º 8.361/19 e demais legislações aplicáveis.

2. JUSTIFICATIVA

Justificativa-se a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar para garantir a padronização dos cardápios nas unidades escolares, redução do desperdício com melhor gerenciamento de estoque, agilidade na reposição dos equipamentos e utensílios, reposição de mão de obra imediata e qualificada, melhora da supervisão e acompanhamento dos serviços para atender os alunos com excelência e qualidade na alimentação, respeitando as faixas etárias existentes, tempo de permanência na unidade escolar e existência de patologias específicas. Justifica-se ainda o número do cardápio integral devido a previsão de 50% das escolas tornarem-se integrais nos próximos anos.

A pretensa contratação justifica-se pela complexidade da alimentação escolar, envolvendo liberação de recursos, compra de gêneros alimentícios, insumos, utensílios, equipamentos, materiais de limpeza e higiene, separação e armazenamento nas unidades escolares, preparação e distribuição aos alunos, manutenção dos equipamentos e utensílios, treinamento de pessoal, lembrando sempre a necessidade do cumprimento do controle de qualidade, observando-se as normas da legislação de alimentos estabelecidas pela ANVISA.

E, em um país onde a fome e a desnutrição ainda são graves problemas sociais, trabalhar a educação alimentar escolar é fundamental, uma vez que, para muitas das crianças em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar é o único alimento que recebem durante o dia. Essa realidade reforça ainda mais a importância da escola oferecer refeições mais saudáveis e nutritivas para os alunos.

A alimentação escolar é um importante serviço que o município presta à população escolar, requerendo monitoramento frequente do consumo de alimentos, devendo integrar o conjunto de medidas que, através de levantamentos periódicos, forneça informações para análise diagnóstica do estado de saúde e nutrição de cada aluno.

É no ambiente escolar, que as primeiras fases do desenvolvimento de uma criança são acompanhadas e estimuladas. Promover bons hábitos alimentares nas escolas é trabalhar a favor de uma **melhor aprendizagem**, pois o aluno bem alimentado mostra um potencial maior. Sendo assim, o **consumo de alimentos** de forma adequada leva as crianças ao bom **desempenho escolar** e assegura maior **facilidade de assimilação** dos **conhecimentos**, além de prevenir uma série de doenças e desequilíbrios futuros, como problemas relacionados ao crescimento, colesterol alto e, também, obesidade infantil.

De acordo com a resolução n.º 06, de 08 de maio de 2020, capítulo I, Artigo 2º entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

*“**Art. 3º** A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.*”

***Art. 4º** O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.*

***Art. 5º** São diretrizes da Alimentação Escolar:*

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar. “

Os cardápios seguidos pelas Unidades de Ensino municipais seguem as exigências do PNAE

(Programa Nacional de Alimentação Escolar). Há também a compra de gêneros alimentícios da Agricultura familiar. Já os alunos que necessitam de alimentação diferenciada por apresentarem alguma restrição alimentar por patologia, possuem o cardápio adaptado de acordo com laudo médico e restrições pertinentes.

3. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

3.1. A **Empresa Vencedora** deverá constituir e/ou manter no Município de Caçador/SC, espaço físico adequado para atividades administrativas e logísticas inerentes à prestação dos serviços definidos neste Termo de Referência.

3.2. 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.

3.3. Disponer no mínimo 01 (um/uma) nutricionista **Responsável Técnico(a) – RT**, para coordenar a equipe de nutricionistas que compõe o quadro técnico, com poderes suficientes para representar a **Empresa Vencedora** em tudo que estiver relacionado aos serviços contratados, conforme exigência da Resolução CFN nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas.

3.3.1. O **Responsável Técnico(a) – RT** do contrato deverá permanecer à disposição da CONTRATANTE durante todo o período de funcionamento das Unidades de Ensino, com intuito de suprir na totalidade, todos os problemas relativos ao contrato, que por ventura venham a ocorrer, tais como: reposição e/ou manutenção de equipamentos e utensílios, falta de funcionário responsável pela produção da merenda, entre outros assuntos relacionados ao Termo de Referência.

3.4. Disponer de **Quadro Técnico – QT**, composto por nutricionistas, para atuar diretamente nas Unidades de Ensino, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, níveis nutricionais e distribuição das refeições, bem como assegurar que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas, além de garantir que a qualidade dos serviços sigam as orientações descritos.

3.4.1. O Quadro Técnico – QT deverá ser composto, respeitando o quadro abaixo:

Nº de alunos comensais	Nº de Nutricionistas	Carga horária mínima semanal
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1001 a 2.500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT + 1 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

3.5. Executar programa de educação nutricional para atender todos os alunos da rede municipal de ensino, com objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, bem como conscientizá-los a respeito da importância de uma alimentação saudável.

3.6. A **Empresa Vencedora** deverá apresentar, quando solicitado, no prazo de 48 horas a relação de funcionários alocados para a execução do objeto licitado, individualmente, em cada Unidade de Ensino, comunicando, imediatamente, as alterações no quadro de pessoal.

3.7. O número de merendeiras a disposição da Unidade de Ensino, será apurado através da contagem das principais refeições servidas diariamente em cada segmento, sendo que o cálculo será realizado através da média mensal e o número apurado será analisado em parceira (CONTRATANTE e CONTRATADA), para adequações que se façam necessárias.

3.7.1. Nos segmentos e/ou modalidades de Educação Infantil (creche) e Educação Integral, serão consideradas, como principais refeições servidas, **o almoço e o jantar**.

3.7.2. Nos segmentos e/ou modalidades de Pré-Escola, Ensino Fundamental e EJA, será considerada, como principal refeição servida, **o lanche servido no turno**.

3.8. A quantidade de Merendeiras por refeição e por segmento em cada Unidade de Ensino será definida considerando:

3.8.1. Berçário: Quando o centro de educação infantil possuir lactário com cozinha individualizada, este deverá possuir **no mínimo** uma merendeira exclusiva para permanecer neste espaço e produzir as refeições para os alunos deste segmento.

- 3.8.2. Educação Infantil (creche e pré-escola):** no mínimo 01 (uma) merendeira para cada 100 refeições (Ex.: de 1 a 100 refeições: 01 merendeira / de 101 a 200 refeições: 02 merendeiras...).
- 3.8.3. Ensino Fundamental:** no mínimo 01 Merendeira para cada 150 (cento e cinquenta) refeições (Ex.: de 1 a 150 refeições: 01 merendeira / de 151 a 300 refeições: 02 merendeiras...).
- 3.8.4. Educação de Jovens e Adultos (EJA):** no mínimo 01 Merendeira para cada 150 (cento e cinquenta) refeições (Ex.: de 1 a 150 refeições: 01 merendeira / de 151 a 300 refeições: 02 merendeiras...).
- 3.8.5. Alunos atendidos em Escolas de Período Integral:** no mínimo 01 Merendeira para cada 150 (cento e cinquenta) refeições (Ex.: de 1 a 150 refeições: 01 merendeira / de 151 a 300 refeições: 02 merendeiras...).
- 3.9.** Disponibilizar merendeiras volante, numa totalidade, que venha suprir o número real necessário para que seja coberta a falta de funcionários responsáveis pela produção de alimentos nas Unidade de Ensino.
- 3.10.** No caso de haver a necessidade de elaboração de cardápios especiais, a **Empresa Vencedora** deverá obrigatoriamente respeitar a dieta/gênero alimentícios encaminhada pelo médico, e fornecer os alimentos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega do referido atestado médico/nutricionista, a fim de atender a Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014, que determina o provimento de alimentação adequada aos alunos portadores de estado ou condição de saúde específica. Sendo que o cardápio deverá ser igual ou mais próximo possível do cardápio do dia. **Esta refeição será paga conforme a tabela referente a faixa etária do aluno. Atualmente o município atende em torno de 55 alunos com dieta especiais.**
- 3.10.1.** Todos os profissionais da **Empresa Vencedora** deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerante à lactose, etc, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo, distribuição e utensílios utilizados. Assim como para a introdução alimentar nos berçários e suas progressões.
- 3.11.** Elaborar e manter atualizado um Manual de Boas Práticas de Manipulação de acordo com as normas da vigilância sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade de Ensino. O manual deverá ser entregue para o Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, até 60 (sessenta) dias após o início do contrato.
- 3.12.** Com relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a **Empresa Vencedora** deverá:
- 3.12.1.** Treinar, qualificar, uniformizar e disponibilizar funcionários conforme a necessidade das Unidades de Ensino (o certificado de qualificação deverá ser entregue ao setor de nutrição sempre que solicitado).
- 3.12.2.** Fornecer o uniforme padronizado e equipamentos individuais de segurança (EPI's), sendo que:
- 3.12.2.1.** Os uniformes deverão ser entregues aos funcionários mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue ao contratante, sempre que solicitado.
- 3.12.2.2.** O custo do uniforme não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho.
- 3.12.2.3.** Os uniformes deverão ser substituídos tão logo se apresentem em mau estado de conservação.
- 3.13.** Disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, sempre que forem considerados indispensáveis, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregados.
- 3.14.** Afastar qualquer de seus funcionários, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho das atividades constantes neste Termo de Referência, ficando a cargo da **Empresa Vencedora** todos e quaisquer encargos legais, devendo, também, efetuar a **imediate** substituição por outro funcionário, devidamente qualificado.
- 3.15.** Observar a legislação trabalhista, previdenciária, assistenciais, sindicais e sanitárias vigentes, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a Prefeitura de Caçador.
- 3.16.** Acatar quaisquer ordens e instruções provenientes dos servidores da Secretaria de Educação, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Prefeitura de Caçador.
- 3.17.** Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados, alunos, e/ou terceiros, como conseqüência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar.

- 3.18.** Apresentar, quando solicitado pela Secretaria de Educação, a seguinte documentação:
- 3.18.1.** Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço.
 - 3.18.2.** Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação.
 - 3.18.3.** Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos); (no ato da contratação encaminhar para o setor de nutrição).
 - 3.18.4.** Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP.
 - 3.18.5.** Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso.
 - 3.18.6.** Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo.
 - 3.18.7.** Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 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.
 - 3.18.8.** Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso.
 - 3.18.9.** Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria.
 - 3.18.10.** Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte.
 - 3.18.11.** Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir.
 - 3.18.12.** Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.
- 3.19.** Apresentar, havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, quando solicitado pelo fiscalizador, os seguintes documentos:
- 3.19.1.** Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa.
 - 3.19.2.** Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado.
 - 3.19.3.** Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego.
 - 3.19.4.** Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social.
 - 3.19.5.** Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.
- 3.20.** Apresentar ao término do contrato em até 30 (trinta) dias, quando solicitado pela Prefeitura Municipal de Caçador:
- 3.20.1.** Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato.
 - 3.20.2.** Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados.
 - 3.20.3.** Cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.
- 3.21.** Apresentar, obrigatoriamente e sem a necessidade de pedido formalizado por parte da contratante, até o **10º (decimo) dia útil de cada mês**, junto ao setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação:
- 3.21.1.** Cópia autenticada de toda a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações tributárias, trabalhistas e fundiárias relativas ao mês imediatamente anterior e, em especial, relação dos trabalhadores que prestaram serviços decorrentes do contrato firmado com a Prefeitura de Caçador.
 - 3.21.2.** Comprovante de pagamento de remunerações e salários e respectiva folha de pagamento.
 - 3.21.3.** Comprovante dos recolhimentos de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS e respectiva Relação de Empregados.
 - 3.21.4.** Cópia das rescisões contratuais (TRTC).
 - 3.21.5.** Cópia do informe mensal de acidente de trabalho (que se apresenta obrigatoriamente na

Previdência Social).

3.21.5. Comprovação dos pagamentos do 13º salários e férias.

3.21.6. Ainda, outro(s) documento(s) que a CONTRATANTE entender necessário(s), solicitado(s) através de diligência e tendo a proponente vencedora o **prazo de 03 (três) dias úteis** para protocolar a entrega junto ao setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação:

A. Guia de recolhimento das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, relativa ao mês de competência imediatamente anterior, devidamente quitada.

B. 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 e autenticada, indicando o nome do profissional, relativamente ao mês de competência anterior.

C. Comprovante de pagamento dos salários dos empregados envolvidos no objeto ora contratado, bem como cópia dos cartões ponto.

D. Relação de todos os funcionários com as respectivas funções.

E. Cópia da carteira profissional na página do registro de todos os funcionários.

3.22. Comunicar imediatamente o desligamento de funcionário(s) utilizados na execução do contrato, apresentando cópia autenticada da quitação da Rescisão Contratual do empregado demitido, e entregando os documentos necessários à habilitação no seguro-desemprego, quando aplicável, dentro do prazo de 30 (trinta) dias corridos.

4. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. 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 Municipal de Educação, podendo ser prorrogado a critério da Administração, respeitando o limite legal previsto no Artigo 57, §II, da Lei n.º 8.666/93 e posteriores alterações.

4.2. O Contrato poderá a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

4.2.1. O regime de execução **PARA TODOS OS SEGMENTOS** será na modalidade de preço por refeição por tipo de cardápio (prato feito) especificado no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;

4.3. Os valores a serem pagos pela CONTRATANTE, referem-se aos cardápios efetivamente servidos.

4.3.1. As refeições não serão contabilizadas caso o cardápio não seja integralmente cumprido.

4.4. A **Empresa Vencedora** deverá manter o cardápio mensal exposto nos refeitórios de todas as Unidades de Ensino.

4.5. As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades de Ensino, conforme relação disponível no **ANEXO II**, no mesmo dia e período do seu consumo (exceto preparações tipo bolo) não podendo ser aproveitados alimentos de um período para o outro, com base em fichas técnicas das preparações, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

4.6. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a **Empresa Vencedora**.

