



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

PREGÃO PRESENCIAL N° 027/2017

PREÂMBULO

A **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE RIACHUELO**, Estado de Sergipe, por sua Pregoeira, Nomeada através da Portaria n° 155/2016, em conformidade com a Lei n° 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela LC 147/2014, Decretos Municipais n°s 051/2011 e 275/2014 e seus anexos, Lei n° 8.078/90 (Código Defesa do Consumidor), e subsidiariamente a Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar no dia **29 de dezembro de 2017, às 09h (nove horas)**, na Sala da Comissão Permanente de Licitações da Prefeitura de Riachuelo, sito a Praça Getúlio Vargas, 72 – Centro, CEP 49.130-000, Riachuelo - Sergipe, licitação na modalidade PREGÃO, em sua forma presencial, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL, OBJETIVANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ASSIM COMO, PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ- PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RIACHUELO/SE**, devendo as propostas de preços e a documentação serem entregues na data, local e horário acima determinado, mediante as seguintes condições:

1. DA ABERTURA

1.1. A Pregoeira, nomeada através da Portaria 155/2016, receberá e abrirá as propostas de preços e documentos de habilitação em sessão pública a ser realizada na sala da da Comissão Permanente de Licitações, sito à Praça Getúlio Vargas, 72, – Centro, CEP 49.130-000, em Riachuelo – SE.

1.2. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, na mesma hora e local, independentemente de nova comunicação.

2. DO FORNECIMENTO DO EDITAL E ESCLARECIMENTOS

2.1. Este Edital poderá ser retirado na Sala da Comissão Permanente de Licitações da Prefeitura do Município de Riachuelo/SE, no endereço citado no item 1.1. ou no site da Prefeitura: riachuelo.se.io.org.br/acessoainformacao.

2.1.1. Em caso dúvidas atendemos pelo Telefone (79) 3269-2210, no horário das 08h00min às 13h, ou através do e-mail licitacao@riachuelo.se.gov.br.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

2.2. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao (a) pregoeiro (a), até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

2.3. Caso os proponentes não solicitem esclarecimentos e informações, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos, não cabendo, posteriormente, o direito a qualquer reclamação.

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. Os recursos necessários ao pagamento das despesas decorrentes do objeto deste Pregão correrão às seguintes contas, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2017.

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2027 – Alimentação Escolar da Educação Básica-PNAE

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2073 – Alimentação Escolar EJA

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2074 – Alimentação Escolar Creche

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2075 – Alimentação Escolar Ensino Especial

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2076 – Alimentação Escolar Quilombola

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2077 – Alimentação Escolar Pré-Escola

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE

4. DO OBJETO

4.1. A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ASSIM COMO, PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ- PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RIACHUELO/SE**, conforme disposições deste Edital e informações constantes no Anexo I – Especificação técnica;

5. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar deste certame as pessoas jurídicas estabelecidas no País, que atendam a todas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos.

5.2. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:

- a) Declaradas inidôneas por ato da Administração Pública;
- b) Sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- c) Reunidos sob qualquer forma de consórcio;
- d) Cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pela Administração Municipal, ou por qualquer Órgão da Administração Pública, nas hipóteses previstas no art.88 da Lei 8.666/93;
- e) Enquadrados nas hipóteses previstas nos incisos I, II e III do art. 9º da Lei 8.666/93.
- f) Tenham servidor público do Município como proprietário, gerente acionista, administrador, sub-contratado, ou que mantenha qualquer vínculo de natureza técnica, econômica, financeira ou trabalhista com a proponente.
- g) Contenha no seu **CONTRATO** ou **ESTATUTO SOCIAL** finalidade ou objetivo incompatível com o objeto deste **PREGÃO**.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

6. DO CREDENCIAMENTO

6.1. O proponente deverá apresentar-se, para credenciamento junto ao(a) Pregoeiro(a), por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame, venha a responder pela empresa licitante, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente e Contrato Social da empresa, com as alterações posteriores.

6.2. Se a empresa se fizer representar por procurador, faz-se necessário o credenciamento através de outorga por instrumento público ou particular, neste último caso, com firma reconhecida em cartório e com cópia autenticada do instrumento próprio que confere a firma poderes de outorgante.

6.2.1. No instrumento de procuração deve haver menção expressa de que confere amplos poderes, inclusive para formular ofertas e lances de preços, para recebimento de intimações e notificações, desistência ou não de recursos, bem como demais atos pertinentes ao certame.

6.3. Fazendo-se representar a licitante pelo sócio-gerente, diretor ou proprietário, deverá apresentar cópia autenticada do ato de constituição da empresa ou ato de investidura que habilitem o representante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

6.5. Considera-se como representante legal qualquer pessoa habilitada pelo licitante, mediante estatuto/contrato social, instrumento público ou particular de procuração, ou documento equivalente.

6.6. Os documentos que credenciam o representante deverão ser entregues separadamente dos envelopes de números 01 e 02 e, acompanhados da Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação (Anexo VII).

6.7. A falta ou incorreção dos documentos de procuração ou atos de constituição ou de investidura não implicará a exclusão da empresa em participar do certame, mas impedirá o representante de manifestar-se na apresentação de lances verbais e demais fases do procedimento licitatório, enquanto não suprida a falta ou sanada a incorreção.

- a) Neste caso, o licitante ficará excluído da etapa de lances verbais e será mantido o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação de propostas e apuração de menor preço.

7. PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL.

7.1. Concluído o julgamento, com a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor, o processo será remetido à autoridade superior para a homologação do resultado.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

7.2. A Convocação do licitante vencedor será procedida por meio de notificação, via correio com Aviso de Recebimento ou via fax com a devida confirmação para, no prazo de 5 (cinco) dias a partir do recebimento, assinar o Instrumento de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação.

7.3. A execução do objeto será a partir da assinatura do contrato, sendo que o prazo de início das atividades será de até 10 (dez) dias após a liberação da Ordem de Início da Execução, prorrogáveis, por igual período, a critério exclusivo do Poder Público.

7.4. O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até 31 (trinta e um) de dezembro de 2017 (dois mil e dezessete), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

8. DOS ENVELOPES DE PROPOSTA E DE DOCUMENTOS

8.1. A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida por pregoeiro(a) municipal, em conformidade com este Edital e seus Anexos, no dia, local e horário estabelecidos no preâmbulo deste Edital.

8.2. A Comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte pelo licitante, empresário ou sociedade será efetuada exclusivamente mediante Certidão expedida pela Junta Comercial de seu domicílio, emitida no corrente ano, fora dos envelopes, conforme art. 8º, da Instrução Normativa nº 103, do Departamento Nacional de Registro do Comércio, de 30 de abril de 2007, vedada a aceitação de qualquer outra forma de apresentação e deverá ser entregue no ato da entrega do credenciamento e dos envelopes de propostas e habilitação.

8.2.1. A licitante que declarar ser Microempresa ou empresa de Pequeno Porte e não comprovar tal condição na fase de credenciamento em conformidade com subitem 8.2 não se beneficiará do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei 147/2014, pressupõe-se irrevogavelmente que a licitante optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei.

8.2. Os envelopes entregues deverão, conter a proposta de preços e documentação para habilitação, e preferencialmente deverão seguir as seguintes características: serem opacos, devidamente lacrados e rubricados no fecho, com toda a documentação, na medida do possível, relacionada, separada e numerada na ordem estabelecida neste Edital. Os envelopes deverão conter o nome da empresa proponente, e endereço, bem como o número do presente certame, serem fechados e numerados contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

ENVELOPE 1 – PROPOSTA DE PREÇOS

Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 027/2017



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Razão Social e nº. do CNPJ da Proponente

ENVELOPE 2 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 027/2017

Razão Social e nº. do CNPJ da Proponente

9. ENVELOPE 1 – PROPOSTA DE PREÇOS

9.1. A Proposta deverá ser apresentada na forma do Anexo VIII em 1 (uma) via, que deverá ser redigida preferencialmente em papel timbrado da proponente, impressa por qualquer processo mecânico ou informatizado, de forma clara e inequívoca, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em estrita observância às especificações contidas neste Edital, datada e assinada a última folha e rubricada as demais pelo seu titular ou representante legal da licitante, devidamente identificado, constando obrigatoriamente:

- a) Razão social, CNPJ/MF, Insc. Estadual, endereço, CEP, telefone/fax e pessoa de contato;
- b) O(s) preço(s) unitário(s) e total (preço unitário x quantidade) fixo(s) e irrevogável(is), expressos em números, na moeda corrente nacional, com no máximo duas casas decimais;
- c) Prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da data da apresentação;
- d) Declaração de **plena aceitação** das obrigações previstas no Edital e seus anexos.
- e) Planilha de composição dos preços ofertados, não sendo admitidos valores incompatíveis com os preços dos insumos e salários, acrescidos dos respectivos encargos, benefícios e despesas indiretas, coerente com a execução do objeto.

9.2. Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os insumos e materiais, custos operacionais, mão-de-obra necessária, encargos sociais e trabalhistas, taxas e tributos devidos, bem como as demais despesas diretas e indiretas que eventualmente possam incidir sobre a execução do contrato, inclusive manutenção dos equipamentos e utensílios, não cabendo à Municipalidade nenhum custo adicional.

9.2.1. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

9.3. Atestado de vistoria, expedido pela Secretaria de Educação, assegurando acerca do pleno conhecimento das empresas interessadas, das condições das instalações, equipamentos, utensílios e outras informações que julgar necessária:



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

9.3.1. A proponente deverá às suas expensas, vistoriar e examinar os locais da execução do objeto e suas dependências e obter sob sua responsabilidade e risco, todas as informações necessárias para preparar a sua proposta.

9.3.2. A vistoria, de caráter obrigatório, deverá ser realizada até o dia 21/02/2017, devendo a proponente recolher um Atestado individual para cada unidade educacional assinado pelo Diretor (a), e apresentá-lo junto à Secretaria de Educação, que emitirá um único atestado conforme ANEXO VI.

9.3.3. A vistoria deverá ser efetuada por Nutricionista da empresa e ser agendada pelo telefone (79) 3269-2240/2396, no horário das 08h00min às 13h00min.

9.4. Em circunstâncias excepcionais, antes do término do período original de validade das propostas, a Pregoeiro poderá solicitar que os licitantes estendam o período de validade das propostas para um período específico adicional. Essa solicitação, bem como as respostas dos proponentes, será feita por escrito via fax-símile ou e-mail. O proponente poderá recusar a solicitação, resultando na desistência da participação do processo licitatório, sem que a ele sejam imputadas penalidades por tal ato.