4.7. A **Empresa Vencedora** deverá coletar amostras da alimentação preparada e distribuída nas Unidades de Ensino, inclusive dos alimentos servidos aos estudantes com necessidades especiais, de acordo com as seguintes orientações:

4.7.1. As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, antes do início da distribuição.

4.7.2. As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que for servido) e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais.

4.7.3. As amostras deverão ser coletadas e guardadas observando os seguintes procedimentos:

A. Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C por 72 horas.

B. Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração até 4°C por 72 horas.

4.7.4. Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a **Empresa Vencedora** deverá encaminhar para análise amostras de todos os itens servidos e coletados no dia.

4.7.5. Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos no edital e na legislação vigente, a **Empresa Vencedora** deverá substituir o lote de alimentos em todas as Unidades de Ensino que tiverem estoque.

4.7.6. Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da **Empresa Vencedora** e o resultado deverá ser enviado à CONTRATANTE.

4.8. As nutricionistas/supervisoras contratadas pela **Empresa Vencedora** e que compõe o **Quadro Técnico-QT**, deverão anotar as visitas efetuadas nas Unidades de Ensino, registrando, em livro próprio, qualquer tipo de reclamação ou ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições.

4.9. Somente serão permitidos serviços extraordinários aos sábados, domingos e feriados, quando expressamente solicitados e/ou autorizados pelo Gestor do Contrato, por meio de documento oficial que deverá ser encaminhado com antecedência e aprovado pela Diretor de Ensino da Secretaria Municipal de Educação.

4.10. Com relação aos utensílios, equipamentos, mobiliários e instalações, a **Empresa Vencedora** deverá:

4.10.1. Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas Unidades de Ensino, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura, devendo disponibilizar os equipamentos e utensílios mínimos previstos no **ANEXO V, pois é de total responsabilidade da contratada equipar toda demanda das cozinhas das Unidades de Ensino.**

4.10.2. Efetuar o conserto, manutenção preventiva, corretiva ou substituição dos utensílios e equipamentos avariados, sendo eles de propriedade da Prefeitura ou de propriedade da empresa.

4.10.3. Garantir o bom estado de conservação dos utensílios das Unidades de Ensino.

4.10.4. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

4.10.5. Informar ao setor de Nutrição - Secretaria Municipal de Educação, sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias.

4.10.6. Retirar, às suas expensas, dos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 07 (sete) dias após o término do contrato.

4.11. Com relação aos gêneros e insumos, a **Empresa Vencedora** deverá:

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

4.11.2. Cabe destacar, **que em nenhuma hipótese**, o cardápio elaborado poderá ser alterado sem a supervisão/autorização/conhecimento do Setor de Nutrição deste Órgão.

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

4.11.4. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições.

4.11.5. Os serviços de manutenção que interferirem na estrutura física predial das Unidades de Ensino serão de responsabilidade da **SME/PMC**.

4.11.6. Providenciar a reposição de gêneros alimentícios extraviados, furtados ou não qualificados, por culpa ou dolo de seus funcionários, bem como, por presença de insetos ou roedores, sem ônus para a contratante.

4.11.7. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e gêneros alimentícios, bem como para a higienização pessoal dos manipuladores de alimentos; sendo que estes produtos devem ser regulamentados pela ANVISA.

4.11.8. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processo de operacionalização do serviço e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para Serviço de Alimentação.

5. ATRIBUIÇÕES DAS MERENDEIRAS

5.1. Executar, sob supervisão de nutricionista, os serviços inerentes ao preparo e distribuição de alimentação,

selecionando alimentos, preparando refeições e distribuindo-as.

5.2. Preparar e servir refeições nos refeitórios, de acordo com os horários determinados nos cardápios.

5.3. Seguir os cardápios planejados.

5.4. Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho.

5.5. Usar todos os dias, uniforme completo e limpo.

5.6. Usar calçados fechados todos os dias.

5.7. Respeitar as normas de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, atentando para hábitos de higiene pessoal, como:

5.7.1. Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte.

5.7.2. Não usar adereços (anéis, pulseiras e similares) e realizar a adequada higienização das mãos.

5.8. Não fumar em horário de expediente.

5.9. Somente terão acesso às cozinhas pessoas autorizadas e devidamente trajadas conforme normas de higiene (touca e uniforme).

5.10. Atender com cordialidade os alunos e respectivos profissionais das Unidades de Ensino.

5.11. Não manipular alimentos sem a carteira de saúde ou com a mesma vencida.

5.12. Não é de competência da merendeira a limpeza do refeitório, porém ela deverá transportar o lixo da cozinha até o local indicado pelo responsável da Unidade de Ensino.

6. PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

6.1. A Resolução 06 de 8 de maio de 2020, bem como a Lei n.º 11.947/09, onde refere que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros Alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.

6.2. Estes gêneros alimentícios serão entregues pelos agricultores familiares, diretamente nas unidades de Ensino, conforme cronograma pré-estabelecido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, **integrando-se** ao cardápio elaborado em cada unidade de ensino, e posteriormente manipulado pela merendeira da Contratada.

6.3. A **Empresa Vencedora** fica obrigada a receber e utilizar na composição dos cardápios os alimentos provenientes da agricultura familiar, fornecidos pela(s) cooperativa(s)/associação(ões) contratadas.

6.4. Todos os gêneros adquiridos da Agricultura Familiar conforme item 6.1, serão utilizados para comporem os cardápios e deverão ter seu valor descontado do faturamento mensal. O valor de desconto será referente ao custo informado pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação e comprovado através das notas fiscais faturados pelo agricultor familiar.

6.5. Os gêneros da agricultura serão utilizados de forma prioritária na elaboração das preparações, considerando os mesmos per capita descritos neste termo.

6.5.1. Havendo sobra de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, a CONTRATADA deverá utilizar como extra no cardápio da semana, sem prejuízo ao cardápio estabelecido, mediante prévia comunicação à CONTRATANTE.

6.6. Na hipótese de qualquer impedimento para o fornecimento dos gêneros alimentícios, a CONTRATADA deverá suprir a demanda desses produtos (ou outros gêneros do mesmo grupo alimentar autorizada pela CONTRATANTE), para que o fornecimento da alimentação escolar não seja prejudicado, mediante solicitação da CONTRATANTE com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às Unidades de Ensino, devendo ser assinada no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento, via AR, fax ou e-mail, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços.

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

- 7.3. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Edital.
- 7.4. Ceder os espaços nas Unidades de Ensino onde serão preparadas as refeições, sem ônus para a Contratada.
- 7.5. Manter as áreas de preparo e distribuição das merendas, das Unidades de Ensino em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário a desratização e desinsetização.
- 7.6. Arcar com as despesas de energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições.
- 7.7. Efetuar, semestralmente ou sempre que necessário, o controle de pragas (desratização e desinsetização) nas áreas de cozinha e estoque das Unidades de Ensino.
- 7.8. Realizar limpeza da caixa d'água, duas vezes por ano, sendo que o comprovante deverá ficar em lugar público.
- 7.9. Realizar as adequações estruturais das cozinhas, mediante necessidade de cada Unidades de Ensino.
- 7.10. Realizar os serviços de manutenção para utilização do gás que interferirem na estrutura física predial das Unidades de Ensino.

8. FISCALIZAÇÃO

- 8.1. A Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Educação e seus Gestores fiscalizarão a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da merenda, solicitando à **Empresa Vencedora**, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.
- 8.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado a Secretaria Municipal de Educação, o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.
- 8.3. A Secretaria Municipal de Educação designará o servidor responsável pela supervisão e fiscalização da alimentação para atuar como Fiscal do Contrato.
- 8.4. Os(as) Diretores(as) das Unidades de Ensino serão orientados sobre procedimento de recebimento de mercadorias, podendo inclusive, rejeitar produtos que não estejam em conformidade com as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência.
- 8.5. Os(as) Diretores(as) das Unidades de Ensino são os responsáveis diretos pelo controle e monitoramento dos serviços prestados pela **Empresa Vencedora** dentro das Unidades de Ensino, devendo sempre reportar-se ao Fiscal do Contrato em casos de irregularidades.
- 8.6. A ação ou omissão total ou parcial da Secretaria Municipal de Educação não eximirá a **Empresa Vencedora** da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.
- 8.7. Caberá à Secretaria Municipal de Educação exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a Lei e as disposições do presente Termo de Referência.
- 8.8. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Secretaria Municipal de Educação tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente Termo de referência e na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.
- 8.9. A Secretaria Municipal de Educação por parte da Administração Municipal de Caçador não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa **Empresa Vencedora** em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicado.
- 8.10. O regime de execução será na modalidade de preço por refeição, por tipo de cardápio (prato feito) especificado no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;

9. CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

- 9.1. A autorização para a emissão das notas fiscais para o faturamento será realizada por servidor da Secretaria Municipal de Educação, após a conferência das quantidades de consumo e **emissão da nota de empenho**.
- 9.2. Os diretores (as) das unidades de ensino, serão responsáveis pela contagem de consumo da merenda, devendo também.
- 9.2.1. Acompanhar diariamente o cumprimento do cardápio, conferindo se a quantidade de alimentos é suficiente para atender a todos os alunos.

9.2.2. Realizar a contagem das refeições servidas; registrando o número de merenda consumidas diariamente em todas as refeições, para conferência quinzenal, responsabilizando-se pela assinatura e conferência realizada para posterior pagamento.

9.3. O faturamento será efetuado pela **Empresa Vencedora** quinzenalmente mediante a apresentação das Notas Fiscais.

9.4. CLÁUSULA SUPRIMIDA.

10. PENALIDADES E RESCISÃO

10.1. Empresa Vencedora que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, deixar de cumprir parcial ou totalmente as cláusulas contratuais, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, cometer fraude fiscal ou atrasar a entrega do material, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura de Caçador pelo prazo de até 02 (dois) anos e estará sujeito também à aplicação de multa correspondente a 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor do contrato atualizado por dia de atraso.

10.2. A não assinatura do Instrumento Contratual, no prazo estabelecido no edital, ou a desistência da proposta, lance ou oferta, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a **Empresa Vencedora** às penalidades adiante especificadas que serão aplicadas pela CONTRATANTE e só serão dispensadas nas hipóteses de comprovação anexada aos autos de ocorrência de caso fortuito ou força maior.

10.2.1. Cobrança pelo Município, por via administrativa ou judicial, de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta.

10.2.2. Suspensões temporárias ao direito de licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura de Caçador e cancelamento de seu Certificado de Registro de Cadastro de Fornecedores do Município de Caçador, se houver, pelo período de até 02 (dois) anos.

10.3. Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude, o licitante deverá sofrer, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, as sanções adiante previstas, aplicadas cumulativamente:

10.3.1. Declaração de idoneidade enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a Prefeitura de Caçador, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração dos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de até 05 (cinco) anos.

10.3.2. Desclassificação ou Inabilitação, se a seleção se encontrar em fase de julgamento.

10.3.3. Rescisão do contrato e retenção da garantia de adimplemento contratual, se a contratação já estiver efetuada, procedendo-se à paralisação do fornecimento.

10.4. Pela inexecução total ou parcial da autorização de execução do contrato (nota de empenho), a PREFEITURA poderá garantir a defesa prévia, aplicar as sanções previstas na Lei n.º 8.666/93 e alterações. As penalidades serão:

10.4.1. Advertência.

10.4.2. Multa.

10.4.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

10.4.4. Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

10.5. Essas penalidades serão aplicadas a critério da Prefeitura e não excluem a aplicação das outras, quando cabíveis.

10.6. Serão aplicadas as penalidades:

10.6.1. Quando houver recusa injustificada da empresa em retirar a Autorização de Execução do Contrato, ou não a retirar dentro do prazo estabelecido pela Prefeitura.

10.6.1. Sempre que verificadas pequenas irregularidades.

10.6.2. Quando houver atraso injustificado na execução do contrato por culpa da empresa.

10.6.3. Quando não corrigir deficiência apresentada na execução do contrato.

10.6.4. Após a advertência a **Empresa Vencedora** terá o prazo de 24 horas para cumprir as solicitações realizadas pelo Setor de Nutrição da Secretaria de Educação, ficando após este período sujeita a aplicação das penalidades.

10.6.5. A advertência por escrito será aplicada independentemente de outras sanções cabíveis, sempre que se verificarem pequenas irregularidades (subitem 9.6.2). A sua reiteração demandará a aplicação de pena mais elevada, a critério da Prefeitura.

10.6.6. A multa será de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, incidente sobre faturamento diário da unidade de ensino.

10.6.7. A multa prevista nos itens anteriores não impede que a Prefeitura rescinda unilateralmente a contratação e aplique as outras sanções previstas na Lei.

10.6.8. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Prefeitura ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

10.6.9. A suspensão temporária de contratar com a Administração Municipal ou declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública será aplicada nos casos de maior gravidade depois de exame por Comissão especialmente designada pelo Prefeito Municipal.

10.6.10. As penalidades previstas não serão relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou caso fortuito.

10.7. O contrato deverá ser executado imediatamente após sua homologação.

10.8. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, a partir de sua homologação.

10.9. Em caso de reajuste de contrato os índices deverão ser sob convenção da categoria para serviços e IPCA para gêneros alimentícios.

11. DA IMPREVISIBILIDADE

11.1. Diante da Pandemia Mundial enfrentada no ano de 2020 que acarretou a suspensão de aulas presenciais nas esferas Federal, Estadual e Municipal e conseqüentemente a interrupção da oferta de merenda escolar, os entes federativos precisaram se adaptar para garantir a segurança alimentar dos alunos matriculados.

A. Considerando a obrigação de Estados e Municípios de suprir a alimentação dos alunos matriculados na rede de Ensino.

B. Considerando a imprevisibilidade de tais momentos epidemiológicos.

C. Considerando que podemos enfrentar uma segunda onda do COVID-19.

D. Considerando até mesmo a imprevisibilidade do surgimento de outro surto causado por qualquer outro tipo de vírus.

E. Considerando que os planos de ações devem ser tomados com brevidade de forma a garantir a distribuição dos alimentos da merenda escolar, conforme Lei n.º 13.987/2020 sancionada pelo Planalto.

11.2. Portanto, estando no estado de Calamidade Pública, causando a suspensão das aulas, fica previsto através deste Termo de Referência a possibilidade de conversão da oferta de merenda escolar em fornecimento de KIT ALIMENTAÇÃO, que deverá ser entregue ao responsável pelo aluno, os kits que deverão ser compostos por alimentos que fazem parte das necessidades básicas diárias sendo esses alimentos já utilizados na merenda, ficando a escolha dessa composição a cargo da contratante. Os mesmos serão de acordo com as exigências do PNAE e os valores serão na mesma média do orçamento mensal já utilizado.

12. DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

12.1. Registro ou Inscrição na Entidade Profissional Competente, ou seja, no Conselho Regional de Nutrição, que determina o art. 18, do Decreto n.º 84.444/1980, do Conselho Federal de Nutrição e o que estabelece o art. 2º, da Resolução CFN n.º 378/05 que disciplina o assunto.

12.2. Atestado(s) de Experiência emitida(s) em nome da licitante que comprove(m) que a empresa executou e/ou executa serviço compatível em características e quantidade com o objeto da licitação, permitida a somatória de atestados, todos devidamente registrados no Conselho Regional de Nutrição:

12.2.1. Considera-se, para efeitos de compatibilidade e características das atividades anteriormente desempenhadas pela licitante, as atividades de preparo, com o fornecimento de mão de obra e insumos (gêneros alimentícios).

12.2.2. Para efeito de quantidade, a execução deverá equivaler a 50% (cinquenta por cento), da quantidade estimada de fornecimento diária.

12.3. Atestado de Visita Técnica, disponível no **ANEXO III**, a ser obtido conforme instruções abaixo:

12.3.1. A licitante DEVERÁ vistoriar todas as Unidades Escolares, conforme relação disponível no **ANEXO II**, tendo em vista a complexidade do objeto e que a empresa vencedora deverá, de acordo com as necessidades, efetuar adequações em conformidade com este termo de referência. Ressalte-se que, sem o conhecimento prévio de cada Unidade e suas especialidades, a licitante não terá condições de elaborar uma proposta condizente com as realidades das Unidades Escolares.

12.3.2. A empresa interessada em realizar a visita técnica deverá realizar agendamento, com o Setor de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, através dos telefones: **(49) 3561 – 4900 / (49) 99976 – 8680, das 8hs às 17hs**, informando o nome e documento da pessoa que representará no ato da visita, **a partir do primeiro dia útil posterior à publicação do edital até o último dia útil anterior a abertura da sessão de licitação.**

12.3.3. A realização de visita técnica é condição à participação na presente licitação, ficando, contudo, as licitantes cientes de que, após a apresentação das propostas, não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

12.3.4. Na ocasião da vistoria, o(a) diretor(a) da Unidade Educacional ou responsável assinará o atestado de vistoria, que deverá ao final ser apresentado no Setor de Alimentação Escolar que emitirá um único **Atestado de Visita Consolidado** referente a todas as visitas realizadas.

12.3.5. No momento do certame, o(a) Pregoeiro(a) considerará apenas o **Atestado de Visita Consolidado**, conforme subitem 12.3.4., emitido pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

12.4. Indicação do Responsável Técnico, com inscrição no CRN, devendo este profissional pertence ao quadro permanente da licitante, devendo ser feita com a apresentação de um dos seguintes documentos:

12.4.1. Se funcionário: registro na Carteira Profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho.

12.4.2. Se Diretor: através do contrato social ou certidão da Junta Comercial com validade em vigor.

12.4.3. Se profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços: contrato firmado com o profissional até a data limite para entrega dos envelopes.

12.5. Comprovação de Capacidade Técnica Profissional: a licitante deverá possuir em seu quadro permanente na data prevista para a abertura das propostas, profissional(is) de nível superior, ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente – CRN, detentor(es) de atestado(s) de responsabilidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a execução de serviços semelhantes (preparo e fornecimento de alimentação). Sendo este referente ao responsável técnico indicado no para o item “12.4”.

13. DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

13.1. A contratação não gera a CONTRATANTE qualquer vínculo de natureza trabalhista e/ou previdenciária em relação aos empregados e prepostos da(s) **empresa(s) vencedora(s)**, respondendo exclusivamente esta (contratada) por toda e qualquer ação trabalhista e/ou indenizatória por eles propostas, bem como pelo resultado delas.

14. FUNDAMENTO LEGAL

14.1. Lei nº 8666/93 e suas alterações.

14.2. Lei nº 9.394/96, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

14.3. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

14.4. Demais legislações aplicáveis à espécie a ser contratada.

15. VIGÊNCIA

15.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses** após a sua publicação. Podendo ser prorrogado ou renovado conforme a lei 8.666/93.

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

ANEXO II

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

C.M.E.I.S	TELEFONE E ENDEREÇO
MARINEI APARECIDA LOPES	(49) 3561-4943 Rua: Eloé Henrique Formigheri, s/nº Bairro Nossa Senhora de Salette, Loteamento Contestado.
SANTA CLARA	(49) 3561-4957 Rua Ivo Raisal, s/nº Bairro: Tabajara - Próximo a E.M.E.B. Tabajara.
MARCOS OLSEN	(49) 3561-4953 Rua: Olavo Bilac, nº 400 Bairro Vila Paraíso.
ELMAR PEREIRA ROSA	(49) 3561-4972 Rua Elias Biasi, s/nº Bairro Alto Bonito

EMEB	HORÁRIO	TELEFONE E ENDEREÇO
ALCIDES TOMBINI	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h às 17h	(49) 3561-4952 Rua Augusto Driessen, nº 350 Bairro Sorgatto
ALTO BONITO	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h às 17h	(49) 3561-4958 Rua Florêncio Busato, s/n Bairro Alto Bonito
CASTELHANO	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h às 17h	(49) 3561-4954 Rodovia SC 302, Km 07 Castelhano
ESPERANÇA	Matutino – 7h45min às 11h45min Vespertino – 13h às 17h	(49) 3561-4961 Rua Florindo D`Agostini, s/n Bairro Martello
HENRIQUE JULIO BERGER	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h15min às 17h15min	(49) 3561-4965 Rua Marcos Gonçalves Cordeiro, nº 40 Bairro Berger
HILDA GRANEMANN DE SOUSA	Matutino – 7h45min às 11h45min Vespertino – 13h às 17h	(49) 3561-4951 Rua José Iloos Junior, nº 1100 Bairro Martello
IRMAO VENÂNCIO JOSÉ	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h10min às 17h10min	(49) 3561-4956 Rua Pedro Deboni, s/n Vila Kurtz
MARIA LUIZA BARBOSA	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 12h50min às 16h50min	(49) 3561-4966 Rua Antonio Osório, nº 170 Bairro Martello
MORADA DO SOL	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h às 17h	(49) 3561-4960 Rua Alcides Sabino, nº 180 Bairro Martello
NOSSA SENHORA SALETE	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h às 17h	(49) 3561-4970 Rua Santa Barbara, nº 50 Bairro Nossa Senhora Salette
PADRE JOSÉ CHAMOT	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h às 17h	(49) 3561-4955 Rua Antonio Pereira, nº 17 Bairro Rancho Fundo
PIERINA SANTIN PERRET	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h15min às 17h15min	(49) 3561-4963 Rua Santa Cecília, nº 31 Bairro dos Municípios
TABAJARA	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h às 17h	(49) 3561-4962 Rua Amazonas, nº 800



		Bairro Tabajara
ULYSSES GUIMARAES	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 12h55min às 16h55min	(49) 3561-4968 Rua Erecilio Tibia s/n Bairro Bom Sucesso I
VEREDA DOS TREVOS	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h às 17h	(49) 3561-4959 Rua Ivete Zini nº 35 Bairro Vereda dos Trevos
WALSIN NUNES GARCIA	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h15min às 17h15min	(49) 3561-4964 Rua José Cesário Guzzi nº 909 Bairro Figueroa
RODOLFO NICKEL	Matutino – 7h30min às 11h30min Vespertino – 13h15min às 17h15min	(49) 3561 4971 Assentamento Hermínio Gonçalves



**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

ANEXO III

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atesto(amos) para os devidos fins que o(a) Sr.(a) _____, CPF n.º _____, representante da Empresa _____, CNPJ n.º _____ compareceu no _____, nesta data, para vistoria, referente ao **PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022**, na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**, tendo conhecimento de todas as informações relativas à sua execução.

Observação(ões):

Caçador – Santa Catarina, ____/____/____.

Nome legível
Representante do Município
Secretaria Municipal de Educação
Carimbo

Assinatura do Responsável
Proponente Interessada



**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

ANEXO IV

CARDÁPIOS E PER CAPITAS

A cada troca de cardápio do 1 para o 2 pela mesma criança deverá ser respeitado o período de 1 mês em média para adaptação em relação as mamadeiras.

CARDÁPIO 1

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CRIANÇAS DE 0 A 04 MESES)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTAR
Segunda- feira	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
Terça-feira	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
Quarta-feira	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
Quinta-feira	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
Sexta-feira	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL

CARDÁPIO 2

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CRIANÇAS DE 04 A 06 MESES)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTAR
Segunda- feira	FÓRMULA INFANTIL	PAPINHA DE FRUTAS	PAPINHA DE LEGUMES (Batata, cenoura, caldo de carne e espinafre)	PAPINHA DE FRUTAS FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
Terça-feira	FÓRMULA INFANTIL	PAPINHA DE FRUTAS	PAPINHA DE LEGUMES (purê de batata salsa, abobrinha, caldo de carne e couve)	PAPINHA DE FRUTAS/ FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
Quarta-feira	FÓRMULA INFANTIL	PAPINHA DE FRUTAS	PAPINHA DE LEGUMES (aipim, beterraba, caldo carne e brócolis)	PAPINHA DE FRUTAS/ FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
Quinta-feira	FÓRMULA INFANTIL	PAPINHA DE FRUTAS	PAPINHA DE LEGUMES (chuchu, batata doce, caldo de carne e espinafre)	PAPINHA DE FRUTAS/ FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
Sexta-feira	FÓRMULA INFANTIL	PAPINHA DE FRUTAS	PAPINHA DE LEGUMES (abóbora, couve flor, caldo de carne e couve)	PAPINHA DE FRUTAS/ FÓRMULA INFANTIL	FÓRMULA INFANTIL
VALOR NUTRICIONAL:					



70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA DE 04 A 6 MESES

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	Leite	Fórmula infantil de partida	
Colação	Papinha de frutas	laranja	Banana, mamão, manga, melão, abacate, maçã, pera
		cenoura	
Almoço	Papinha de legumes	carne bovina	frango, músculo, patinho
		batata	tubérculos do grupo equivalente
		cenoura	legumes do grupo equivalente
		chuchu	legumes do grupo equivalente
		temperos	Cebola, alho, tempero verde
Lanche	Mamão Leite	Mamão Fórmula infantil de partida	Banana, mamão, manga, melão, abacate, maçã, pera
Jantar	Leite	Fórmula infantil de partida	

OBSERVAÇÃO: AGRICULTURA FAMILIAR SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA PREFEITURA, PORTANTO O PREÇO APRESENTADO PARA ESTE CARDÁPIO NÃO DEVERÁ CONSTAR ESSES PRODUTOS, QUE SERÃO ENTREGUES DIRETAMENTE NAS ESCOLAS

CARDÁPIO 3

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CRIANÇAS DE 07 A 11 MESES)

	DESJEJUM	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTAR
Segunda- feira	FÓRMULA INFANTIL	PAPINHA DE FRUTA/ FÓRMULA INFANTIL	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO, PURÊ DE BATATA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE CHUCHU E ABOBRINHA	PAPINHA DE FRUTAS FÓRMULA INFANTIL	SOPA CANJA
Terça-feira	FÓRMULA INFANTIL	PAPINHA DE FRUTA/ FÓRMULA INFANTIL	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO, QUIRERA, MÚSCULO DESFIADO, COUVE REFOGADA	PAPINHA DE FRUTAS/ FÓRMULA INFANTIL	CARRETEIRO DE CARNE DESFIADA COM LEGUMES
Quarta- feira	FÓRMULA INFANTIL	PAPINHA DE FRUTA/ FÓRMULA INFANTIL	ARROZ, CALDO DE LENTILHA, CARNE MOÍDA DE FRAGO REFOGADA, CENOURA COZIDA	PAPINHA DE FRUTAS/ FÓRMULA INFANTIL	SOPA DE FEIJÃO
Quinta-feira	FÓRMULA INFANTIL	PAPINHA DE FRUTA/ FÓRMULA INFANTIL	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO, CARNE MOÍDA MOÍDO POLENTA MOLE, BETERRABA COZIDA	PAPINHA DE FRUTAS/ FÓRMULA INFANTIL	SOPA DE LEGUMES COM ARROZ E MÚSCULO
Sexta-feira	FÓRMULA INFANTIL	PAPINHA DE FRUTA/ FÓRMULA INFANTIL	ARROZ, CALDO DE FEIJÃO, GUISADO DE LEGUMES COM CARNE	PAPINHA DE FRUTAS/ FÓRMULA INFANTIL	POLENTA MOLE COM PEITO DE FRANGO MOÍDO, CENOURA E CHUCHU



			MOIDA	
VALOR NUTRICIONAL: 70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA DE 07 A 11 MESES				