9.4. O critério de julgamento das propostas será o **MENOR PREÇO GLOBAL**, satisfeitos todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.

9.6. Serão desclassificadas as propostas:

9.6.1. que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável.

9.6.2. omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidade ou defeito capazes de dificultar o julgamento.

9.6.3. que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital.

9.7. Serão desclassificados os lances finais, e na inexistência de lances, as propostas finais:

9.7.1. Que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, quando comparados aos preços ofertados na licitação e pesquisados no mercado.

10. ENVELOPE 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. Habilitação Jurídica

a). Para Empresa Individual: Registro Comercial;

b) Para Sociedade Comercial (**Sociedade empresária em geral**): Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- c). No caso de Sociedade por Ações (**Sociedade empresária do tipo S/A**): O ato constitutivo e alterações subsequentes, devendo vir acompanhados de documentos de eleição de seus administradores em exercício;
- d). Para Sociedade Civil (**Sociedade Simples**): Inscrição do ato constitutivo e alterações subsequentes, devidamente registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- e). Para Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil: Decreto de autorização e ato constitutivo registrado no órgão competente.

10.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a). Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (**CNPJ**) do Ministério da Fazenda ou Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral;
- b). Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal relativo à sede do licitante;
- c). Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional** mediante apresentação de certidão unificada expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os previdenciários (PORTARIA PGFN/RFB Nº 1.751, DE 03 DE OUTUBRO DE 2014);
- e). Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, relativa a todos os tributos estaduais;
- f) Prova de Regularidade para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante, relativa aos tributos mobiliários e imobiliários;
- g) Prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS** através do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.
- h) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943 (NR).

10.2.1. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

10.2.2. Quando uma microempresa ou empresa de pequeno porte for declarada vencedora e haja alguma restrição quanto à regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

10.2.3. A não regularização da documentação no prazo acima previsto implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultada à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.2.4. As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

10.2.5. Considera-se Positiva com efeitos de Negativa a Certidão de que conste a existência de créditos não vencidos; em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora; ou cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, ou depósito de seu montante integral, ou reclamações e recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo ou concessão de medida liminar em mandado de segurança.

10.3. Qualificação Técnica

a) Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas – CRN);

b) Indicação do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, conforme dispõe o artigo 30, inciso II da Lei 8.666/93 e posteriores alterações

c) Comprovação de capacitação técnico-operacional da licitante (Art. 30, II da Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações) através de atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste edital, comprovando a execução de, no mínimo, 50 % da quantidade prevista neste Edital, reconhecido pelo CRN local ou regional competente.

d) Declaração de que a empresa disponibilizará veículos para atender à logística de distribuição entre as unidades educacionais, em bom estado de conservação, e que atenda plenamente as necessidades da execução contratual;

e). Certificado ou Alvará de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Estadual e/ou Municipal, em atendimento a RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013 - FNDE.

10.4. Qualificação Econômico-Financeira



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede ou domicílio da pessoa jurídica, com data não superior a 30 (trinta) dias da data limite para a entrega dos envelopes, se outro prazo não constar do documento.
- b) Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante, com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias, comprovando que a licitante interessada possui capital social registrado e integralizado não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da proposta;
- c) Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis do exercício social (2015), devidamente datadas e assinadas pelo representante legal da empresa e por profissional de contabilidade legalmente habilitado. Tais documentos deverão ser apresentados em cópias autenticadas, extraídas exatamente das folhas do Livro Diário, acompanhados de cópias dos termos de abertura e de encerramento do respectivo Livro, constando a identificação do órgão oficial de registro competente (Junta Comercial ou Cartório de Registro de Títulos e Documentos);
- d) Os licitantes deverão apresentar, com base nas informações constantes no balanço patrimonial, os índices que medem a situação financeira (Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Grau de Endividamento), apurados por meios das seguintes fórmulas.

ILG - ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL: $\geq 1,00$

$$ILG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

ILC - ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE: $\geq 1,00$

$$ILC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

GRAU DE ENDIVIDAMENTO $\leq 1,00$

$$GEG = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível A Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}}$$

10.5. Outras Comprovações:

- a) Apresentar **Declaração assinada por representante legal do licitante** de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito), e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos.

10.6. Constituem motivos para inabilitação do licitante, ressalvada a faculdade prevista no item 10.17:

- 10.6.1.** a não apresentação da documentação exigida para a habilitação;
10.6.2. a apresentação de documentos com prazo de validade vencido;
10.6.3 a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à filial, porque os documentos devem ser apresentados em nome da sede



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

da empresa;

10.6.4 a substituição dos documentos exigidos para a habilitação por protocolos de requerimento de certidão;

10.6.5. o não cumprimento dos requisitos de habilitação;

10.7. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou, excepcionalmente, pelo pregoeiro ou um dos membros da equipe de apoio, ou por publicação em órgão de imprensa oficial, ou ainda, extraídos via *Internet*.

10.8. Para efeito da validade das certidões, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de **60 (sessenta) dias** entre a data de sua expedição e a data limite para entrega dos envelopes.

11. DA ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ETAPA DE LANCES

11.1. A pregoeira procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e classificará a licitante autora da Proposta de MENOR PREÇO POR ITEM e aquelas que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, oportunizando a renovação das propostas com o oferecimento de valores mais baixos aos dos propostos inicialmente, quanto ao procedimento de classificação fica desde já o programa utilizado incumbido em executar ordem classificatória dos licitantes.

11.2. Quando não forem verificadas no mínimo três propostas escritas nas condições definidas no subitem anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

11.3. Às licitantes proclamadas conforme subitens 11.1 ou 11.2 serão dadas oportunidades para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.

11.4. Classificadas as propostas, serão iniciados os lances a partir da proposta de maior valor.

11.5. Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances, ou seja, automaticamente o sistema dará oportunidade a todos os empates.

11.6. Os lances serão decrescentes ao valor da proposta da própria licitante ou daquela de menor preço, não se admitindo lances visando ao empate nem lances cuja diferença seja mínima.

11.7. A etapa competitiva encerrar-se-á quando, indagados pela pregoeira, nenhuma das licitantes apresentarem novo lance.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

11.8. A não apresentação de lances pela licitante implicará a sua exclusão desta etapa competitiva, fixando-se o seu último valor ofertado para ordenação final das propostas.

11.9. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante às penalidades constantes deste Edital.

11.10. Serão desclassificadas as propostas de preços que não atenderem às especificações e às exigências contidas neste edital e respectivo termo de referência, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado ou ao estimado pela administração.

11.10.1. São consideradas propostas inexequíveis aquelas que não venham a ser demonstradas pelas licitantes, mediante solicitação do pregoeiro, “sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.” (Lei nº 10.520/02, art. 9º c/c/ art. 48, II da Lei nº 8.666/93).

11.11. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada no ITEM quanto ao valor utilizando exclusivamente o critério de menor preço no ITEM, decidindo motivadamente a respeito.

11.12. Sendo aceitável a menor oferta de preço para o objeto licitado, será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela licitante que a tiver formulado, podendo ser declarada habilitada ou não a depender do atendimento aos documentos de habilitação solicitados.

11.14. Se a proposta não for aceitável ou se a licitante não atender as exigências de habilitação a pregoeira examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá à verificação das condições habilitatórias da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

11.15. Após a etapa de lances, sendo verificada a ocorrência de empate, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei 147/2014.

11.16. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

11.17. Para efeito do disposto no item 11.15, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

11.17.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta de preços inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

11.17.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.18. Na hipótese da não adjudicação nos termos previstos no subitem 11.17 o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

11.19. O disposto no subitem 11.17 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.20. Caso não se realizem lances verbais ou nas hipóteses previstas nos subitens 11.11 ou 11.14 o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante para que seja obtido o menor preço.

11.21. A empresa licitante vencedora deverá apresentar, no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas proposta de preços reformulada dos itens vencedores. Caso a empresa não apresente a proposta reformulada no prazo estabelecido e as documentações solicitadas nos subitens descritos a empresa será punida com a desclassificação, cominado com as penalidades previstas neste edital.

11.22. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que ao final será assinada pelo pregoeiro e pelas licitantes presentes.

11.23. Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na Proposta específica prevalecerão as da Proposta.

11.24. Não se considerará qualquer vantagem não prevista neste edital e seus anexos.

11.25. A pregoeira no julgamento das propostas poderá realizar diligências ou requisitar informações, incluindo esclarecimentos e detalhamentos sobre as propostas, sem implicar a modificação de seu teor ou a inclusão de documentos ou informação que deveria constar originalmente na PROPOSTA. A não apresentação das informações solicitadas implicará o julgamento no estado em que se encontram as PROPOSTAS, podendo resultar em sua desclassificação.

11.26. A pregoeira poderá solicitar também pareceres de técnicos dos órgãos competentes para orientar sua decisão.

12. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. Caso não haja recurso, o(a) pregoeiro(a), na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor, encaminhando o processo para homologação.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

12.2. Caso haja recurso, os interessados poderão juntar memoriais no prazo de três dias úteis, contados do dia subsequente à realização do pregão, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no dia útil subsequente ao término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2.1. Nessa hipótese, o Senhor Prefeito decidirá os recursos, adjudicará o objeto do Pregão ao licitante vencedor e, constatada a regularidade dos atos procedimentais, homologará o procedimento licitatório.

12.3. A homologação desta licitação não obriga a Administração à contratação do objeto licitado.

12.4. O resultado final do Pregão será divulgado no Diário Oficial do Município de Riachuelo/SE.

13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a emissão das faturas, correspondente, à aquisição dos gêneros alimentícios e à prestação de serviços do mês anterior, mediante a devida autorização da Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE, atestando o recebimento da execução dos serviços.

13.2. Na hipótese de divergência com as condições contratadas, as faturas/notas fiscais apresentadas serão recusadas pela Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento seja contado a partir da data da apresentação da nova fatura devidamente corrigida.

13.3. Os valores das Notas fiscais/faturas deverão ser idênticos aquele resultante:

13.3.1 Dos quantitativos dos gêneros alimentícios adquiridos no mês e utilizados no mês.

13.3.2 A soma de todas as refeições fornecidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.

13.4. Os documentos fiscais deverão ser encaminhados à Secretaria de Educação no primeiro dia útil do mês seguinte.

13.5. A Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE pagará as duplicatas somente à CONTRATADA, vedada sua negociação com terceiros ou colocação em cobrança bancária, podendo ser efetuado através de depósito em conta corrente em nome da empresa CONTRATADA, que deverá ser fornecido por escrito.

13.6. Os pagamentos estarão condicionados à comprovação da Regularidade Fiscal.

13.7. Por eventuais atrasos de pagamento, não ocasionado pela licitante vencedora, a



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Prefeitura do Município de Riachuelo/SE pagará juros moratórios de 1 % (um por cento) e correção monetária com base no IPCA-IBGE, ao mês calculado entre a data do vencimento da obrigação e aquela do seu efetivo pagamento.

13.8 A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, na prestação de contas mensal, duas Notas Fiscais, de acordo com os valores solicitados pela Secretaria de Finanças e/ou Secretaria de Educação do Município:

13.8.1 Uma Nota Fiscal com os valores oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), mediante o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com a especificação dos gêneros alimentícios;

13.8.2 Uma Nota Fiscal com os valores pagos pelos serviços e complemento para aquisição dos gêneros oriundos do Tesouro Municipal.

14. DO REAJUSTE

14.1. Os preços propostos serão fixos e irremovíveis durante o período de execução do Contrato, a contar da data de apresentação da proposta. Após esse período o reajuste será calculado de acordo com a variação do IPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO, publicado pelo IBGE.

15. PENALIDADES

15.1. A desistência da proposta, lance ou oferta, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, ensejarão:

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

b) suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE e cancelamento de seu Certificado de Registro Cadastral no Cadastro de Fornecedores do Município de Riachuelo/SE, se houver, pelo período de até 2 (dois) anos.

15.2. 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:

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

b) Desclassificação ou Inabilitação, se a seleção se encontrar em fase de julgamento;

c) Rescisão do contrato, se a contratação já estiver efetuada, procedendo-se à paralisação do



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

fornecimento.

15.3. Pela inexecução total ou parcial da autorização de execução do contrato (nota de empenho), a Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE poderá garantir a defesa prévia, aplicar as sanções previstas na Lei n.º 8.666/93 e alterações.

16.4. As penalidades serão:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

16.5. Essas penalidades serão aplicadas a critério da Prefeitura.

16.6. Serão aplicadas as penalidades:

- a) Quando houver recusa injustificada da empresa em retirar a Autorização de Execução do Contrato, ou não retirá-la dentro do prazo estabelecido pela Prefeitura;
- b) Sempre que verificadas pequenas irregularidades;
- c) Quando houver atraso injustificado na execução do contrato por culpa da empresa;
- d) Quando não corrigir deficiência apresentada na execução do contrato.

16.7. Para o caso previsto no subitem 16.6."a" será aplicada uma multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total empenhado.

16.8. A advertência por escrito será aplicada independentemente de outras sanções cabíveis, sempre que se verificarem pequenas irregularidades (subitem 16.6."b"). A sua reiteração demandará a aplicação de pena mais elevada, a critério da Prefeitura.

16.9. A multa será de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, incidente sobre faturamento diário da unidade escolar, para o caso previsto no item 16.6."c", limitado ao prazo máximo de 10(dez) dias úteis.

16.10. Para os casos previstos no subitem 13.6."d" será aplicada a multa de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento diário da unidade escolar.

16.11. A multa prevista nos itens anteriores não impede que a Prefeitura rescinda unilateralmente a Contratação e aplique as outras sanções previstas na lei.

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

16.13. 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 pela Prefeitura Municipal.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

16.14. 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.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão, através do Protocolo Geral.

17.1.1. A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo de um dia útil.

17.1.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração no edital não afetar a formulação da proposta.

17.1.3. As respostas aos esclarecimentos ou impugnações serão veiculadas no Diário Oficial do Município, ou comunicada por fax e/ou e-mail.

17.2. A apresentação dos Envelopes implica na aceitação tácita e irrestrita pelo licitante de todas as condições estabelecidas no presente edital e em seus anexos, salvo impugnações, apresentadas na forma da lei.

17.3. Não serão aceitos envelopes, proposta e habilitação, enviados por via postal.

17.4. É facultada o Pregoeiro ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.5. Fica assegurado ao Município o direito de no interesse da administração, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

17.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e esta Municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por esses custos independentemente do resultado do processo licitatório.

17.7. Os licitantes são responsáveis pela veracidade das informações e autenticidade dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

17.8. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo de **08 (oito) dias úteis** para apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram, conforme, Art. 48, Parágrafo Único, da Lei 8666/93.

17.9. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local, anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação da Pregoeiro em contrário.

17.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia o início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de **expediente normal** na Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE

17.11. Os casos omissos serão resolvidos, conforme o caso, pela Autoridade Superior ou pela Pregoeira.

17.12. Fica eleito o Foro da Comarca de Riachuelo/SE, com renúncia de qualquer outro, para dirimir questões pertinentes ao presente Pregão.

17.13. No caso de divergências entre os anexos juntados no processo e o arquivo fornecido pela Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE, juntamente com este Edital, prevalecerão os dados constantes do processo que deu origem à presente licitação.

17.16. Integram o presente edital, como partes indissociáveis, os seguintes anexos:

- Anexo I** Especificações técnicas;
- Anexo II** Relação das Unidades Educacionais, com as respectivas localizações;
- Anexo III** Tipo de cardápios a serem servidos e respectivas quantidades;
- Anexo IV** Especificações técnicas dos gêneros alimentícios;
- Anexo V** Relação dos equipamentos e utensílios mínimos para as unidades educacionais;
- Anexo VI** Modelo do Termo de Vistoria;
- Anexo VII** Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação
- Anexo VIII** Modelo de proposta
- Anexo IX** Termo de Credenciamento
- Anexo X** Declaração cumprimento do Inciso XXXIII do artigo 7º da C.F
- Anexo XI** Minuta de Contrato;

Riachuelo/SE, 15 de dezembro de 2017.

LUCINEIA DE JESUS VASCONCELOS
Pregoeira



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ASSIM COMO, PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ- PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RIACHUELO/SE.

2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

O fornecimento de gêneros alimentícios e os serviços decorrentes da oferta da alimentação escolar deverão ser efetuados, obrigatoriamente, na forma abaixo:

2.1 Os gêneros alimentícios serão armazenados em Almoarifado da própria empresa – que deverá ser obrigatoriamente na Sede deste Município ou nas Escolas e fornecido, de forma parcelada, conforme solicitação da Secretaria Municipal da Educação, observando-se as quantidades indicadas pela mesma, em um prazo máximo e imposterável de 48h (quarenta e oito horas), contados a partir da data do recebimento da solicitação.

2.2 O fornecimento, objeto do Contrato, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

2.3 Os gêneros solicitados deverão, na data de entrega, possuir prazo de fabricação não superior a 30% (trinta por cento) da data de fabricação, contados da solicitação, e prazo de validade de acordo



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

com o fabricante do produto, havendo o compromisso expresso da Contratada de troca do mesmo, acaso se dê o vencimento do produto durante o prazo contratual.

2.4 O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até 31/12/2018, por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/1993.

2.5 Os gêneros alimentícios disponíveis para preparação da alimentação escolar deverão ser os constantes da tabela em anexo, conforme suas especificações e características.

2.6 Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com a resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão as licitantes vencedoras.

2.7 Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, conforme legislação sanitária.

2.8 A alimentação escolar deverá obedecer aos cardápios que são partes deste processo, podendo ser alterados de acordo com a conveniência da administração, visando atender aos princípios que regem a educação alimentar e nutricional.

2.9 Os recursos repassados ao Município pelo FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNATE), deverão ser gastos apenas para aquisição de gêneros alimentícios, observando-se, inclusive, a reserva de – no mínimo, 30% (trinta por cento) para a chamada pública.

2.10 Os serviços de pré-preparo, preparo, fornecimento, distribuição, logística, demais insumos necessários, e outros, serão pagos, obrigatoriamente com recursos próprios do orçamento Municipal.

2.11 A confecção e distribuição das refeições nas escolas municipais, deverá, obrigatoriamente, observar o calendário escolar e horários definidos pela Secretaria Municipal de Educação.

2.12 Estima-se um fornecimento médio de refeições (mensais), conforme discriminado na planilha abaixo, admitida variação dos quantitativos de refeições a serem fornecidas em razão do número de escolares matriculados e frequentes na Rede Municipal de Ensino de Riachuelo/SE:

TABELA: REFEIÇÕES/QUANTITATIVOS/MÊS			
REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES /MÊS/ESTIMADO	REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES /MÊS/ESTIMADO
REFEIÇÃO 1	1652	REFEIÇÃO 30	560
REFEIÇÃO 2	1348	REFEIÇÃO 31	860
REFEIÇÃO 3	1952	REFEIÇÃO 32	560



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

REFEIÇÃO 4	2097	REFEIÇÃO 33	560
REFEIÇÃO 5	1802	REFEIÇÃO 34	560
REFEIÇÃO 6	1932	REFEIÇÃO 35	560
REFEIÇÃO 7	2657	REFEIÇÃO 36	560
REFEIÇÃO 8	1797	REFEIÇÃO 37	1126
REFEIÇÃO 9	2053	REFEIÇÃO 38	560
REFEIÇÃO 10	1493	REFEIÇÃO 39	860
REFEIÇÃO 11	2097	REFEIÇÃO 40	2657
REFEIÇÃO 12	2097	REFEIÇÃO 41	860
REFEIÇÃO 13	2816	REFEIÇÃO 42	300
REFEIÇÃO 14	2401	REFEIÇÃO 43	300
REFEIÇÃO 15	1797	REFEIÇÃO 44	300
REFEIÇÃO 16	1652	REFEIÇÃO 45	300
REFEIÇÃO 17	2256	REFEIÇÃO 46	550
REFEIÇÃO 18	1797	REFEIÇÃO 44	300
REFEIÇÃO 19	2208	REFEIÇÃO 45	300
REFEIÇÃO 20	2097	REFEIÇÃO 46	300
REFEIÇÃO 21	304	REFEIÇÃO 47	300
REFEIÇÃO 22	1005	REFEIÇÃO 48	300
REFEIÇÃO 23	145	REFEIÇÃO 49*	1802
REFEIÇÃO 24	145	REFEIÇÃO 50*	1802
REFEIÇÃO 25	145	REFEIÇÃO 51*	1802
REFEIÇÃO 26	145	REFEIÇÃO 52*	1802
REFEIÇÃO 27	145	REFEIÇÃO 53*	1802
REFEIÇÃO 28	145		
REFEIÇÃO 29	145		

As refeições que estão com o asterisco (*) só serão utilizadas 1 vez, ou seja em cardápio específico para as festividades

2.12.1 O valor unitário de cada refeição será obtido através da soma dos custos referentes ao fornecimento dos gêneros, mais os valores necessários para a execução de cada refeição, conforme demonstrado abaixo:

ITEM	REFEIÇÃO	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO (soma dos custos unitários: Gêneros + Refeições)
1	Gêneros	XX	XXXX
2	Serviço/encargos	XX	



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

2.12.2. O montante dos valores constantes no **ITEM 2 (serviço/encargos)** de cada cardápio conforme demonstrado no item anterior, serão pagos pelo com Recursos do Tesouro Municipal. Neste montante estão inclusos as despesas com: pré-preparo, preparo, distribuição, logística, demais insumos necessários, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas.