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	leite	leite fluído	leite UHT, fórmula infantil
Lanche Manhã	Papinha de frutas	Maçã raspadinha	Banana, mamão, manga, melão, abacate, maçã, pera, laranja, melancia, poncã (ou outras da estação)
Almoço	Arroz, caldo de feijão, guisado de legumes com carne moída	carne bovina	Frango (coxa e sobrecoxa e peito de frango moído), músculo, patinho.
		arroz	macarrão, fubá, quirera
		feijão	lentilha
		batata	tubérculos do grupo equivalente
		cenoura	Legumes do grupo equivalente
		temperos	Naturais (cebola, salsinha, cebolinha)
Lanche Tarde	Fruta	laranja	Banana, mamão, manga, melão, abacate, maçã, pera, laranja, melancia, poncã (ou outras da estação)
		Fórmula infantil	
Jantar	Sopa Canja	frango	Frango (coxa e sobrecoxa e peito de frango moído), músculo, patinho.
		arroz	macarrão, fubá
		batata	tubérculos do grupo equivalente
		cenoura	Legumes do grupo equivalente
		chuchu	Legumes do grupo equivalente
		temperos	Naturais (cebola, salsinha, cebolinha)

OBSERVAÇÃO: AGRICULTURA FAMILIAR SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA PREFEITURA, PORTANTO O PREÇO APRESENTADO PARA ESTE CARDÁPIO NÃO DEVERÁ CONSTAR ESSES PRODUTOS, QUE SERÃO ENTREGUES DIRETAMENTE NAS ESCOLAS

CARDÁPIO 4

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CRIANÇAS ACIMA DE 1 ANO)

	DESJEJUM	ALMOÇO	LANCHE DA TARDE	JANTAR
Segunda- feira	LEITE COM CACAU PÃO COM MANTEIGA	ARROZ COM CENOURA E MILHO, FEIJÃO, CARNE MOÍDA SALADA DE TOMATE E REPOLHO	BOLO DE FUBA COM SUCO DE FRUTA	MACARRONADA COM MOLHO DE CARNE MOIDA
Terça-feira	MINGAU DE AVEIA COM FRUTA	ARROZ, FEIJÃO, SOBRECOXA ASSADA COM BATATA SALADA DE REPOLHO COM LARANJA	VITAMINA DE FRUTAS COM BISCOITO DE POLVILHO	CARRETEIRO COM CARNE E LEGUMES
Quarta- feira	PANQUECA DE BANANA LEITE COM CACAU	ARROZ, LENTILHA, GUISADO DE CARNE COM LEGUMES	SALADA DE FRUTAS COM IOGURTE NATURAL	SOPA DE FEIJÃO
Quinta- feira	LEITE MORNO BOLO DE MAÇA	POLENTA MOLE COM MOLHO DE FRANGO, SALADA DE ALFACE E CENOURA RALADA	SUCO DE FRUTAS PÃO COM QUEIJO	SOPA DE LEGUMES COM ARROZ E CARNE BOVINA
Sexta-feira	PÃO COM OVO MEXIDO LEITE MORNO	MACARRONADA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA SALADA DE	LEITE COM CACAU PÃO DE POLVILHO	TORTA SALGADA DE LEGUMES



		BETERRABA	
VALOR NUTRICIONAL: 70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS			

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Desjejum	leite c/cacau	leite fluido	
		cacau	
	Pão com manteiga	Pão Manteiga	Pão fatiado, pão caseiro, panqueca, mingau de aveia ou amido de milho
Almoço	arroz	arroz	Macarrão, fubá, quirera
	feijão	Feijão	lentilha
	guisado de legumes com carne moída	carne bovina	Frango (peito filé e moído, coxa e sobrecoxa; músculo, paleta bovina, patinho, carne suína, peixe, ovo.
		batata doce	Tubérculos do grupo equivalente
		cenoura	legumes do grupo equivalente
		Temperos naturais	Cebola, salsinha, cebolinha
Lanche	vitamina de frutas com biscoito de polvilho	leite, Biscoito de polvilho	logurte natural Bolo sem açúcar, pão, pão de polvilho, canjica
		Banana	Maçã, mamão, manga, melão, abacate, maçã, pera, laranja, melancia, poncã (ou outras da estação)
Jantar	Sopa de legumes, arroz e carne bovina	carne bovina	Frango (filé e moído, coxa e sobrecoxa); músculo, patinho; carne suína, peixe, ovo.
		arroz	macarrão, fubá, quirera
		batata	Tubérculos do grupo equivalente
		cenoura	Legumes do grupo equivalente
		chuchu	legumes do mesmo grupo equivalente.
	Temperos naturais	Cebola, alho, cebolinha e salsinha	
OBSERVAÇÃO: AGRICULTURA FAMILIAR SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA PREFEITURA, PORTANTO O PREÇO APRESENTADO PARA ESTE CARDÁPIO NÃO DEVERÁ CONSTAR ESSES PRODUTOS, QUE SERÃO ENTREGUES DIRETAMENTE NAS ESCOLAS			

CARDÁPIO 5

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE PRE ESCOLA

MANHÃ E TARDE	
Segunda- feira	CARRETEIRO, FEIJÃO, SALADA DE ACELGA COM TOMATE
Terça-feira	PÃO COM FRANGO, CENOURA E ALFACE/ SUCO DE ABACAXI
Quarta- feira	POLENTA COM MOLHO DE FRANGO, SALADA DE REPOLHO/ FRUTA
Quinta- feira	SAGU COM CREME BRANCO/ FRUTA
Sexta-feira	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE COM CENOURA RALADA
VALOR NUTRICIONAL: 30% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA DE 4 A 5 ANOS	

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Refeição	Macarronada	Macarrão	arroz, canjica, sagu, fubá, quirera; Pães (pão de leite fatiado, pão de hot dog, pão francês), biscoitos em geral, bolo, mingaus (amido e aveia)
		Carne Bovina (carne moída,	Frango (coxa e sobrecoxa, peito de



		paleta)	frango); ovos; peixe, carne suína; bebida láctea fermentada, queijo, leite fluído, feijão
		Banana	Maçã, mamão, manga, melão, abacate, maçã, pera, laranja, melancia, poncã (ou outras da estação)
		Salada (repolho com tomate)	hortaliças em geral
		Temperos naturais	Cebola, salsinha, cebolinha, alho, orégano, louro)
OBSERVAÇÃO: AGRICULTURA FAMILIAR SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA PREFEITURA, PORTANTO O PREÇO APRESENTADO PARA ESTE CARDÁPIO NÃO DEVERÁ CONSTAR ESSES PRODUTOS, QUE SERÃO ENTREGUES DIRETAMENTE NAS ESCOLAS			

CARDÁPIO 6

CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DE ENSINO FUNDAMENTAL

MANHÃ E TARDE	
Segunda- feira	CARRETEIRO, FEIJÃO, SALADA DE ACELGA COM TOMATE
Terça-feira	PÃO COM FRANGO, CENOURA E ALFACE/ SUCO DE ABACAXI
Quarta- feira	POLENTA COM MOLHO DE FRANGO, SALADA DE REPOLHO/ FRUTA
Quinta- feira	SAGU COM CREME BRANCO/FRUTA
Sexta-feira	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE COM CENOURA RALADA
VALOR NUTRICIONAL: 30% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA A PARTIR DE 6	

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Refeição	Macarronada	Macarrão	arroz, canjica, sagu; fubá, quirera; Pães (pão de leite fatiado, pão de hot dog, pão francês e pão doce), biscoitos em geral, bolo, mingaus (amido e aveia), achocolatado
		Carne Bovina (carne moída, paleta)	Frango (coxa e sobrecoxa, peito de frango); ovos; peixe, carne suína; bebida láctea fermentada, queijo, leite fluído, feijão
		Banana	Maçã, mamão, manga, melão, abacate, maçã, pera, laranja, melancia, poncã (ou outras da estação)
		Salada (repolho e tomate)	hortaliças em geral
		Tempero natural	Cebola, salsinha, cebolinha, alho, orégano, louro)
OBSERVAÇÃO: AGRICULTURA FAMILIAR SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA PREFEITURA, PORTANTO O PREÇO APRESENTADO PARA ESTE CARDÁPIO NÃO DEVERÁ CONSTAR ESSES PRODUTOS, QUE SERÃO ENTREGUES DIRETAMENTE NAS ESCOLAS			

CARDÁPIO 7

MANHÃ E TARDE	
Lanche para eventos especiais	Sanduche com pão, queijo e presunto, suco de fruta e 1 fruta in natura da estação

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Refeição	Sanduche com pão, queijo e presunto, suco de fruta e 1 fruta in natura da estação	Sanduíche (PÃO)	Biscoitos simples, bolos, torta salgada, pães (pão de leite fatiado, pão de hot dog, pão francês e pão doce)
		Presunto e queijo	Carne moída
		Maça	Frutas da estação



	Suco	Suco natural, chá, achocolatado, iogurte, vitamina
OBSERVAÇÃO: AGRICULTURA FAMILIAR SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA PREFEITURA, PORTANTO O PREÇO APRESENTADO PARA ESTE CARDÁPIO NÃO DEVERÁ CONSTAR ESSES PRODUTOS, QUE SERÃO ENTREGUES DIRETAMENTE NAS ESCOLAS		

CARDÁPIO 8

CARDÁPIO PARA EDUCAÇÃO DE JOVES E ADULTOS (EJA)

NOITE	
Terça-feira	CARRETEIRO, FEIJÃO, SALADA DE ACELGA COM TOMATE
Quinta-feira	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE COM CENOURA RALADA

* Atualmente os alunos têm aulas presenciais somente nas terças e quintas, podendo este dia mudar nos próximos semestres.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Refeição	Macarronada	Macarrão	arroz, canjica, sagu; fubá, quirera; Pães (pão de leite fatiado, pão de hot dog, pão francês e pão doce), biscoitos em geral, bolo, mingaus, achocolatado
		Carne Bovina (carne moída, paleta)	Frango (coxa e sobrecoxa, peito de frango); ovos; peixe, carne suína; bebida láctea fermentada, queijo, leite fluído
		Banana	Maçã, mamão, manga, melão, abacate, maçã, pera, laranja, melancia, poncã (ou outras da estação)
		Salada (repolho e tomate)	hortaliças em geral
		Tempero natural	Cebola, salsinha, cebolinha, alho, orégano, louro)
OBSERVAÇÃO: AGRICULTURA FAMILIAR SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA PREFEITURA, PORTANTO O PREÇO APRESENTADO PARA ESTE CARDÁPIO NÃO DEVERÁ CONSTAR ESSES PRODUTOS, QUE SERÃO ENTREGUES DIRETAMENTE NAS ESCOLAS			

CARDÁPIO 9

CARDÁPIO PARA EDUCAÇÃO INTEGRAL

CAFÉ DA MANHÃ	
Segunda-feira	CAFÉ COM LEITE E PÃO COM MANTEIGA
Terça-feira	LEITE COM CACAU E BISCOITO DE MAISENA
Quarta-feira	VITAMINA DE BANANA E PÃO COM QUEIJO
Quinta-feira	IOGURTE E BISCOTO SALGADO
ALMOÇO	
Segunda-feira	ARROZ, FEIJÃO, GUIADO DE ABÓBORA E CARNE MOÍDA AO MOLHO. SALADA DE ALFACE COM TOMATE
Terça-feira	ARROZ, FEIJÃO PURÊ DE BATATAS COM MOLHO DE FRANGO, SALADA DE BETERRABA
Quarta-feira	ARROZ CARRETEIRO COM CARNE EM ISCAS, FEIJÃO, ABÓBORA CARMELADA E SALADA DE REPOLHO.
Quinta-feira	POLENTA COM MOLHO DE FRANGO, FEIJÃO, SALADA DE CHUCHU COM TEMPERO VERDE
LANCHE 1	
Segunda-feira	POLENTA COM MOLHO DE FRANGO, SALADA DE REPOLHO
Terça-feira	PÃO COM FRANGO E CENOURA/ SUCO DE ABACAXI / FRUTA
Quarta-feira	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA SALADA DE ALFACE COM CENOURA RALADA
Quinta-feira	SAGU COM CREME BRANCO/ FRUTA
LANCHE 2	
Segunda-feira	FRUTA
Terça-feira	FRUTA
Quarta-feira	FRUTA
Quinta-feira	PÃO DOCE



**VALOR NUTRICIONAL:
70% DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS NA FAIXA ETÁRIA**

*O Cardápio 9 é servido de segunda a quinta-feira, nas sextas os alunos, deste cardápio, têm horário regular.

* O Lanche 1 é igual ao cardápio 5 e 6 do dia.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS			
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTO SUBSTITUTO
Café da manhã	Café com leite Pão com manteiga	Café	Iogurte, vitamina, Bolo, biscoito, ovos mexidos
		Leite	
		Pão Manteiga	
Almoço	Polenta com molho de frango, feijão, salada de repolho com tomate	Polenta	Arroz, macarrão, quirera, tubérculos, torta, panqueca
		Frango	Coxa e sobrecoxa, peito de frango, carne moída, carne de gado em cubos, carne suína
		Feijão	Lentilha
		Salada repolho com tomate	Alface, acelga, repolho, rúcula, couve
Lanche 1	Bolo de cenoura e suco	Bolo Suco	Pão, biscoito, flocos de milho, Suco de frutas, canjica, torta de bolacha, iogurte
Lanche 2	Fruta	Laranja	Banana, maçã, melão, melancia, manga ou frutas da época

OBSERVAÇÃO: AGRICULTURA FAMILIAR SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA PREFEITURA, PORTANTO O PREÇO APRESENTADO PARA ESTE CARDÁPIO NÃO DEVERÁ CONSTAR ESSES PRODUTOS, QUE SERÃO ENTREGUES DIRETAMENTE NAS ESCOLAS.