2.12.3 O valor constante no **ITEM 1 (gêneros)** de cada Cardápio serão pagos com Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, e complementados com Recursos do Tesouro Municipal, de acordo com os repasses do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), oriundos do FNDE, que serão ser utilizados exclusivamente para pagamento dos gêneros alimentícios.

2.13 A variação do fornecimento de acordo com os quantitativos estimados, independe da celebração de termo aditivo.

2.14 O valor mensal a ser pago à Contratada corresponderá ao resultado do somatório do quantitativo de refeições efetivamente fornecidas, multiplicado pelo preço unitário da respectiva refeição e devidamente confirmado pela Fiscalização do Contratante.

2.15 A prestação dos serviços: pré-preparo, preparo e fornecimento de alimentação escolar, decorrentes do Contrato, deverá ser feita nas Unidades de Ensino e seus Anexos, do Município de Riachuelo, Estado de Sergipe, parte constante deste Termo de Referência.

2.16 O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências constantes neste Termo de Referência, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em duas casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

2.17 A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, na prestação de contas mensal, duas Notas Fiscais, de acordo com os valores solicitados pela Secretaria de Finanças e/ou Secretaria de Educação do Município: **a)** Uma Nota Fiscal com os valores oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), mediante o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com a especificação dos gêneros alimentícios; **b)** Uma Nota Fiscal com os valores pagos pelos serviços e complemento para aquisição dos gêneros oriundos do Tesouro Municipal.

3. DETERMINAÇÕES ADICIONAIS:

Além das determinações contidas neste Termo de referência, bem como daquelas decorrentes de lei, deverão ser observados os seguintes itens neste instrumento licitatório:

3.1 É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- 3.2 Os serviços objeto desta Licitação deverão ser executados por empregados da contratada, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a contratada, sobre os quais manterá estrita e exclusiva fiscalização.
- 3.3 O contratante descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos na execução dos serviços ocorridos no mês, com base no valor do preço vigente.
- 3.4 As faturas far-se-ão acompanhar da documentação probatória relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a prestação do serviço, no mês anterior à realização dos serviços.
- 3.5 Os serviços não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência.
- 3.6 Apresentar os comprovantes de pagamentos das despesas referentes a quaisquer impostos, taxas e licenças incidentes sobre os serviços.
- 3.7 Responder às ações e/ou reclamações arguidas por terceiros contra a CONTRATANTE e arcar com os ônus decorrentes, por prejuízos, desde que graves, ou originados diretamente de causas imputadas aos serviços, excluídas as ações decorrentes de danos indiretos e lucros cessantes, às quais, comprovadamente, não tiver dado causa;
- 3.8 Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência aos mesmos, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;
- 3.9 Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade dos serviços, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 3.10 Possibilitar a CONTRATANTE efetuar vistoria nas instalações da CONTRATADA a fim de verificar as condições para atendimento do objeto contratual.
- 3.11 Comunicar imediatamente a CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
- 3.12 Fiscalizar o perfeito cumprimento dos serviços a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pela CONTRATANTE;
- 3.13 Indenizar terceiros e/ou a CONTRATANTE, em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a CONTRATADA adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;
- 3.14 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

3.15 Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões até o limite fixado no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

3.16 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos serviços e produtos, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990);

3.16 Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, que antecede a data de início dos serviços, os motivos que eventualmente a impossibilite de cumprir o prazo previsto, com a devida comprovação;

4. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS:

4.1. Fica a CONTRATADA obrigada a adquirir os gêneros alimentícios em observância aos termos, condições e quantitativos expressos neste Termo de Referência, assim como, em consonância com os princípios e normas constitucionais e legais inerentes à alimentação escolar, a exemplo da LEI 11.947, de 16 de Junho de 2009 e RESOLUÇÃO MEC/CD/FNDE Nº 26, de 17 de JUNHO de 2013.

4.2 Fica a CONTRATADA obrigada a fornecer alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo, preparo, distribuição, logística, demais insumos necessários, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, conforme disposições previstas neste Anexo I, que juntamente com a Proposta Comercial da CONTRATADA, passam a fazer parte integrante e indissolúvel deste, independentemente de quaisquer reproduções.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) NO QUE DIZ RESPEITO AOS MANIPULADORES:

5.1. Serviços especializados em manipulação e distribuição de alimentos, com mão de obra qualificada e em adequada condição de saúde, a fim de executar adequadamente atividade de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos, observando técnicas culinárias e higiênico-sanitárias adequadas.

5.2. Manter postos de serviços nas unidades escolares para prestação dos serviços e desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes, conforme discriminados no Anexo 1 deste Projeto Básico.

5.2.1. A substituição de qualquer funcionário da CONTRATADA, por motivo de falta ou qualquer outro que impeça a realização do serviço, deverá ser feita em caráter temporário ou permanente, de modo a não comprometer a execução dos serviços;

5.2.2. A qualquer momento a CONTRATANTE poderá solicitar o remanejamento dos postos de serviço de uma unidade educacional para outra, de modo a obter a melhor adequação do serviço



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

contratado, sem ensejar qualquer ônus para a CONTRATANTE.

5.2.3. Os manipuladores deverão atender aos seguintes requisitos básicos:

5.2.3.1. Físico-motor: tarefas de caráter manual, executadas na maior parte do tempo em pé, que requerem locomoção em pequeno espaço físico. Envolve coordenação motora para evitar acidentes pessoais (em especial, cortes e queimaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso;

5.2.3.2. Higiene pessoal e requisito sanitário: tarefas que requerem cuidados com a higiene pessoal, como cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas. Faz-se necessário o uso constante de uniformes sempre limpos e passados e touca na cabeça, bem como noções de higiene e saúde para prevenir doenças. É proibido todo o ato que possa originar contaminação de alimentos, como: fumar, tossir entre outras práticas anti-higiênicas dentro do posto de serviço/cozinha;

5.2.3.3. Perceptual: tarefas que requerem principalmente percepção visual e olfativa para a verificação das condições do estado de conservação dos gêneros alimentícios, como percepção de cor, composição e cheiro, percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos;

5.2.3.4. Intelectual: tarefas que requerem senso de organização, domínio de leitura, escrita e operações quantitativas elementares, aplicadas ao cotidiano culinário;

5.2.3.5. Afetivo/emocional: função que requer facilidade de relacionamento com todos os servidores e população usuária dos serviços e trabalho em equipe.

5.2.4. A disponibilização de todos os itens de utilização obrigatória pelos manipuladores é de responsabilidade da CONTRATADA.

5.3. Manter, obrigatoriamente, seus funcionários:

a) Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral (conforme NR 7 e NR 4), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão permanecer em cada unidade educacional e ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

b) Afastados e substituídos, quando apresentar feridas infectadas, infecções cutâneas, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;

c) Adequados quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa, adequada e de uso exclusivo na Cozinha), e exames médicos- laboratoriais (de acordo com a NR4 e NR7);



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

d) Uniformizados diariamente, com equipamentos de proteção individual - EPIs, quando for necessário, específico ao desempenho de suas funções, consoante com instruções deste anexo, e sem ônus para os empregados. A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da unidade de produção;

e) Treinados periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento planejado, coordenado e executado pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATADA, supervisionado pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, de acordo com a Portaria n° 326/1997, SVS/MS e a Resolução RDC n°216/04, ANVISA/MS (que dispõem sobre regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação) incluindo, também, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um programa de treinamento, recomenda-se que seja desenvolvido semestralmente na seguinte frequência, conforme notas da CONTRATANTE apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada pelos empregados e periodicidade que em que será realizado, apresentando cronograma a equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE.

e.1) períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo duas vezes por ano;

e.2) períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade de ensino onde atuam, sempre que se fizer necessário.

5.4. Os manipuladores deverão ser supervisionados por equipe técnica da CONTRATADA, por meio de visitas técnicas aos locais de prestação dos serviços. Cada unidade de ensino deverá ser visitada pelo menos duas vezes por semana por nutricionista da CONTRATADA.

5.4.1. A equipe técnica da empresa CONTRATADA deverá orientar os manipuladores quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas na Resolução RDC n°216/04, ANVISA/MS e na Portaria n° 326/1997, SVS/MS;

5.4.2. Toda equipe de supervisão de trabalho da CONTRATADA deverá trabalhar sob a supervisão da equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, de modo a obter o melhor desempenho na execução das atividades.

5.5. Encaminhar À CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, relação dos integrantes dos postos de serviços para atuarem na cozinha das unidades escolares, em cada período de funcionamento destas unidades, acompanhado da xerox do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de cada manipulador de alimentos, para o devido conhecimento da CONTRATANTE.

5.5.1. Qualquer alteração dos integrantes dos postos de serviço deverá ser comunicada à CONTRATANTE no prazo de até 48h.

5.6. Manter atualizado e junto à direção da unidade de ensino, e afixada em local visível da cozinha a relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e dos nutricionistas da equipe técnica responsável pela supervisão dos serviços da unidade de ensino, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas –



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

CRN, bem como a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.

5.7. Manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão do serviço prestado.

5.7.1. A CONTRATADA deverá distribuir os seus funcionários em turnos de trabalho, de modo a atender todas as atividades inerentes ao Fornecimento da Alimentação Escolar especificadas neste Projeto e Anexos.

b) NO QUE DIZ RESPEITO À EQUIPE DE SUPERVISÃO DOS MANIPULADORES:

5.8. Entregar, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, relação (contendo nome e n° de registro no CRN) do Nutricionista Responsável Técnico (RT), e componentes do quadro técnico pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.