TABELAS DE PER CAPITA

EDUCAÇÃO INFANTIL 4 A 6 MESES	
Alimento	Per capita / KG/L
Patinho em cubos	0,030
Músculo	0,030
Peito de frango	0,030
Fruta papinha	0,120
Fruta in natura	0,120
Legumes	0,020
Leite	0,150
Sal	0,001
Óleo	0,002

EDUCAÇÃO INFANTIL 7 A 12 MESES	
Alimento	Per capita / KG/L
Patinho em cubos	0,030
Carne moída	0,030
Peito de frango	0,030
Coxa e sobrecoxa desossada	0,080
Ovo (unidade)	1
Arroz	0,020
Fubá	0,020
Macarrão	0,020
Fruta papinha	0,100
Frutas in natura	0,150
Legumes	0,020
Leite	0,150



Leguminosas (feijão, lentilha)	0,015
Quirera	0,020
Macarrão sopa	0,010
Leite Dejejum	0,150
Leite preparações	0,070
Biscoito	0,015
Pão	0,050
Cacau em pó	0,005
Sagu	0,020
Canjica	0,020
Mingau (aveia, amido)	0,015
Sal	0,001
Óleo	0,002

EDUCAÇÃO INFANTIL 1 A 3 ANOS	
Alimento	Per capita / KG/L
Patinho em cubos	0,060
Carne moída	0,060
Peito de frango	0,060
Coxa e sobrecoxa desossada	0,060
Ovo (unidade)	1
Carne Suína	0,060
Queijo	0,030
Arroz	0,030
Fubá	0,020
Macarrão	0,030
Frutas in natura	0,150
Fruta Suco	0,050
Legumes	0,030
Legumes salada	0,040
Leite	0,200
Leite preparações	0,150
Leguminosas (feijão, lentilha)	0,020
Quirera	0,020
Macarrão sopa	0,020
Biscoito Salgado (unidades)	4
Biscoito tipo rosquinha (unidades)	3
Biscoito Caseiro (unidades)	1
Pão	0,050
Cacau em pó	0,010
Sagu	0,020
Canjica	0,020
Mingau (aveia, amido)	0,015
Cereal matinal	0,040
Bebida láctea	0,200
Bolo	0,150
Extrato de tomate	0,005
Sal	0,001
Óleo	0,003

EDUCAÇÃO INFANTIL – PRÉ ESCOLA	
Alimento	Per capita / KG/L



Patinho em cubos	0,060
Carne moída	0,060
Peito de frango	0,060
Coxa e sobrecoxa desossada	0,060
Ovo (unidade)	1
Carne Suína	0,060
Queijo	0,030
Arroz	0,040
Fubá	0,020
Macarrão	0,040
Frutas in natura	0,150
Fruta Suco	0,040
Legumes	0,030
Legumes salada	0,040
Leite	0,200
Leite preparações	0,150
Leguminosas (feijão, lentilha)	0,020
Quirera	0,020
Macarrão sopa	0,020
Biscoito Salgado (unidades)	6
Biscoito tipo rosquinha (unidades)	5
Biscoito Caseiro (unidades)	2
Pão	0,050
Achocolatado	0,015
Sagu	0,030
Canjica	0,030
Mingau (aveia, amido)	0,020
Cereal matinal	0,050
Bebida láctea	0,200
Bolo	0,150
Doce / margarina/ doce de leite	0,020
Café/ chá	0,005
Colorau	0,007
Farinha Biju	0,015
Sal	0,002
Óleo	0,005
Extrato de tomate	0,005

ENSINO FUNDAMENTAL / INTEGRAL	
Alimento	Per capita / KG/L
Paleta bovina	0,060
Carne moída	0,060
Peito de frango	0,060
Coxa e sobrecoxa desossada	0,060
Ovo (unidade)	1
Carne Suína	0,060
Queijo	0,030
Arroz	0,060
Fubá	0,030
Macarrão	0,040
Frutas in natura	0,150
Fruta Suco	0,040



Legumes	0,030
Legumes salada	0,040
Leite	0,250
Leite preparações	0,150
Leguminosas (feijão, lentilha)	0,030
Quirera	0,030
Macarrão sopa	0,040
Biscoito Salgado (unidades)	8
Biscoito tipo rosquinha (unidades)	7
Biscoito Caseiro (unidades)	3
Pão	0,050
Achocolatado	0,015
Sagu	0,030
Canjica	0,030
Mingau (aveia, amido)	0,020
Cereal matinal	0,050
Bebida láctea	0,250
Bolo	0,150
Doce / margarina/ doce de leite	0,020
Café/ chá	0,005
Colorau	0,007
Farinha Biju	0,015
Sal	0,002
Óleo	0,005
Extrato de tomate	0,005

EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	
Alimento	Per capita / KG/L
Paleta bovina	0,070
Carne moída	0,070
Peito de frango	0,070
Coxa e sobrecoxa desossada	0,070
Ovo (unidade)	1
Carne Suína	0,070
Queijo	0,030
Arroz	0,060
Fubá	0,030
Macarrão	0,040
Frutas in natura	0,150
Fruta Suco	0,040
Legumes	0,030
Legumes salada	0,040
Leite	0,250
Leite preparações	0,150
Leguminosas (feijão, lentilha)	0,030
Quirera	0,030
Macarrão sopa	0,040
Biscoito Salgado / tipo "Maria" (unidades)	8
Biscoito tipo rosquinha (unidades)	7
Biscoito Caseiro (unidades)	3
Pão	0,050
Achocolatado	0,015



Sagu	0,030
Canjica	0,030
Mingau (aveia, amido)	0,020
Cereal matinal	0,050
Bebida láctea	0,250
Bolo	0,150
Doce / margarina/ doce de leite	0,020
Café/ chá	0,005
Colorau	0,007
Farinha Biju	0,015
Sal	0,002
Óleo	0,005
Extrato de tomate	0,005

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022

ANEXO V

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS POR UNIDADE DE ENSINO

1.1. Espremedor 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. Em unidades de educação infantil.

1.2. Freezer

FREEZER Descrição Congelador ("Freezer") horizontal ou vertical, voltagem 220 V. O congelador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006.

Observação: O número, as dimensões e a capacidade do equipamento devem atender demanda de cada unidade de ensino.

1.3. Fogão e Forno

FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS DE 4 ou 6 BOCAS: Descrição Fogão industrial, com 4 ou 6 bocas, dotado de forno e torneiras de controle. Alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). Observação: as dimensões e a capacidade do equipamento devem atender demanda de cada unidade de ensino. Sempre 6 bocas, somente em unidades que não couberem o 6 bocas, instalar 4 bocas

1.4. Geladeira

GELADEIRA VERTICAL Descrição Refrigerador vertical duplex, de uso doméstico, voltagem 220V. O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme 38 estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006.

Observação: A capacidade da geladeira e o número de equipamentos deverão atender a necessidade de cada unidade.

1.5. Liquidificador

Liquidificador industrial inox com copo monobloco. Copo: monobloco, sem solda, em aço inox. Tensão elétrica bivolt de 110 e 220.

Observação: A capacidade do liquidificador deve atender a necessidade de cada unidade. LIQUIDIFICADOR TIPO DOMÉSTICO; COM CAPACIDADE MÍNIMA PARA 2L; COM AJUSTE DE VELOCIDADE VARIÁVEL (MULTIVELOCIDADE).

Observação: A capacidade do liquidificador deve atender a necessidade de cada unidade.

1.6. Panela de Pressão

Panela de pressão, modelo industrial, em alumínio reforçado com espessura mínima de 4,0mm, com alças de banquete na tampa e na panela, tampa com fechamento externo, possui sistema especial de segurança e válvula reguladora de pressão, aprovada pelo INMETRO.

Observação: O número, as dimensões e a capacidade da panela de pressão deve atender a demanda de cada unidade de ensino.

2. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS POR UNIDADE DE ENSINO

2.1. Talheres

2.1.1. Colheres

2.1.1.1. Colher de Servir

Feito totalmente em aço inox, peça única, sem emendas.

2.1.1.2. Colher de mesa

Feito totalmente em aço inox, peça única, sem emendas.

2.1.1.3. Colher infantil

Fabricado totalmente em polipropileno, bmc ou smc, anatômico, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas.

Observação: Para uso exclusivo dos berçários.

2.1.2. Garfos

2.1.2.1. Garfo de mesa

Feito totalmente em aço inox, peça única, sem emendas.

2.1.3. Facas de corte

2.1.3.1. Faca de carne

Lâmina em aço inox ou carbono com fio liso, cabo anatômico em aço inox ou polipropileno com antibacteriano, peça única, sem emendas.

2.1.3.2. Faca de legumes

Lâmina em aço inox com fio liso, cabo anatômico em aço inox ou polipropileno.

2.1.3.3. Faca de mesa

Feito totalmente em aço inox em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas.

2.2. 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.

2.3. 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.

2.4. Frigideira

Feita em alumínio polido industrial, linha hotel, com espessura mínima de 60mm, resistente.

Observação: Com dimensões variadas, conforme a necessidade de cada unidade.

2.5. Chaleira

Feito em alumínio polido, linha hotel, com alça em madeira que proporcione segurança no manuseio, resistente.

Observação: Com dimensões variadas, conforme a necessidade de cada unidade.

2.6. Bule de alumínio

Feito em alumínio polido, linha hotel, com alça de madeira que proporcione segurança no manuseio, com capacidade mínima para 2 litros.

2.7. 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 mínima de 2 litros.

2.8. 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.

2.9. 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.

2.10. Tábua de corte

Feita totalmente em polipropileno.

Observação: Com dimensões variadas, conforme a necessidade de cada unidade.

2.11. Abridor de lata

Feito em aço inox polido, resistente.

2.12. Bacia

Feita em polipropileno, design redondo, em material de primeira qualidade, resistente. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade.

2.13. 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.

2.14. Pote para armazenamento de alimentos

Feito em plástico, liso, de fácil higienização, incolor, resistente.

Observação: Com dimensões variadas, conforme a necessidade de cada unidade.

2.15. Pote de sobremesa

Feito em vidro temperado, resistente.

2.16. Travessa

Feita em plástico, vidro ou inox, retangular, com tampa.

Observação: Com dimensões variadas, conforme a necessidade de cada unidade.

2.17. Jarra

Feita em polipropileno, redonda, com tampa, com alça, capacidade mínima de 2 litros, incolor, resistente.

2.18. Escorredor de louça

Feito em aço inox ou alumínio ou plástico, resistente.

2.19. Caneca

Fabricado totalmente em polipropileno.

2.20. Pratos

2.20.1. Prato raso

Feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, resistente.

2.20.2. Prato fundo

Prato fundo feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, acabamento arredondado, resistente.

2.21. Utensílios para servir

2.21.1. Concha

Feito totalmente em aço inox, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, resistente.

2.21.2. Escumadeira

Feito totalmente em aço inox, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, resistente.



2.21.3. Pegador

Feito totalmente em aço inox, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, resistente.

2.22. Canecão

Feito em alumínio polido, linha hotel, com alça em madeira que proporcione segurança no manuseio, resistente.

Observação: Com dimensões variadas, conforme a necessidade de cada unidade.

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

ANEXO VI

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ALHO

Descrição do objeto: nacional, de primeira, gráudo, descascado, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, isentos de sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Embalagens de 1 Kg.

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.

AMIDO DE MILHO

Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). designado “amido” seguido do nome do vegetal de origem como “amido de milho”. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.

ARROZ BRANCO

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

Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo polido, 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 brancos. 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 na 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 sacos de polietileno resistente, hermeticamente fechado, atóxico, incolor e transparente contendo 1 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 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: grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiado, integral, tipo 1.

Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo integral, 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 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.

AVEIA EM FLOCOS FINOS E GROSSOS

Descrição do objeto: é o produto obtido de grãos sadios de *Avena sativa* que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar - se em flocos finos ou grossos. 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.

AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS

Descrição do objeto: Aveia, integral em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em lata vedada, com validade mínima de 10 meses a contarda data de entrega.

BISCOITO DOCE TIPO “MAISENA”

Descrição do objeto: biscoito tipo maisena obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal (livre de gordura trans), amido de milho, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja).

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 mal cozidos, 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 apresentar-se 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 primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 360 a 400 gr. 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 09 meses a partir da data da entrega.

BISCOITO SALGADO TIPO “CREAM-CRACKER”

Descrição do objeto: biscoito tipo cracker obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal (livre de gordura trans), amido de milho, sal, extrato de malte e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção.

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 mal cozidos, 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 ligeiramente salgado. Deve ser crocante e não apresentar-se 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 primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 400 a 500 gr. 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 09 meses a partir da data da entrega.

BISCOITO DOCE TIPO “MARIA”

Descrição: biscoito tipo maria obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal (livre de gordura trans), amido de milho, leite ou soro de leite, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção.

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 mal cozidos, 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 apresentar-se 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 primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 400 a 500 gr. 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 09 meses a partir da data da entrega.

CACAU EM PÓ – 32%

Caracterização do produto: produto obtido da massa (ou pasta ou liquor) de amêndoas de cacau (*Theobroma cacao* L.). Não deve conter glúten

O produto deverá estar acondicionado em latas ou embalagens aluminizadas de até 2 kg e reembaladas em caixas de papelão de até 16 kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de 12 meses a partir da data de entrega do produto.

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, sãos 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, tiras, iscas e em 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 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. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Portaria n.º 05 de 08/11/88 – SIPA/DIPOA; Decreto n.º 30.691 de 29/03/52 – RISPOA/M.A. Alterado pelo Decreto Federal n.º 1.255 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 n.º 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 n.º-----/-----. 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 E SOBRECOXA, PEITO COM SASSAMI E SASSAMI

Descrição: Carne de frango, filé (sobrecosta e peito), congelada, sem osso, sem pele, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, 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 (sobrecosta 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 2 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 n.º 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 n.º-----/-----.

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.

CEREAL À BASE DE ARROZ PRÉ-COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

Descrição do produto: farinha de arroz, açúcar, amido, vitaminas, sais minerais e aromatizante. Contém glúten.

Características gerais: o produto deve estar acondicionado em lata ou sachet, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo.

Embalagem primária: lata ou sachet de 400g, 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.

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

Descrição do objeto: ervas e temperos como: alho, canela, cebolinha, colorífico, gengibre, hortelã, manjeriço, 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. Pct 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. Com 6g aproximadamente. Manjeriço 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. 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. Pct 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): aparência fresca, 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.

EXTRATO DE TOMATE

Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. As características gerais do produto deverão atender a Portaria n 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

FARINHA DE AVEIA

Descrição do objeto: aveia. Contém glúten.

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

Embalagem primária: caixa de 200 a 500 g, 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: validade mínima de 06 meses a partir 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.

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 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 (*TriticumaestivumL.*) 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 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 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.

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.

FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR

Descrição do objeto: Flocos de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados. Ingredientes: milho, extrato de malte, sal refinado, água, enriquecido com Ferro, Ácido Fólico, Zinco, Vitamina A, Vitaminas do Complexo B e Vitamina C.

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

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

FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES

Descrição do objeto: Fórmula infantil para lactentes até o sexto mês de vida, em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes sadios, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.

Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.

FRUTAS (abacate, abacaxi, banana, laranja, mamão, maçã, manga, melão, melancia, tangerina e pêra).

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

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.

Embalagem primária: Embalagem de filme de propileno com 1 litro, acondicionado em saco de PVC.

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

GELÉIA 100% FRUTA

Descrição: morango, amora, framboesa, suco concentrado de maçã e limão, geleificante pectina de fruta e conservador sorbato de potássio. não contém glúten.

IOGURTE NATURAL

Descrição do produto: Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios, cuja fermentação se realiza com cultivos proto-simbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.

Composição: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, segundo corresponda às definições supracitadas. O produto deve apresentar consistência semi-sólida (líquida cremosa); cor, odor e sabor característicos.

LEGUMES (abobrinha, abóbora, beterraba, cebola, cenoura, chuchu, pepino, vagem, tomate)

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

LEGUMINOSAS (ervilha, feijão preto e vermelho e lentilha)

Descrição do objeto: grupo das leguminosas contendo: ervilha, feijão, lentilha. Ervilha: 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, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87.

Lentilha: 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.

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 BrickAsseptic. 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.

LEITE EM PÓ INTEGRAL

Descrição: Leite em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca mediante processos tecnológicos adequados com no mínimo 3% de teor de gordura. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Envasados assepticamente em embalagem hermética, aluminizada que não permita a passagem de ar e luz e

assegure sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Sem adição de açúcar, aditivos químicos como corantes, estabilizantes ou outras substâncias artificiais ou estranhas ao produto de origem. O produto não deverá apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, odor e sabor de ranço, mofo ou outras alterações não características do alimento. Serão recusadas embalagens violadas ou danificadas. Embalagem de 1 kg.

MASSAS DERIVADAS DO TRIGO (macarrão aletria, espaguete, parafuso, parafuso com vegetais, cabelo de anjo)

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.

MANTEIGA

Descrição: Manteiga pura SEM SAL. Embalagem com, no mínimo 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.



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 fosfolipídeos, 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 VERMELHO TIPO EXTRA

Descrição do objeto: Produto fresco de ave galinácea, tipo extra pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja 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 arrebitada, 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; 8 - quando contenham substâncias tóxicas.

PÃO DE CACHORRO QUENTE

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 se apresentar em formato para o preparo de cachorro-quente, como no mínimo 50g cada unidade.

O produto deverá estar de acordo com a Resolução - RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, publicado no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000.

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.

PÃO DE FORMA

Em fatias com superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso, macio, tipo tradicional. Composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, reforçador, água, fermento biológico e antimoho. Não serão aceitos pães amanhados, duros, queimados, crus ou embatumados, podendo ser recusados no ato de entrega.

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.

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, 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 atóxica 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.

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

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

RAÍZES E TUBÉRCULOS (batata doce, batata inglesa, batata salsa, aipim)

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.

SAL

Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de anti-tumescante 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 germens 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.

VERDURAS (alface roxa, crespa, lisa e americana, couve-manteiga, acelga, espinafre, repolho roxo, repolho branco)

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislação aplicável.

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 destinadas 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.

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022

ANEXO VII

VALORES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A COMPOSIÇÃO DE PREÇO

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE	TIPO	VALOR (R\$)
AÇÚCAR REFINADO	kg	ESTOCÁVEIS	
ARROZ PARBOILIZADO	kg	ESTOCÁVEIS	
AVEIA	kg	ESTOCÁVEIS	
BISCOITO SALGADO TIPO "ÁGUA E SAL" OU CREAM CRACKER	kg	ESTOCÁVEIS	
BISCOITO DOCE (TIPO: MARIA)	KG	ESTOCÁVEIS	
CHOCOLATE EM PÓ 32% DE CACAU	kg	ESTOCÁVEIS	
FARINHA DE MANDIOCA	kg	ESTOCÁVEIS	
FARINHA DE MILHO	kg	ESTOCÁVEIS	
FARINHA DE TRIGO	kg	ESTOCÁVEIS	
FUBÁ	kg	ESTOCÁVEIS	
FEIJÃO PRETO	kg	ESTOCÁVEIS	
LEITE EM PÔ INTEGRAL	kg	ESTOCÁVEIS	
ÓLEO DE SOJA	900 ml	ESTOCÁVEIS	
SAL REFINADO IODADO	kg	ESTOCÁVEIS	
CARNE BOVINA - CUBOS	kg	PERECÍVEIS – CARNES	
CARNE BOVINA – MOÍDA	kg	PERECÍVEIS – CARNES	
FRANGO – FILÉ DE COXA E SOBRECOXA SEM PELE	kg	PERECÍVEIS – CARNES	
FRANGO – SASSAMI	kg	PERECÍVEIS – CARNES	
ABACATE	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
ABACAXI	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
ABÓBORA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
ABOBRINHA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
ACELGA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
ALFACE	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
BANANA NANICA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
BANANA PRATA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
BATATA DOCE	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
BATATA INGLESA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
BERINJELA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
BETERRABA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
CEBOLA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
CENOURA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
CHUCHU	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
COUVE	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
ESCAROLA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
ESPINAFRE	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
INHAME	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
LARANJA PERA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
LIMÃO TAITI	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
MAÇÃ	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
MAMÃO FORMOSA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
MANDIOQUINHA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	



MARACUJÁ AZEDO	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
MELANCIA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
MELÃO	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
MEXERICA PONKAN	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
MORANGO	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
NECTARINA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
OVO DE GALINHA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
PEPINO	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
PERA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
PIMENTÃO	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
REPOLHO	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
TOMATE	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
UVA NIÁGARA	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	
VAGEM	kg	HORTIFRUTIGRANJEIROS	



**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

ANEXO VIII

MODELO DE PEDIDO DE ORÇAMENTO

CARD.	TIPO DE CARDÁPIO	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	NÚMERO DE ALUNOS	VALOR R\$
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	5	20	
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	5	30	
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	5	60	
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	4	300	
5	PRÉ ESCOLA	1	1.100	
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	1	4.000	
7	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	1	355	
8	EDUCAÇÃO INTEGRAL	4	2200	



PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022

ANEXO IX

PROPOSTA – PARTE I

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Razão Social:

Nome Fantasia:

Endereço:

Bairro:

Município:

Estado:

CEP:

Fone:

E-mail:

CNPJ:

Inscrição Municipal:

Inscrição Estadual:

2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA

2.1. Prazo de validade da proposta: _____ dias.
(prazo mínimo: **vide edital no item 5.10**).

2.2. Prazo de entrega: _____ dias a Autorização.
(prazo máximo: **vide edital no item 1.2**).

3. DECLARAÇÃO

Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusos todos os impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais e trabalhistas.

Caçador – Santa Catarina, XX de XXXX de XXXX.

Assinatura
Representante da Empresa

C.P.F. do Declarante

Carimbo do CNPJ: Identificação da Proponente

ATENÇÃO

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E CARIMBO

RETIFICADO I

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

ANEXO IX

PROPOSTA – PARTE II

OBJETO **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS NECESSIDADES APRESENTADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NAS UNIDADES DE ENSINO DE RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR – SC**

CARDÁPIO	TIPO DE CARDÁPIO	NÚMERO ESTIMADO PARA 2022/23	Nº DE REFEIÇÕES POR CARDÁPIO	DIAS LETIVOS	TOTAL DE CARDÁPIOS PERÍODO DE 12 MESES	VALOR REFERENCIAL		VALOR DA PROPOSTA	
						MÉDIA	TOTAL	MÉDIA	TOTAL
1	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 0 A 4 MESES	20	5	200	4.000	R\$ 17,91	R\$ 71.653,33		
2	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 4 A 6 MESES	30	5	200	6.000	R\$ 17,53	R\$ 105.200,00		
3	EDUCAÇÃO INFANTIL DE 7 A 11 MESES	60	5	200	12.000	R\$ 18,30	R\$ 219.640,00		
4	EDUCAÇÃO INFANTIL ACIMA DE 1 ANO	500	4	200	100.000	R\$ 20,16	R\$ 2.015.666,67		
5	PRÉ ESCOLA	1100	1	200	220.000	R\$ 5,78	R\$ 1.270.866,67		
6	ENSINO FUNDAMENTAL, AEE E NOA	4000	1	200	800.000	R\$ 5,63	R\$ 4.506.666,67		
7	EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	20	1	200	4.000	R\$ 6,05	R\$ 24.186,67		
8	INTEGRAL	2200	4	200	440.000	R\$ 23,08	R\$ 10.153.733,33		
TOTAL PREVISTO							R\$ 18.367.613,33.		

Carimbo do CNPJ (Empresa)

Caçador – Santa Catarina, XX de XXXX de XXXX.

Nome do(a)s Representante(s) de Empresa

RETIFICADO I

Assinatura do(a)(s) Representante(s)

ATENÇÃO

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E CARIMBO



PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022

ANEXO IX

PROPOSTA – PARTE III

1. DADOS BANCÁRIOS

Nome do Banco:

Cidade:

Estado:

Agência:

Nº da Conta Corrente:

Titular da Conta Corrente:

2. DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome Completo:

Cargo ou Função:

Identidade nº:

CPF/MF nº:

Telefone / Celular para Contato:

E-mail para Contato:

Caçador – Santa Catarina, XX de XXXX de XXXX.

Assinatura
Representante da Empresa

C.P.F. do Declarante

Carimbo do CNPJ: Identificação da Proponente

ATENÇÃO

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E CARIMBO



**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

ANEXO X

MODELO DE PROCURAÇÃO

<RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO COMPLETO>, por meio de <NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL, RG, CPF E QUALIFICAÇÃO NA EMPRESA>, constitui como suficiente PROCURADOR o Sr. <NOME COMPLETO, RG, CPF>, outorgando-lhe poderes gerais para representar a referida empresa no **PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022**, na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**, outorgando ainda poderes específicos para efetuar lances e praticar demais atos necessários ao procedimento licitatório.

Caçador – Santa Catarina, XX de XXXX de XXXX.

Assinatura
Representante da Empresa

C.P.F. do Declarante

Carimbo do CNPJ: Identificação da Proponente

ATENÇÃO

COM ASSINATURA DO OUTORGANTE RECONHECIDA EM CARTÓRIO



**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

ANEXO XI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa XXXX (Razão Social), CNPJ N.º (XXXXX/XXXX-XX), sediada à Rua XXXX (Rua), N.º XX, XXXX (Bairro), XXXX (Cidade – UF), declara, sob as penas da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, que cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no presente **PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022** na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**.

Observação: As Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI) poderão apresentar esta declaração com ressalva ao disposto nos Artigos 42 e 43 da Lei Complementar n.º 123/06.

Caçador – Santa Catarina, XX de XXXX de XXXX.

Assinatura
Representante da Empresa

C.P.F. do Declarante

Carimbo do CNPJ: Identificação da Proponente

ATENÇÃO

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E CARIMBO

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022

ANEXO XII

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII – ARTIGO 7º – DA
CONSTITUIÇÃO FEDERAL E LEI N.º 9.854

Artigo 7º – São direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social:

XXXIII – proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

Referente ao **PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022** na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**, a empresa XXXX (Razão Social), CNPJ N.º (XXXXX/XXXX-XX), sediada à Rua XXXX (Rua), N.º XX, XXXX (Bairro), XXXX (Cidade – UF), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). XXXX (Nome completo do Representante Legal), RG N.º XXXXX, CPF N.º XXXX, DECLARA, para fins do disposto no Inciso V do Artigo 27 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos.

RESSALVA

Emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz: () Sim () Não

Caçador – Santa Catarina, XX de XXXX de XXXX.

Assinatura
Representante da Empresa

C.P.F. do Declarante

Carimbo do CNPJ: Identificação da Proponente

ATENÇÃO

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E CARIMBO



**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

ANEXO XIII

DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO E CONCORDÂNCIA DOS TERMOS DO EDITAL

DECLARO, sob as penas da lei, para fins do **PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022** na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**, que a empresa XXXX (Razão Social), CNPJ N.º (XXXXX/XXXX-XX), sediada à Rua XXXX (Rua), N.º XX, XXXX (Bairro), XXXX (Cidade – UF), aceita e concorda integralmente os termos e condições da presente Licitação, bem como as disposições contidas na Lei n.º 8.666/93 e suas alterações.

Caçador – Santa Catarina, XX de XXXX de XXXX.

Assinatura
Representante da Empresa

C.P.F. do Declarante

Carimbo do CNPJ: Identificação da Proponente

ATENÇÃO

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E CARIMBO

**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**

ANEXO XIV

MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º XX/2022

CONTRATANTE: O **MUNICÍPIO DE CAÇADOR**, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público interno, por seu órgão representativo, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAÇADOR**, com sede na Avenida Santa Catarina, n.º 195, Caçador, SC, inscrita no CNPJ sob o n.º 83.074.302/0001-31, neste ato representado pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, **EXMO. SR. ALENCAR MENDES**, brasileiro, casado, administrador, inscrito no CPF sob n.º 771.673.849-68, residente e domiciliado nesta cidade de Caçador, SC.