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

5.9.2. Os nutricionistas da CONTRATADA responsáveis pelas Unidades de Alimentação e Nutrição – U.A.N deverão apresentar à direção escolar e aos nutricionistas da CONTRATANTE, mensalmente, os relatórios de suas visitas técnicas contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos, bem como realizar treinamentos “in loco” sempre que houver necessidade;

5.9.3. A CONTRATADA deverá responder pela disciplina dos seus empregados durante a sua permanência nas dependências educacionais do Município, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho.

5.10. Atender à Resolução CFN n° 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionista e dá providências.

5.11. Exercer controle sobre a assiduidade e pontualidade dos seus empregados.

5.12. Os nutricionistas da CONTRATANTE, sempre que necessário, poderão solicitar informações acerca dos relatórios de visitas dos nutricionistas da CONTRATADA, a fim de sanar dúvidas, incorreções e omissões, acerca do trabalho desenvolvido pelos profissionais de nutrição da CONTRATADA no âmbito das unidades escolares, inclusive, convocando reuniões entre os profissionais da classe envolvida.

c) NO QUE DIZ RESPEITO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E INSTALAÇÕES:

5.13. A empresa interessada em participar da licitação poderá visitar o local onde se realizarão os



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

serviços objeto da contratação e, quando CONTRATADA, deverá verificar os equipamentos e instalações para serem recebidos, conforme a relação geral de bens, relação de equipamentos, utensílios e materiais, que farão parte integrante do contrato, se responsabilizando pelos mesmos, inclusive instalações conforme recebeu e pela devolução em iguais números e condições recebidas no final do contrato, ressalva para aqueles equipamentos que sofreram depreciação natural.

5.14. Utensílios de mesa e cozinha:

5.14.1. – Utensílios de mesa, conforme lista obrigatória discriminada no Anexo 4, em qualidade e quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período.

5.14.2. – Utensílios de cozinha, conforme lista obrigatória e de orientação discriminada no Anexo 4, de qualidade e quantidade adequadas, caso sejam necessários à viabilização do serviço.

5.15. Equipamentos de cozinha, conforme lista obrigatória e de orientação discriminada no Anexo 4, de qualidade e quantidade adequadas.

5.16. Mobiliários da cozinha e despensa, de qualidade e quantidade adequadas, caso sejam necessários à viabilização do serviço.

5.17. A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos relacionados no Anexo VI deste instrumento, e mobiliário, da Prefeitura Municipal de Riachuelo, já disponíveis na unidade.

5.17.1. Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos e os mobiliários da cozinha; e despensa, deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da unidade educacional no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, mobiliários ou equipamentos pela CONTRATANTE.

5.17.2. O inventário final a que se refere o item 5.17.1 deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários.

5.17.3. A CONTRATADA deverá efetuar o conserto, a manutenção preventiva (semestral), ou sempre que se fizer necessário, e corretiva dos utensílios e equipamentos. 5.17.4. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.

5.17.4. A CONTRATADA garantirá que as dependências vinculadas à exceção dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

5.17.5. A CONTRATADA fornecerá todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.

5.17.6. A CONTRATADA manterá todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aquele que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.

5.17.7. A CONTRATADA responderá à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio deste por seus empregados e encarregados.

5.17.8. A CONTRATADA deverá manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em quantidade suficiente ao número de refeições servidas, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade, acessível à fiscalização da CONTRATANTE.

5.18. A CONTRATADA deverá efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da CONTRATANTE, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato;

5.18.1 – Será de responsabilidade da CONTRATADA, providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da CONTRATANTE, por culpa ou dolo de seus empregados;

5.18.2 – Após a finalização do contrato, a CONTRATADA deverá retirar por sua conta e risco todos os utensílios e equipamentos de sua propriedade em até 10 (dez) dias do término do contrato.

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

5.18.4 - Informar à CONTRATANTE sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias.

d) NO QUE DIZ RESPEITO À OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:

5.19 - Recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e outros:

5.19.1 Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- a. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- c. Integridade e higiene da embalagem;
- d. A adequação da embalagem, de forma que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- e. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas);



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- f. As características específicas de cada produto, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação vigente;
- g. A correta identificação dos produtos industrializados no rótulo: nome, composição do produto e lote, número do registro no órgão oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- h. A futura CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários diferentes daqueles de distribuição de refeições.

5.20. Recebimento de produtos de origem animal:

- a. Produtos de origem animal (bovina, suína, ave, pescado, etc) deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;
- b. Temperaturas recomendadas para o recebimento de produtos de origem animal:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	TEMPERATURA
Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	18°C com tolerância até 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou conforme o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

5.21. Recebimento de hortifrutigranjeiros:

- a. Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos;
- b. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas;
- c. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos;
- d. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	TEMPERATURAS
Hortifrutigranjeiros pré-processados	18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros “ <i>in natura</i> ”	Temperatura ambiente



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

5.22. Recebimento de leite e derivados:

- a. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;
- b. Deverá ser conferido rigorosamente:
 - o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
 - as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

5.23. Recebimento de estocáveis:

- a. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;
- b. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas;
- c. A temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis é a temperatura ambiente.

5.24. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

- a. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- b. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- c. Cada produto domissanitário deve possuir registro atualizado no MS e atender à legislação vigente.

e) NO QUE DIZ RESPEITO AO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

5.25. Deverão ser observados:

- a. Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área;
- b. Os gêneros que necessitem de armazenamento em caixas, estas devem ser de material plástico, liso, impermeável e empilháveis, lembrando que devem ser vazadas para promover a circulação de ar;
- c. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- d. Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras de material de acordo com a legislação vigente, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- e. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si com no mínimo 10cm;
- f. Organizar os produtos de acordo com suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc;
- g. Dispor os alimentos obedecendo à data de validade, sendo que os produtos com data de validade mais recente devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- h. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque a



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

fim de favorecer a ventilação;

i. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

j. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

k. Depois de abertos os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis) cobertos e devidamente identificados e serem utilizados de acordo com as orientações do fabricante;

l. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

m. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

n. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados fisicamente;

o. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

p. Respeitar as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

q. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante;

r. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

s. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovino e aves, e por até 24 horas para pescados;

t. Observar que os alimentos (hortifrúti) retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), desde que devidamente acondicionados e etiquetados;

u. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

v. Os descartáveis (caso sejam utilizados), produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

f) NO QUE DIZ RESPEITO AO PRÉ-PREPARO, PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

5.26. A CONTRATADA executará o preparo das refeições em todas as etapas observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança obedecendo os seguintes procedimentos e critérios técnicos:

5.26.1. Pré-preparo e Preparo dos alimentos

a. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

b. Proceder o pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos fornecidos à unidade educacional para compor o cardápio da alimentação escolar, em conformidade com: procedimentos descritos no



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- Manual de Boas Práticas, normas sanitárias vigentes, receituário padrão e informativos técnicos;
- c. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.
 - d. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, que não devem ser reutilizados;
 - e. Manter os alimentos cozidos, e servidos quentes, não consumidos de imediato após o preparo, em temperatura superior a 65°C até o momento de serem distribuídos. Para preparações frias, como saladas e sobremesas, manter a no max. 10°C até a distribuição. Este controle de temperatura deve ser registrado em planilhas específicas;
 - f. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
 - g. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria-prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
 - h. Garantir 74°C por 5 minutos na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos etc;
 - i. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, não sendo permitido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
 - j. Preparar alimentos para atendimento a crianças com necessidades nutricionais ou alimentares especiais, de acordo com a orientação das Nutricionistas da CONTRATANTE COAE/SEMED.

5.26.2. Porcionamento e distribuição dos alimentos

- a) Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc...) e demais situações, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos;
- b) Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados, conforme orientações contidas neste instrumento;
- c) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante às autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- d) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, comunicar à equipe técnica de nutricionistas de CONTRATANTE.
- e) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no contrato, de acordo com o per capita contido no Anexo II à equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.
- f) Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas pela CONTRATANTE, com apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade escolar, bem como os tipos de alimentação definidos no contrato.
- g) Desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos e manipulados após o preparo. Poderão ser utilizados somente os alimentos que não foram manipulados após o preparo, e que foram mantidos em adequadas condições de armazenamento e tempo/temperatura.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

g) NO QUE DIZ RESPEITO À HIGIENE:

- a. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, aplicando os princípios e métodos do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- b. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com utensílios específicos ou mãos protegidas com luvas descartáveis;
- c. Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos, em todas as fases de armazenamento, pré-preparo, preparo, cozimento;
- d. Somente utilizar água potável;
- e. Os manipuladores não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- f. Para degustação de alimentos, devem ser usados utensílios específicos e devidamente higienizados que não devem voltar a tocar os alimentos;
- g. Os alimentos que sobrem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco, atóxico ou de inox, e cobertos com tampas ou filme plástico, identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados à no máximo 6°C;
- h. Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo município os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes;
- i. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- j. Supervisionar, diariamente, a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus colaboradores.

5.27. Hortifrutigranjeiros:

- a. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- b. A manipulação de vegetais que não serão levados à cocção deve ser feita com uso de luvas descartáveis;
- c. Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização

5.28. Cereais e leguminosas:

- a. Escolher os grãos à seco (arroz e feijão);
- b. Lavar em água corrente, no mínimo, 3 vezes antes de levar para a cocção.

Obs: Para a higienização do arroz deve seguir as instruções na embalagem.

5.29. Higiene pessoal:

Nas atividades diárias, os funcionários deverão:

- a. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com o crachá da empresa;
- b. No caso do homem manter-se sem barba diariamente;
- c. Não utilizar maquiagem;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- d. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- e. Utilizar touca de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- f. Manter os sapatos e/ou botas limpos;
- g. No caso do funcionário apresentar algum ferimento, este deve ser tratado e permanecer coberto, sendo funcionário deslocado da função de manipulador de alimentos;
- h. Manter a higiene adequada das mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com as normas vigentes;
- i. Usar máscara descartável quando for distribuir os alimentos aos comensais;
- j. É proibido o uso de adornos (anéis, relógios, pulseiras, correntes, brincos, entre outros).