CONTRATADA:

Nos termos do **PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022**, na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**, bem como, das normas da Lei n.º 10.520/02 e n.º 8.666/93 e alterações subsequentes, firmam o **CONTRATO ADMINISTRATIVO** mediante as cláusulas e condições abaixo.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E CONDIÇÕES

O presente instrumento tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS NECESSIDADES APRESENTADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, NAS UNIDADES DE ENSINO DE RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO DE CAÇADOR – SC**, conforme descrição constante do Termo de Referência, disponível no ANEXO I do Edital, que fica fazendo parte integrante do presente para todos os fins e efeitos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E REAJUSTE

O preço certo e ajustado entre as partes para a totalidade do presente **CONTRATO ADMINISTRATIVO** é de **R\$ 0,00 (por extenso)**, conforme segue:

Item...

§1º. O valor mensal permanecerá fixo e irrevogável. Não incidirá nenhum tipo de reajuste durante o período de vigência do Contrato Administrativo, ou seja, **12 (doze) meses**. Após esse período, o valor, no caso de renovação contratual:

A. Poderá sofrer reajuste a cada **12 (doze) meses**, quando será utilizado o índice **IPCA (IBGE)** ou outro que venha substituí-lo, devendo ser considerada a data de aniversário do contrato, ou seja, aquela em que o contrato foi assinado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados em até **30 (trinta) dias** após a efetiva prestação dos serviços e recebimento definitivo, com o devido adimplemento contratual, mediante apresentação da Nota Fiscal na Diretoria de Compras do Município, de acordo com os termos do Artigo 40, Inciso XIV, “a”, da Lei n.º 8.666/93.

§1º. A **CONTRATADA** deverá manter como condição para pagamento, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

§2º. Como condição para pagamento deverão ser apresentadas juntamente com a nota fiscal/fatura, todas as certidões quanto a regularidade fiscal, constantes da habilitação, dentro do prazo de validade, nos termos do Artigo 55, Inciso XIII, da Lei de Licitações, ou cópia do CRC atualizado.

§3º. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “recebimento definitivo” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

§4º. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

§5º. Constatando-se, a situação de irregularidade do **CONTRATADA**, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente

sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

§6º. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e trabalhista quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

§7º. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurado ao CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

§8º. Os pagamentos far-se-ão através de crédito em conta corrente bancária do CONTRATADO, a partir da data final do período de adimplemento a que se referir.

§9º. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

CLÁUSULA QUARTA – DA PRESTAÇÃO DO(S) SERVIÇO(S)

Quanto à prestação do(s) serviço(s) e fornecimento do(s) produto(s) final(is), após a emissão da Autorização de Fornecimento (AF), no(s) local(is) indicado(s) pela Secretaria Requisitante e no(s) prazo(s) por ela também estabelecido(s), conforme:

I. A proponente vencedora, quando do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), deverá agendar com a Secretaria Municipal de Educação, data(s) e horário(s) com o propósito de se dirigir ao(s) local(is) agendado(s), conforme definição da Secretaria e Termo de Referência, para tratar do objeto licitado em sua íntegra, sendo daquela a responsabilidade pelo transporte, descarregamento, deslocamento, estadia, alimentação e transporte dos profissionais, pagamento de impostos, taxas, encargos e tributos que incidirem.

II. A(s) prestação(ões) do(s) serviço(s), objeto desta licitação, deverá(ão) ocorrer conforme solicitação, **imediatamente** após a emissão da Autorização de Fornecimento (AF), devendo ocorrer de **forma fracionada**, em local(is), data(s) e horário(s) a ser(em) definido(s) pela entidade requisitante.

III. Caso o(s) serviço(s) prestado(s) não corresponda(m) ao exigido pelo Edital, a proponente deverá providenciar, **imediatamente** e a critério da Entidade Requisitante, a sua correção/substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, Lei n.º 8.666/93 e a alterações subsequentes, Lei n.º 10.520/02.

§1º. Os pedidos serão formalizados pela Diretoria de Compras do MUNICÍPIO, sendo que a entrega dos serviços e a emissão da respectiva nota fiscal estão condicionadas ao recebimento da Autorização de Fornecimento (AF).

§2º. O CONTRATADO é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o serviço em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução, mesmo após ter sido recebido definitivamente o objeto deste contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO

O presente CONTRATO ADMINISTRATIVO tem o prazo de vigência de **12 (doze) meses**, iniciando com ae findando meses após a

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa decorrente da aquisição objeto do presente certame correrá a conta da Dotação Orçamentária do:

- **Exercício da Dotação Orçamentária:** 2022
- **Número:** 55.067
- **Unidade Gestora:** 1 – Prefeitura Municipal de Caçador
- **Órgão Orçamentário:** 2000 – CHEFIA DO EXECUTIVO
- **Unidade Orçamentária:** 2005 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
- **Função:** 12 – Educação
- **Subfunção:** 306 – Alimentação e Nutrição
- **Programa:** 12 – EDUCAÇÃO
- **Ação:** 2.24 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR
- **Despesa:** 96 – 3.3.90.00.00 – Aplicações Diretas
- **Fonte Recurso:** 100 – Recursos Ordinários



CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

São obrigações e responsabilidades da **CONTRATADA**:

De forma Global

- I. Cumprir com todas as regras estabelecidas no edital, ao qual encontra-se vinculada durante o prazo de vigência do Contrato Administrativo.
- II. Dar fiel execução ao objeto constante do Contrato Administrativo, prestando os serviços solicitados no prazo e pelos preços constantes no Contrato e na Autorização de Fornecimento (AF).
- III. Manter as condições de habilitação e qualificação apresentadas na licitação, durante todo o período de vigência do Contrato Administrativo.
- IV. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo Município/Contratante.
- V. Arcar com eventuais prejuízos causados ao Município/Contratante e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do Contrato.
- VI. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente instrumento.
- VII. Arcar com todos os encargos de sua atividade, sejam eles trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais ou comerciais.
- VIII. Comunicar imediatamente à Administração, bem como ao responsável pelo setor, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.
- IX. A empresa contratada deverá ter meio hábil e eficaz de comunicação constante com a Administração, podendo, para tanto, dispor de quaisquer tecnologias do mercado, tais como telefone fixo ou móvel, de forma que a comunicação entre a empresa contratada e a Administração se faça constante.
- X. Atender às determinações da fiscalização da Prefeitura Municipal de Caçador e providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela fiscalização quanto a entrega dos serviços em perfeita ordem e disciplina.
- XI. Manter entendimento com a Prefeitura Municipal de Caçador, objetivando evitar interrupções ou paralisações durante a realização dos serviços.
- XII. Comprovar, a qualquer momento, o pagamento de tributos que incidirem sobre os serviços contratados.
- XIII. Responsabilizar-se pela procedência com pessoas qualificadas no ramo de atividade, com ordem, disciplina, coerência para prestação de serviços objeto deste termo qualidade da entrega dos serviços.
- XIV. A contratada assume como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes do fornecimento dos serviços, necessários à boa e perfeita entrega do serviço contratado.
- XV. A Contratada deverá constituir e/ou manter no Município de Caçador/SC, espaço físico adequado para atividades administrativas e logísticas inerentes à prestação dos serviços definidos no Termo de Referência.
- XVI. 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.
- XVII. Executar programa de educação nutricional para atender todos os alunos da rede municipal de ensino, com objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, bem como conscientizá-los a respeito da importância de uma alimentação saudável.
- XVIII. No caso de haver a necessidade de elaboração de cardápios especiais, a contratada deverá obrigatoriamente respeitar a dieta/gênero alimentícios encaminhada pelo médico e fornecer os alimentos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega do referido atestado médico/nutricionista, a fim de atender a Lei nº 12.982 de 28 de maio de 2014, que determina o provimento de alimentação adequada aos alunos portadores de estado ou condição de saúde específica. Sendo que o cardápio deverá ser igual ou mais próximo possível do cardápio do dia.

- XIX.** Todos os profissionais da contratada deverão ser capacitados quanto à dieta alimentar adequada a cada caso específico de necessidade alimentar especial, como celíacos, diabéticos, intolerante à lactose, etc, com permanente vigilância aos gêneros alimentícios, preparo, distribuição e utensílios utilizados. Assim como para a introdução alimentar nos berçários e suas progressões.
- XX.** Elaborar e manter atualizado um Manual de Boas Práticas de Manipulação de acordo com as normas da vigilância sanitária, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade de Ensino. O manual deverá ser entregue para o Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, até 60 (sessenta) dias após o início do contrato.
- XXI.** Com relação aos funcionários envolvidos na elaboração e distribuição das refeições, a contratada deverá:
- A. Treinar, qualificar, uniformizar e disponibilizar funcionários conforme a necessidade das Unidades de Ensino (o certificado de qualificação deverá ser entregue ao setor de nutrição sempre que solicitado).
 - B. Fornecer o uniforme padronizado e equipamentos individuais de segurança (EPI's), sendo que:
 1. Os uniformes deverão ser entregues aos funcionários mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue ao contratante, sempre que solicitado.
 2. O custo do uniforme não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho.
 3. Os uniformes deverão ser substituídos tão logo se apresentem em mau estado de conservação.
- XXII.** Disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, sempre que forem considerados indispensáveis, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregados.
- XXIII.** Afastar qualquer de seus funcionários, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho das atividades constantes neste Termo de Referência, ficando a cargo da contratada todos e quaisquer encargos legais, devendo, também, efetuar a **imediata** substituição por outro funcionário, devidamente qualificado.
- XXIV.** Observar a legislação trabalhista, previdenciária, assistenciais, sindicais e sanitárias vigentes, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a Prefeitura de Caçador.
- XXV.** Acatar quaisquer ordens e instruções provenientes dos servidores da Secretaria de Educação, primando pelo bom relacionamento entre as partes, fazendo cumprir as normas disciplinares e de segurança impostas pela Prefeitura de Caçador.
- XXVI.** Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados, alunos, e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar.
- XXVII.** A contratada deverá apresentar, quando solicitado, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas a relação de funcionários alocados para a execução do objeto licitado, individualmente, em cada Unidade de Ensino, comunicando, imediatamente, as alterações no quadro de pessoal.
- XXVIII.** As nutricionistas/supervisoras contratadas pela contratada e que compõe o **Quadro Técnico – QT**, deverão anotar as visitas efetuadas nas Unidades de Ensino, registrando, em livro próprio, qualquer tipo de reclamação ou ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições.
- XXIX.** Somente serão permitidos serviços extraordinários aos sábados, domingos e feriados, quando expressamente solicitados e/ou autorizados pelo Gestor do Contrato, por meio de documento oficial que deverá ser encaminhado com antecedência e aprovado pela Diretor de Ensino da Secretaria Municipal de Educação.

Sobre a Equipe Técnica

- XXX.** Disponibilizar no mínimo 01 (um/uma) nutricionista **Responsável Técnico(a) – RT**, para coordenar a equipe de nutricionistas que compõe o quadro técnico, com poderes suficientes para representar a **contratada** em tudo que estiver relacionado aos serviços contratados, conforme exigência da Resolução CFN nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas.
- A. O **Responsável Técnico(a) – RT** do contrato deverá permanecer à disposição da CONTRATANTE durante todo o período de funcionamento das Unidades de Ensino, com



intuito de suprir na totalidade, todos os problemas relativos ao contrato, que por ventura venham a ocorrer, tais como: reposição e/ou manutenção de equipamentos e utensílios, falta de funcionário responsável pela produção da merenda, entre outros assuntos relacionados ao Termo de Referência.

- XXXI.** Dispor de **Quadro Técnico – QT** composto por nutricionistas para atuar diretamente nas Unidades de Ensino, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, níveis nutricionais e distribuição das refeições, bem como assegurar que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas, além de garantir que a qualidade dos serviços siga as orientações descritas. O Quadro Técnico – QT deverá ser composto, respeitando o quadro abaixo:

Nº de alunos comensais	Nº de Nutricionistas	Carga horária mínima semanal
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1001 a 2.500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT + 1 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

- XXXII.** Disponibilizar número de merendeiras a disposição da Unidade de Ensino, apurado através da contagem das principais refeições servidas diariamente em cada segmento, sendo que o cálculo será realizado através da média mensal e o número apurado será analisado em parceria (CONTRATANTE e CONTRATADA), para adequações que se façam necessárias.

- Nos segmentos e/ou modalidades de Educação Infantil (creche), e Educação Integral, serão considerados como principais refeições servidas, **o almoço e o jantar**.
- Nos segmentos e/ou modalidades de Pré-Escola, Ensino Fundamental e EJA, será considerado como principal refeição servida, **o lanche servido no turno**.
- A quantidade de Merendeiras por refeição e por segmento em cada Unidade de Ensino será definida considerando:
 - Berçário:** Quando o centro de educação infantil possuir lactário com cozinha individualizada, este deverá possuir **no mínimo** uma merendeira exclusiva para permanecer neste espaço e produzir as refeições para os alunos deste segmento.
 - Educação Infantil (creche e pré-escola):** **no mínimo** 01 (uma) merendeira para cada 100 refeições (Ex.: de 1 a 100 refeições: 01 merendeira / de 101 a 200 refeições: 02 merendeiras...).
 - Ensino Fundamental:** **no mínimo** 01 (uma) merendeira para cada 150 (cento e cinquenta) refeições (Ex.: de 1 a 150 refeições: 01 merendeira / de 151 a 300 refeições: 02 merendeiras...).
 - Educação de Jovens e Adultos (EJA):** **no mínimo** 01 (uma) merendeira para cada 150 (cento e cinquenta) refeições (Ex.: de 1 a 150 refeições: 01 merendeira / de 151 a 300 refeições: 02 merendeiras...).
 - Alunos atendidos em Escolas de Período Integral:** **no mínimo** 01 (uma) merendeira para cada 150 (cento e cinquenta) refeições (Ex.: de 1 a 150 refeições: 01 merendeira / de 151 a 300 refeições: 02 merendeiras...).