5.30. Das instalações:

- a. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), adotando boas práticas de higienização que deverão ser seguidas nos seus procedimentos operacionais;
- b. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulo de água;
- c. Higienizar bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- d. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha (se houver);
- e. A futura contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário, e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- f. A higienização dos refeitórios será da responsabilidade da CONTRATANTE, inclusive a manutenção e as condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

5.31. Dos equipamentos e utensílios:

- a. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente com detergente neutro após o uso, e semanalmente além do detergente neutro com o desincrustante, quando for o caso. O enxague final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo;
- b. As louças, talheres, bandejas e demais utensílios deverão ser higienizados com detergente e mergulhados em solução de hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo e secos ao natural. Deverão ser guardados protegidos em local fechado.

h) NO QUE DIZ RESPEITO AOS MANUAIS:

5.32. Referente ao “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, “Manual de Orientação” e “Receituário Padrão”, que deverão ser desenvolvidos e entregues, no prazo estabelecido pelas nutricionistas da CONTRATANTE, visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização, a CONTRATADA deverá:

- a. Elaborar o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado e Prestação de Serviços, de acordo com a Resolução RDC 216/04, Portaria nº



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

1.428/93 do Ministério da Saúde e Portaria CVS nº 06/99, ou as que vierem a lhes suceder, adequado à execução dos serviços contratados, e entregar, até 60 (sessenta) dias após o início do contrato, uma cópia para a CONTRATANTE e uma cópia para cada unidade educacional atendida, para subsídio técnico de sua direção. A CONTRATANTE se responsabilizará em encaminhar cópias do manual para suas diretorias;

a.1. O Manual de Boas Práticas ora citado terá uma edição preliminar a ser revisada pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE antes da edição final e distribuição às unidades educacionais e outros seguimentos a ser providenciada pela CONTRATADA;

a.2. A equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE terá um prazo máximo de 15 dias para devolver à CONTRATADA a edição preliminar supracitada com as considerações cabíveis para que esta proceda à correção;

a.3. Esta terá igual prazo para proceder às correções e efetuar impressões dos manuais para entregar à equipe técnica de nutricionistas e diretorias das unidades escolares da CONTRATANTE;

a.4. A CONTRATADA terá prazo de até 02 (dois) dias úteis após a distribuição, para entregar à CONTRATANTE a relação contendo a unidade escolar que recebeu o manual, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e o nº de matrícula do servidor).

5.33. Atualizar, sempre que necessário, o “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado” e Receituário Padrão, conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA obedecendo aos critérios acima citados.

5.34. A CONTRATADA elaborará “Manual de Orientação” que deverá ser entregue em até 60 (trinta) dias após a convocação da CONTRATANTE. O “Manual de Orientação” deverá conter:

- a) plano alimentar elaborado pela CONTRATANTE previsto neste instrumento;
- b) tabela per capita, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste instrumento;
- c) fotos das refeições prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;
- d) outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço;

5.35. A CONTRATADA deverá elaborar o “Receituário Padrão”, que deverá conter:

- a) quantidade estimada de cada ingrediente que compõe cada preparação culinária, especialmente sal e açúcar;
- b) modo de preparo de cada preparação;
- c) eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (extrato de tomate, leite em pó, outros produtos em pó, etc.);
- d) outras informações pertinentes.

i) NO QUE DIZ RESPEITO A ASSUNTOS DIVERSOS:

5.36. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade pela Segurança e Medicina no Trabalho (PCMSO/PPRA), apresentando no início do contrato, resultados de exames clínicos laboratoriais dos seus profissionais que atuarão neste contrato;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

5.37. A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificam vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

5.38. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE;

5.39. Garantir a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas e/ou estagiários da CONTRATANTE, bem como dos conselheiros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - COMAE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo, preparo e distribuição;

5.40. Responsabilizar-se por eventuais paralizações de serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Município;

5.41. Realizar pesquisa de satisfação trimestral, ou quando solicitado pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, com apresentação dos resultados e planos de ação para melhorias dos serviços.

j) NO QUE DIZ RESPEITO AOS GÊNEROS, INSUMOS E CONTROLE DE ESTOQUE:

5.42. Deverá a CONTRATADA:

a) Assegurar o abastecimento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) escolar com gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio padrão (Anexo II), elaborado pelas nutricionistas da CONTRATANTE, observando as suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, dando prioridade, na aquisição de alimentos, ao programa de Agricultura Familiar;

b) Assegurar a aquisição de gêneros secos e enlatados, através de abastecimento por fornecedores cadastrados, embalagens com data de validade e rotulagem pertinentes às legislações do Ministério da Saúde e em conformidade com a ANVISA;

c) Assegurar a aquisição de carnes bovinas, embutidos, carnes suínas, frango e peixes com embalagens com SIE ou SIF e de procedência qualificada conforme legislação vigente;

d) Assegurar o fornecimento de material de limpeza e sanitização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos, com procedência e registros das embalagens no Ministério da Saúde;

e) Proceder ao controle quantitativo, através da atualização diária das fichas de prateleira, de acordo com o Anexo V, e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

f) Os alimentos adquiridos para a Alimentação Escolar deverão obedecer rigorosamente o estipulado na RESOLUÇÃO/CD/FNDE N°26/2013;

g) Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente e encaminhando os relatórios de visita para a equipe técnica de



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

nutricionistas da CONTRATANTE;

h) Manter o abastecimento de gás para o preparo, e a reposição de cotas danificadas, extraviadas, roubadas ou furtadas, devidamente comprovada através de boletim de ocorrência;

i) Todo fornecimento de gás (p13/p45 ou outros) correrá por conta da empresa CONTRATADA.

k) NO QUE DIZ RESPEITO AO CONTROLE DE QUALIDADE E COLETA DE AMOSTRAS:

5.43. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado.

5.43.1 Controle Bacteriológico

a) É de responsabilidade da CONTRATADA, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, para tanto:

a.1. Coletar amostras da alimentação preparada, inclusive suco e água distribuídas na unidade, contemplando também os alimentos servidos aos alunos com necessidades especiais, de acordo com as seguintes orientações:

- As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição 1/3 do tempo antes do término da distribuição;

- As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimentos, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas para eventuais análises laboratoriais;

-As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os seguintes procedimentos, de conformidade com as normas vigentes: para amostras de alimentos sólidos o mínimo de 100g sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento até -18°C, e para amostras de alimentos líquidos o mínimo de 100ml sob refrigeração até 4°C.

b) Nos casos de suspeita de toxinfecção de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser retiradas e encaminhadas para as devidas análises em laboratório indicado pela CONTRATANTE, com ônus para a CONTRATADA.

c)

m) NO QUE DIZ RESPEITO À FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

5.44. Ao Município é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, a qualquer tempo e permitindo o acesso a todas as dependências da U.A.N escolar, de forma a acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

a. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e utensílios previstos; a compatibilidade com o cardápio estabelecido no Anexo II, registrando eventuais ocorrências;

b. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela futura CONTRATADA efetivando avaliações periódicas;

c. Fiscalizar inclusive a qualidade in natura dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparação, que a juízo da



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

d. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo;

e. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

f. A fiscalização dos serviços pelo Município não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e às cláusulas contratuais.

6. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1 Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às unidades educacionais, deverá ser imediata a sua assinatura, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das merendas em cada unidade educacional.

6.1 Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.

6.2 Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;

6.3 Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;

6.4 Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

6.5 Disponibilizar equipe para acompanhamento e controle de qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA.

6.6 Disponibilizar almoxarifado próprio e apropriado para o recebimento dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA.

6.7 Disponibilizar equipamentos que possibilitem o armazenamento dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA.

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

6.9 Ceder os espaços nas Unidades Escolares onde serão preparadas as refeições, sem ônus para a CONTRATADA;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

6.10 Responsabilizar-se pelas despesas com a energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições serão custeados pela CONTRATANTE.

6.11 Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.

6.12 Comunicar à CONTRATADA, o mais breve possível, todas as irregularidades verificadas na execução dos serviços que afetem sua normalidade.

6.13 Indicar um servidor público para atuar conjuntamente com a CONTRATADA, com a finalidade de prestar e receber todas as informações inerentes à operacionalidade necessária ao estrito cumprimento deste Contrato.

6.14 Providenciar o pagamento à CONTRATADA à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados.

6.15 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

6.16 Dispor de um/a NUTRICIONISTA, de seu quadro efetivo, para elaborar o cardápio, acompanhar a execução, operacionalidade e qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, objetivando o cumprimento dos preceitos legais no tocante ao fornecimento da alimentação escolar para a Rede Municipal de Ensino, conforme disciplina a LEI 11.947, de 16 de Junho de 2009 e e RESOLUÇÃO MEC/CD/FNDE Nº 26, de 17 de JUNHO de 2013.

6.17 Fornecer sem ônus para a contratada, água e luz nas Unidades Educacionais.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1 Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer débito referente à eventual irregularidade, inadimplência ou penalidade;

7.2 Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irrevogáveis durante a vigência contratual; todavia se durante o período contratual ocorrer acréscimo ou redução de valores no objeto do fornecimento a ser contratado, em conformidade com a legislação pertinente, os preços do Contrato serão readequados, a fim de manter o seu equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação ao CONTRATANTE, por parte da CONTRATADA, da razão que autorizou o referido aumento/redução e utilizando-se os mesmos índices/percentuais utilizados/autorizados;

7.3 A CONTRATADA obriga-se a repassar à CONTRATANTE todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes.

7.4 O objeto desta licitação poderá ser acrescido ou subtraído, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, mantidas as demais condições iniciais, ficando a CONTRATADA



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

obrigada a aceitar essa condição, quando formalmente proposta pela Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE.

8. CARDÁPIOS/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE.

8.1 O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AOS RESPECTIVOS PROGRAMAS: ENSINO FUNDAMENTAL e QUILOMBOLA

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	BOLO BACIA OU ROCAMBOLE BEBIDA LÁCTEA	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA SUCO	FRANGO AO MOLHO ARROZ COLORIDO FRUTA	SOPA DE LEGUMES COM CARNE FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO FRUTA
2ª SEMANA	BISCOITO DOCE VITAMINA DE FRUTAS	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO FRUTA	SOPA DE FEIJÃO C/CHARQUE
3ª SEMANA	BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	RISOTO DE FRANGO	MINGAU DE CREMOGEMA FRUTA	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES C/CARNE FRUTA	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA SUCO FRUTA
4ª SEMANA	PÃO DE QUEIJO OU PÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO VITAMINA DE FRUTAS	CANJA	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO FRUTA + SUCO	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina.