- XXXIII.** Disponibilizar merendeiras volante, numa totalidade, que venha suprir o número real necessário para que seja coberta a falta de funcionários responsáveis pela produção de alimentos nas Unidade de Ensino.

Sobre a documentação a ser apresentada e seus prazos

- XXXIV.** Apresentar, **obrigatoriamente e mensalmente, até o 10º (décimo dia) útil de cada mês**, junto ao setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação:
- Cópia autenticada de toda a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações tributárias, trabalhistas e fundiárias relativas ao mês imediatamente anterior e, em especial, relação dos trabalhadores que prestaram serviços decorrentes do contrato firmado com a Prefeitura de Caçador.



- B. Comprovante de pagamento de remunerações e salários e respectiva folha de pagamento.
- C. Comprovante dos recolhimentos de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e respectiva Relação de Empregados.
- D. Cópia das rescisões contratuais (TRTC).
- E. Cópia do informe mensal de acidente de trabalho (que se apresenta obrigatoriamente na Previdência Social).
- F. Comprovação do pagamento do 13º salário e férias.

XXXV. Apresentar, **quando solicitado pela Entidade Requisitante, até o 10º (décimo dia) útil de cada mês**, junto ao setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação:

- A. Guia de recolhimento das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, relativa ao mês de competência imediatamente anterior, devidamente quitada.
- B. 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 e autenticada, indicando o nome do profissional, relativamente ao mês de competência anterior.
- C. Comprovante de pagamento dos salários dos empregados envolvidos no objeto ora contratado, bem como cópia dos cartões ponto.
- D. Relação de todos os funcionários com as respectivas funções.
- E. Cópia da carteira profissional na página do registro de todos os funcionários.
- F. Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço.
- G. Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação.
- H. Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos); (no ato da contratação encaminhar para o setor de nutrição).
- I. Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP.
- J. Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso.
- K. Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo.
- L. Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 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.
- M. Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso.
- N. Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria.
- O. Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte.
- P. Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir.
- Q. Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.

XXXVI. Apresentar, **havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, quando solicitado pelo fiscalizador**, os seguintes documentos:

- A. Comunicar imediatamente o desligamento de funcionário(s) utilizados na execução do contrato, apresentando cópia autenticada da quitação da Rescisão Contratual do empregado demitido, e entregando os documentos necessários à habilitação no seguro-desemprego, quando aplicável, dentro do prazo de 30 (trinta) dias corridos.
- B. Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador

tiver mais de um 01 (um) ano prestando serviços na empresa.

- C. Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado.
- D. Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego.
- E. Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social.
- F. Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

XXXVII. Apresentar **em até 30 (trinta) dias, ao término do CONTRATO ADMINISTRATIVO** entre a CONTRATANTE e CONTRATADA:

- A. Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato.
- B. Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados.
- C. Cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

Sobre os Cardápios e Alimentos

XXXVIII. A contratada deverá manter o cardápio mensal exposto nos refeitórios de todas as Unidades de Ensino.

XXXIX. As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades de Ensino, no mesmo dia e período do seu consumo (exceto preparações tipo bolo) não podendo ser aproveitados alimentos de um período para o outro, com base em fichas técnicas das preparações, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

XL. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a contratada.

XLI. A contratada deverá coletar amostras da alimentação preparada e distribuída nas Unidades de Ensino, inclusive dos alimentos servidos aos estudantes com necessidades especiais, de acordo com as seguintes orientações:

- A. As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, antes do início da distribuição.
- B. As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que for servido) e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais.
- C. As amostras deverão ser coletadas e guardadas observando os seguintes procedimentos:
- D. Amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C por 72 horas.
- E. Amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100ml, sob refrigeração até 4°C por 72 horas.
- F. Em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a contratada **deverá** encaminhar para análise amostras de todos os itens servidos e coletados no dia.
- G. Quando o resultado da análise apontar desacordo aos parâmetros exigidos no edital e na legislação vigente, a contratada deverá substituir o lote de alimentos em todas as Unidades de Ensino que tiverem estoque.
- H. Todos os custos das análises (laudos) serão de responsabilidade da contratada e o resultado deverá ser enviado à CONTRATANTE.

Sobre os Utensílios, Equipamentos, Mobiliários e Instalações, Gêneros Alimentícios e Insumos

XLII. Com relação aos utensílios, equipamentos, mobiliários e instalações, a contratada deverá:

- I. Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas Unidades de Ensino, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura, devendo disponibilizar os equipamentos e utensílios mínimos previstos no **ANEXO V, pois é de total responsabilidade da contratada equipar toda demanda das cozinhas das Unidades de Ensino.**
- J. Efetuar o conserto, manutenção preventiva, corretiva ou substituição dos utensílios e equipamentos avariados, sendo eles de propriedade da Prefeitura ou de propriedade da



empresa.

- K. Garantir o bom estado de conservação dos utensílios das Unidades de Ensino.
- L. Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
- M. Informar ao setor de Nutrição - Secretaria Municipal de Educação, sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias.
- N. Retirar, às suas expensas, dos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de **07 (sete) dias** após o término do contrato.

XLIII. Com relação aos gêneros e insumos, a contratada deverá:

- A. Assegurar o abastecimento das Unidades de Ensino com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.
- B. Cabe destacar, **que em nenhuma hipótese**, o cardápio elaborado poderá ser alterado sem a supervisão/autorização/conhecimento do Setor de Nutrição deste Órgão.
- C. Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
- D. Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições.
- E. Os serviços de manutenção que interferirem na estrutura física predial das Unidades de Ensino serão de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação e Prefeitura Municipal de Caçador.
- F. Providenciar a reposição de gêneros alimentícios extraviados, furtados ou não qualificados, por culpa ou dolo de seus funcionários, bem como, por presença de insetos ou roedores, sem ônus para a contratante.
- G. Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e gêneros alimentícios, bem como para a higienização pessoal dos manipuladores de alimentos; sendo que estes produtos devem ser regulamentados pela ANVISA.
- H. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processo de operacionalização do serviço e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para Serviço de Alimentação.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

São obrigações e responsabilidades do **CONTRATANTE (MUNICÍPIO)**:

- I. Emitir a autorização de fornecimento com as quantidades solicitadas para fornecimento, conforme a necessidade do órgão requisitante.
- II. Acompanhar a prestação dos serviços e exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas editalícias e os termos de sua proposta.
- III. Notificar a empresa contratada de quaisquer irregularidades e divergências encontradas.
- IV. Efetuar a liquidação da despesa e realizar o pagamento no prazo estipulado.
- V. Fiscalizar a execução do Contrato Administrativo, procedida por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos envolvidos, encaminhando todos os apontamentos às autoridades competentes para as providências cabíveis.
- VI. Analisar pedido de revisão de preços e negociar com a contratada quando os preços estiverem, comprovadamente, acima dos preços de mercado. CONTRATADA

CLÁUSULA NONA – DA VINCULAÇÃO AO PROCESSO LICITATÓRIO E DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente Contrato fica inteiramente vinculado ao **PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022**, regendo-se pelas disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, aplicando-se se necessário for de forma subsidiária o contido na legislação civil pertinente, e demais normas e princípios de direito administrativo.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PRERROGATIVAS DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE reserva-se o direito de uso das seguintes prerrogativas, naquilo que for pertinente a este contrato:

- I. Modificá-lo, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos da contratada.
- II. Rescindi-lo unilateralmente, nos casos especificados no Inciso I a XII e XVII do Artigo 78 da Lei n.º 8.666/93.
- III. Fiscalizar lhe a execução.
- IV. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa do CONTRATADA ou licitante, aplicar as sanções dispostas no Artigo 86 e seguintes da Lei n.º 8.666/93, quais sejam:

- I. Advertência.
- II. Multa, na forma moratória e/ou compensatória.
- III. Suspensão do Direito de Licitare e Contratar com a Administração Pública.
- IV. Declaração de Inidoneidade.

§1º. Quando da aplicação da penalidade multa, deverá ser observado o que segue:

- A. Pelo atraso injustificado por parte do CONTRATADA na execução do contrato, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,1% (zero vírgula um por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 5% (cinco por cento) do montante.
- B. Pela inexecução total ou parcial do contrato, a CONTRATADA estará sujeita à pena de multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato.
- C. Pela rescisão contratual imotivada, a CONTRATADA estará sujeita à pena de multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

§2º. Nos atrasos superiores a 30(trinta) dias a Nota de Empenho poderá ser cancelada e o contrato considerado rescindido.

§3º. As penas de multa, cabíveis na forma moratória ou compensatória, quando possuidoras de fatos geradores distintos poderão ser cumuladas, de acordo com a gravidade da conduta.

§4º. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias consecutivos, a partir do dia seguinte ao vencimento do prazo de execução contratual.

§5º. As multas por ventura aplicadas serão consideradas dívidas líquidas e certas, ficando a Administração autorizada a descontá-las dos pagamentos à CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, cobrá-las judicialmente, servindo, para tanto, o presente instrumento para garantir o cumprimento do contrato.

§6º. Em havendo garantia, se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.

§7º. As penas previstas no §1º. poderão ser aplicadas de forma cumulativa em caso de CONTRATADA ou licitante reincidente, haja vista o reiterado prejuízo causado ao Município.

§8º. Para fazer uso das sanções aqui tratadas, a Administração considerará motivadamente a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou CONTRATADA, graduando e ponderando a sua (in)aplicabilidade, caso admitida a justificativa apresentada em defesa escrita. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do CONTRATANTE.

§9º. O prazo da suspensão ou da declaração de inidoneidade será fixado de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o princípio da proporcionalidade.

§10. A aplicação de qualquer sanção administrativa prevista neste item deverá observar os princípios da ampla e prévia defesa, contraditório e proporcionalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

O Município poderá declarar rescindido o presente Contrato independentemente de interpelação ou de procedimento judicial sempre que ocorrerem uma das hipóteses elencadas nos Artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

§1º. O descumprimento total das obrigações contidas neste instrumento pela **CONTRATADA** implicará na sujeição às penalidades previstas pela Lei n.º 8.666/93 e alterações subsequentes, bem como multa no valor de 20% (vinte centos) sobre o valor total do presente Contrato, além de rescisão do mesmo.

§2º. O Contrato poderá ser rescindido, ainda, por mútuo acordo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DIREITO DE FISCALIZAÇÃO

A **FISCALIZAÇÃO** do presente **CONTRATO ADMINISTRATIVO** ficará a cargo do(s) servidor(es) abaixo mencionado(s) **ANGELICA BEATRIZ DE OLIVEIRA** e a **GESTÃO DO CONTRATO** ficará a cargo do(a) servidor(a) **HELTON CALISTO**.

Parágrafo Único. Caberá ao(s) servidor(es) designado(s) verificar se os itens, objeto do presente contrato, atendem a todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LEI N.º 13.709/2018

É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

§1º. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial aos dados pessoais e aos dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n.º 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

§2º. As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados.

§3º. Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como **(listar quando cabível)**.

§4º. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

§5º. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no Artigo 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

As partes elegem o foro da Comarca de Caçador, Santa Catarina, para dirimirem quaisquer dúvidas oriundas deste Contrato, renunciando a outro foro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, perante duas testemunhas.

Caçador, XX de XXX de 2022.

MUNICÍPIO

CONTRATADO

Testemunhas:

1ª

2ª

CPF:

CPF:



PROCESSO LICITATÓRIO N.º 119/2022
PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2022

ANEXO XV

RELAÇÃO DE ALUNOS POR CARDÁPIO E MERENDEIRAS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS

Relação das Unidades Educacionais									Nº de merendeiras
Escolas	Card 1	Card 2	Card 3	Card 4	Card 5	Card 6	Card 8	Card 9	
EMEB Alcides Tombini						77		156	3
EMEB Alto Bonito					61	145		196	3
EMEB Castelhana								185	2
EMEB Esperança								410	4
EMEB Hilda Granemann Sousa						332	45	510	4
EMEB Irmão Venâncio José					160	276			2
EMEB P. Maria Luiza Barbosa						373		255	4
EMEB Morada do Sol						177	20	258	4
EMEB Nossa Senhora Salete					38	85			1
EMEB Padre José Chamot					130	163			1
EMEB Pierina Santin Perret					94	424	13		2
EMEB Tabajara						403			2
EMEB Dr. Ulysses Guimarães						83		230	3
EMEB Henrique Júlio Berger					180	792			3
EMEB Vereda dos Trevos					50	123			1
EMEB Walsin Nunes Garcia					93	115			1
EMEB Rodolfo Nickel					18	58			1
CMEI Santa Clara					128				1
CMEI Elmar Pereira Rosa	1	8	8	138	39				3
CMEI Marinei Aparecida Lopes		4	12	88					3
CMEI Marcos Olsen		3	20	134	104				3
TOTAL	1	15	40	360	1095	3626	78	2200	51



Observações:

- a) Os cardápios 1, 2, 3 e 4 são servidos somente nos CMEI'S, todos de segunda a sexta-feira;
- b) Os cardápios 5 e 6 são servidos de segunda a sexta-feira, porém nas sextas-feiras o número é maior devido aos alunos do integral;
- c) O cardápio 8 atualmente é servido somente 1 vez na semana em apenas 3 escolas, sendo elas: Hilda Granemann e Pierina Santin Perret (nas terças-feiras) e Morada do Sol (nas quintas-feiras);
- d) O cardápio 9 não é servido nas sextas-feiras. Neste dia os alunos passam a fazer o lanche no respectivo turno matriculado juntamente com os cardápios 5 ou 6 (conforme a faixa etária);
- e) Além das 51 merendeiras, contamos com 2 coringas para casos de necessidade.