8.2 O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO PROGRAMA: EDUCAÇÃO INFANTIL

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	BOLO BACIA OU ROCAMBOLE BEBIDA LÁCTEA	CUSCUZ C/LEITE	ARROZ COLORIDO FRANGO AO MOLHO FRUTA	SOPA DE LEGUMES COM CARNE FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO FRUTA



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

2ª SEMANA	BISCOITO DOCE VITAMINA DE BANANA	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	CANJA FRUTA	MINGAU DE CREMOGEMA
3ª SEMANA	BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	RISOTO DE FRANGO	MINGAU DE CREMOGEMA FRUTA	SOPA DE FEIJÃO C/ LEGUMES E CARNE FRUTA	SANDUICHE DE CARNE MOÍDA SUCO FRUTA
4ª SEMANA	PÃO DE QUEIJO OU PÃO COM REQUEIJÃO VITAMINA DE FRUTAS	CANJA	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	SOPA DE FEIJÃO C/LEGUMES E CARNE FRUTA	CARNE DO SOL FEIJÃO TROIPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina.

8.3 O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO RESPECTIVO PROGRAMA: **EJA**

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	PÃO C/REQUEIJÃO CREMOSO BEBIDA LACTEA	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA CAFÉ	ARROZ DOCE PÃO FRUTA	SOPA DE LEGUMES COM CARNE FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO FRUTA
2ª SEMANA	CANJA + PÃO CAFÉ	MACARRÃO À BOLONHESA SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO FRUTA	MACAXEIRA COM CARNE AO MOLHO FRUTA
3ª SEMANA	BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	RISOTO DE FRANGO	CUSCUZ COM OVOS CAFÉ FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE FRUTA	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA SUCO FRUTA
4ª SEMANA	CUSCUZ COM PEIXE CAFÉ	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES COM CARNE	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	BATATA DOCE CARNE AO MOLHO FRUTA	CARNE DO SOL FEIJÃO TROIPEIRO ARROZ MOLHO VINAGRETE SUCO FRUTA

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina.

8.4 O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO RESPECTIVO PROGRAMA: **MAIS EDUCAÇÃO**



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE 1ª E 3ª Semana	BISCOITO DOCE VITAMINA DE FRUTAS	ROCAMBOLE ou BOLO BACIA SUCO	MINGAU DE CREMOGEMA	SALADA DE FRUTAS	PÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO BEBIDA LÁCTEA
LANCHE 2ª e 4ª Semana	BOLINHO ACHOCOLATADO	SALADA DE FRUTAS	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	BISCOITO DOCE SUCO	PÃO DE QUEIJO SUCO

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
ALMOÇO 1ª E 3ª Semana	CARNE MOÍDA COM LEGUMES ARROZ SUCO	COXA DE FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO ARROZ FRUTA	ISCA DE FÍGADO FEIJÃO ARROZ COLORIDO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	PICADINHO DE CARNE BOVINA COM LEGUMES FEIJÃO ARROZ SUCO	DESFIADO DE FRANGO COM CENOURA FEIJÃO MACARRÃO FRUTA
ALMOÇO 2ª e 4ª Semana	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES FEIJÃO MACARRÃO SUCO	FÍGADO ACEBOLADO BATATAS COZIDAS FEIJÃO ARROZ FRUTA	PICADINHO DE CARNE BOVINA COM ABÓBORA FEIJÃO TROPEIRO ARROZ FRUTA	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SUCO	FRANGO AO FORNO FEIJÃO ARROZ COM CENOURA SALADA DE ALFACE COM BETERRABA RALADA FRUTA

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina.

8.5 O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO RESPECTIVO PROGRAMA: **EDUCAÇÃO DE 0 A 3 ANOS**

• PERÍODO PARCIAL

1/3ª Semana	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE – 8HS	Vitamina de banana e mamão + aveia	Mingau de cereais	Suco c/biscoito doce + fruta	Mingau de cremogema	Bebida Láctea + Pão c/ requeijão
ALMOÇO – 11HS	Sopa de Legumes com carne + fruta	Macarrão ao molho bolonhesa +suco	Arroz + feijão + frango + purê de batata	Sopa de feijão, legumes c/carne	Risoto de frango

2/4ª Semana	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE – 8HS	Mingau de farinha láctea	Achocolatado c/ biscoito doce	Suco c/ pão de queijo	Mingau de cremogema	Suco c/ bolo bacia
ALMOÇO – 11HS	Canja	Sopa de feijão c/carne e legumes	Arroz colorido + Frango ao molho + Fruta	Carne cozida c/ purê de abóbora, feijão, arroz + Suco	Carne do sol + feijão tropeiro + arroz + vinagrete + Suco



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina

PERÍODO – INTEGRAL

1ª/3ª Semana	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM – 7:30HS	Vitamina de banana e mamão + aveia	Mingau de cereais	Suco c/biscoito doce + fruta	Mingau de cremogema	Bebida Láctea + Pão c/ requeijão
COLAÇÃO – 9:30HS	MELANCIA	TANGERINA	BANANA	LARANJA	MAMÃO
ALMOÇO – 12HS	Arroz + feijão + carne + legumes cozidos + suco	Macarrão ao molho bolonhesa + suco	Arroz + feijão + frango+ purê de batata	Arroz + feijão + fígado + salada de alface e tomate	Risoto de frango
LANCHE – 15HS	Sopa de feijão c/carne e legumes	Suco c/biscoito doce	Canja	Pão de queijo + achocolatado	Sopa de Legumes com carne + fruta

2ª/4ª Semana	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM – 7:30S	Mingau de farinha láctea	Achocolatado c/ biscoito doce	Suco c/ pão de queijo	Mingau de cremogema	Suco c/ bolo bacía ou rocambole
COLAÇÃO – 9:30HS	MELANCIA	TANGERINA	BANANA	LARANJA	MAMÃO
ALMOÇO – 12HS	Arroz colorido + Frango ao molho + Fruta	Arroz + feijão + carne + legumes cozidos + suco	Carne cozida c/ purê de abóbora, feijão, arroz + Suco	Macarrão (parafuso) c/ frango com legumes	Carne do sol + feijão tropeiro + arroz + vinagrete + Suco
LANCHE – 15HS	Canja	Mingau de cremogema	Sopa de feijão c/carne e legumes	Bebida láctea + biscoito doce	Sopa de Legumes com carne + fruta

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina

8.6 OS CARDÁPIOS SEGUINTE ATENDERÃO: FESTIVIDADES

• CARDÁPIO SEMANA JUNINA

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SEMANA JUNINA (A DEFINIR)	MUNGUZÁ +FRUTA	BOLO BACIA + SUCO MILHO COZIDO	CANJQUINHA + FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO	ARROZ DOCE + AMENDOIM

• CARDÁPIO SEMANA DA CRIANÇA

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SEMANA DA CRIANÇA (08/10 a 11/10)	ROCAMBOLE + SUCO	PIPOCA + SUCO + FRUTA	PÃO DE QUEIJO + SUCO + MAÇÃ DO AMOR	CACHORRO QUENTE SUCO + FRUTA	FERIADO

9. COMPOSIÇÃO PER CAPITA POR REFEIÇÃO



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

REFEIÇÃO 1	REFEIÇÃO 2	REFEIÇÃO 3	REFEIÇÃO 4	REFEIÇÃO 5
BOLO BACIA OU ROCAMBOLE BEBIDA LÁCTEA	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA SUCO	FRANGO AO MOLHO ARROZ COLORIDO	SOPA DE LEGUMES COM CARNE	CACHORRO QUENTE SUCO
Composição/per capta: Bolo bacía ou rocambole – 1 und Bebida láctea – 0,2	Composição/per capta: Farinha de milho – 0,05 Carne moída – 0,07 Coentro – 0,005 Cebola – 0,001 Alho – 0,001 Tomate – 0,01 Sal – 0,002 Extrato de tomate – 0,005 Pimentão – 0,003 Condimento misto – 0,001 Óleo – 0,002 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02	Composição/per capta: Arroz parboilizado – 0,03 Alho – 0,001 Beterraba – 0,01 Cebola – 0,005 Cenoura – 0,01 Coentro – 0,005 Pimentão – 0,003 Tomate – 0,01 Condimento misto – 0,001 Extrato de tomate – 0,005 Vinagre – 0,002 Sal – 0,002 Frango coxa – 0,12 Óleo – 0,002	Composição/per capta: Macarrão – 0,03 Abóbora – 0,01 Batata – 0,02 Cenoura – 0,01 Chuchu – 0,01 Tomate – 0,01 Cebola – 0,001 Alho – 0,001 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Couve – 0,005 Pimentão – 0,003 Extrato de tomate – 0,005 Vinagre – 0,002 Óleo – 0,002 Carne (coxão mole)- 0,04 Sal – 0,002	Composição/per capta: Pão de hot dog – 1 und Salsicha – 0,03 Extrato de tomate – 0,005 Cebola – 0,001 Alho – 0,001 Batata – 0,02 Sal – 0,002 Tomate – 0,01 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02
REFEIÇÃO 6	REFEIÇÃO 7	REFEIÇÃO 8	REFEIÇÃO 9	REFEIÇÃO 10
BISCOITO DOCE VITAMINA DE FRUTAS	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA + SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) + SUCO	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

<u>Composição/per capta:</u>	<u>Composição/per capta:</u>	<u>Composição/per capta:</u>	<u>Composição/per capta:</u>	<u>Composição/per capta:</u>
Biscoito maisena- 0,03 Leite em pó – 0,03 Açúcar - 0,02 Banana – 0,05 Mamão – 0,05	Macarrão – 0,04 Carne moída -0,07 Alho – 0,001 Cebola – 0,005 Pimentão – 0,003 Tomate - 0,01 Coentro – 0,005 Óleo – 0,002 Sal - 0,002 Extrato de tomate – 0,005 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02	Pão de hot dog – 1 und Queijo tipo mussarela – 0,03 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02	Arroz parboilizado – 0,03 Feijão carioca – 0,03 Coxa de frango – 0,12 Alho – 0,001 Cebola – 0,005 Batata – 0,02 Tomate – 0,01 Abobora – 0,01 Pimentão – 0,003 Cenoura – 0,01 Coentro – 0,005 Cond. Misto – 0,001 Extrato de tomate - 0,005 Óleo – 0,002 Sal – 0,002 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02	Feijão – 0,02 Macarrão – 0,03 Charque – 0,03 Abóbora – 0,01 Alho – 0,001 Batata – 0,02 Beterraba – 0,01 Cenoura – 0,01 Cebola – 0,005 Coentro – 0,005 Couve – 0,005 Pimentão – 0,003 Tomate – 0,01 Cond. misto – 0,001 Extrato de tomate – 0,005 Sal – 0,002 Vinagre – 0,002 Óleo – 0,002

REFEIÇÃO 11	REFEIÇÃO 12	REFEIÇÃO 13	REFEIÇÃO 14	REFEIÇÃO 15
BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	RISOTO DE FRANGO	MINGAU DE CREMOGEMA	SOPA DE FEIJÃO C/ LEGUMES E CARNE	SANDUICHE DE CARNE MOÍDA SUCO
<u>Composição/per capta:</u> Biscoito maisena -0,03 Leite em pó – 0,03 Achocolatado em pó – 0,02 Açúcar - 0,02	<u>Composição/per capta:</u> Arroz – 0,03 Alho – 0,001 Batata – 0,02 Cebola – 0,005 Cenoura – 0,01 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Extrato de tomate – 0,005 Pimentão – 0,003 Tomate – 0,01 Sal – 0,002 Peito frango – 0,06 Óleo – 0,002	<u>Composição/per capta:</u> Cremogema – 0,03 Leite em pó - 0,03 Açúcar – 0,02 Canela em pó – 0,001	<u>Composição/per capta:</u> Feijão – 0,02 Macarrão – 0,03 Carne (coxão mole) – 0,04 Abóbora – 0,01 Alho – 0,001 Batata – 0,02 Beterraba – 0,01 Cenoura – 0,01 Cebola – 0,005 Coentro – 0,005 Couve – 0,005 Pimentão – 0,003 Tomate – 0,01 Sal – 0,002 Vinagre – 0,002 Óleo – 0,002	<u>Composição/per capta:</u> Pão de hot dog - 1 Carne moída – 0,07 Alho – 0,001 Cebola – 0,005 Extrato de tomate – 0,005 Tomate – 0,01 Pimentão – 0,003 Batata – 0,02 Sal – 0,002 Condimento misto – 0,001 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02 Óleo – 0,002

REFEIÇÃO 16	REFEIÇÃO 17	REFEIÇÃO 18	REFEIÇÃO 19	REFEIÇÃO 20
PÃO DE QUEIJO OU PÃO COM REQUEIJÃO VITAMINA DE FRUTAS	CANJA	MACARRÃO COM SARDINHA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

<u>Composição/per capta:</u>	<u>Composição/per capta:</u>	<u>Composição/per capta:</u>	<u>Composição/per capta:</u>	<u>Composição/per capta:</u>
Pão de queijo – 1 und ou pão – 1 und com requeijão - 0,01 Leite em pó - 0,03 Açúcar – 0,02 Mamão – 0,05 Banana – 0,05	Arroz – 0,03 Coxa de frango – 0,12 Alho – 0,001 Cebola – 0,005 Batata – 0,02 Tomate – 0,01 Cenoura – 0,01 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Óleo – 0,002 Sal – 0,002 Extrato de tomate – 0,005 Vinagre – 0,002	Macarrão – 0,04 Sardinha – 0,03 Cebola – 0,005 Coentro – 0,005 Pimentão – 0,003 Tomate – 0,01 Sal – 0,002 Extrato de tomate – 0,005 Condimento misto – 0,001	SUCO <u>Composição/per capta:</u> Arroz – 0,03 Feijão – 0,03 Carne (coxão mole) – 0,08 Alho – 0,001 Batata – 0,02 Cebola – 0,005 Cenoura – 0,01 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Chuchu - 0,01 Pimentão – 0,003 Tomate – 0,01 Sal – 0,002 Óleo - 0,002 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02	<u>Composição/per capta:</u> Carne do sol - 0,08 Feijão – 0,03 Arroz – 0,03 Farinha de mandioca – 0,01 Tomate – 0,01 Cebola – 0,005 Pimentão - 0,003 Alho – 0,001 Coentro – 0,005 Cond. Misto – 0,001 Óleo - 0,002 Sal – 0,002 Vinagre – 0,002 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02

REFEIÇÃO 21	REFEIÇÃO 22	REFEIÇÃO 23	REFEIÇÃO 24	REFEIÇÃO 25
CUSCUZ C/LEITE	PÃO COM REQUEIJÃO BEBIDA LÁCTEA	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA CAFÉ	CANJA PÃO CAFÉ	ARROZ DOCE PÃO
<u>Composição/per capta:</u> Flocos de milho – 0,05 Leite em pó – 0,03 Sal – 0,002	<u>Composição/per capta:</u> Pão de hot dog - 1 und Requeijão cremoso – 0,01 Bebida láctea – 0,2	<u>Composição/per capta:</u> Farinha de milho – 0,05 Carne moída – 0,07 Coentro – 0,005 Cebola – 0,005 Alho – 0,001 Tomate – 0,01 Sal – 0,002 Extrato de tomate – 0,005 Pimentão – 0,003 Condimento misto – 0,001 Óleo – 0,002 Café - 0,005 Açúcar – 0,02	<u>Composição/per capta:</u> Arroz – 0,03 Coxa de frango – 0,12 Alho – 0,001 Cebola – 0,005 Batata – 0,02 Tomate – 0,01 Cenoura – 0,01 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Óleo – 0,002 Sal – 0,002 Extrato de tomate – 0,005 Vinagre – 0,002 Café – 0,005 Açúcar - 0,02 Pão – 1 und	<u>Composição/per capta:</u> Arroz branco – 0,03 Leite em pó – 0,03 Açúcar – 0,02 Coco ralado desidratado – 0,01 Canela em pó – 0,001 Pão – 1 und

REFEIÇÃO 26	REFEIÇÃO 27	REFEIÇÃO 28	REFEIÇÃO 29	REFEIÇÃO 30
MACAXEIRA COM CARNE AO MOLHO	CUSCUZ COM OVO CAFÉ	CUSCUZ COM PEIXE CAFÉ	BATATA DOCE CARNE AO MOLHO	CARNE MOÍDA COM LEGUMES ARROZ



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

				SUCO
Composição/per capta: Macaxeira – 0,15 Carne (coxão mole) – 0,08 Alho – 0,001 Batata – 0,02 Cebola – 0,005 Cenoura – 0,01 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Chuchu – 0,01 Pimentão – 0,003 Tomate – 0,01 Sal – 0,002 Óleo – 0,002	Composição/per capta: Flocos de milho – 0,05 Ovo – 1 und Margarina – 0,005 Sal – 0,002 Café – 0,005 Açúcar – 0,02	Composição/per capta: Flocos de milho – 0,05 Filé de merluza – 0,15 Óleo – 0,002 Sal – 0,002 Café – 0,005 Açúcar – 0,02	Composição/per capta: Batata doce – 0,12 Carne (coxão mole) – 0,08 Alho – 0,001 Batata – 0,02 Cebola – 0,005 Cenoura – 0,01 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Chuchu – 0,01 Pimentão – 0,003 Tomate – 0,01 Sal – 0,002 Óleo – 0,002	Composição/per capta: Arroz – 0,03 Alho – 0,001 Cenoura – 0,01 Batata – 0,02 Carne moída – 0,07 Tomate – 0,01 Cebola – 0,005 Pimentão – 0,003 Extrato de tomate – 0,005 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Óleo – 0,002 Sal – 0,002 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02

REFEIÇÃO 31	REFEIÇÃO 32	REFEIÇÃO 33	REFEIÇÃO 34	REFEIÇÃO 35
ISCA DE FÍGADO FEIJÃO ARROZ COLORIDO SALADA DE ALFACE E TOMATE	DESFIADO DE FRANGO COM CENOURA FEIJÃO MACARRÃO	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES FEIJÃO MACARRÃO SUCO	FÍGADO ACEBOLADO BATATAS COZIDAS ARROZ FEIJÃO	PICADINHO DE CARNE BOVINA COM ABÓBORA FEIJÃO TROPEIRO ARROZ
Composição/per capta: Fígado bovino – 0,1 Feijão – 0,03 Arroz – 0,03 Tomate – 0,01 Alho – 0,001 Cebola – 0,005 Pimentão – 0,003 Coentro – 0,005 Beterraba – 0,01 Extrato de tomate – 0,005 Cenoura – 0,01 Condimento misto – 0,001 Sal – 0,002 Óleo – 0,002 Vinagre – 0,002 Alface – 0,01	Composição/per capta: Peito de frango – 0,06 Feijão – 0,03 Macarrão – 0,04 Tomate – 0,01 Cebola – 0,005 Pimentão – 0,003 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Extrato de tomate – 0,005 Óleo – 0,002 Vinagre – 0,002 Sal – 0,002 Alho – 0,001	Composição/per capta: Macarrão – 0,04 Feijão – 0,03 Coxa de frango – 0,12 Cenoura – 0,01 Chuchu – 0,01 Tomate – 0,01 Cebola – 0,005 Pimentão – 0,003 Extrato de tomate – 0,005 Coentro – 0,005 Cond. misto – 0,001 Sal – 0,002 Alho – 0,001 Óleo – 0,002 Vinagre – 0,002 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02	Composição/per capta: Fígado bovino – 0,1 Arroz – 0,03 Feijão – 0,03 Batata – 0,02 Tomate – 0,01 Cebola – 0,005 Pimentão – 0,003 Extrato de tomate – 0,005 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Sal – 0,002 Alho – 0,001 Óleo – 0,002	Composição/per capta: Carne bovina (coxão mole) – 0,08 Feijão – 0,03 Arroz – 0,03 Farinha de mandioca – 0,01 Abóbora – 0,01 Tomate – 0,01 Cebola – 0,005 Pimentão – 0,003 Extrato de tomate – 0,005 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Sal – 0,002 Alho – 0,001 Óleo – 0,002

REFEIÇÃO 36	REFEIÇÃO 37	REFEIÇÃO 38	REFEIÇÃO 39	REFEIÇÃO 40
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

FRANGO AO FORNO FEIJÃO ARROZ COM CENOURA SALADA DE ALFACE COM BETERRABA RALADA	ROCAMBOLE ou BOLO BACIA SUCO	BOLO BACIA ACHOCOLATADO	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	BISCOITO DOCE SUCO
Composição/per capta: Coxa e sobrecoxa de frango – 0,12 Feijão – 0,03 Arroz – 0,03 Alho – 0,001 Vinagre – 0,002 Óleo – 0,002 Condimento misto – 0,001 Sal – 0,002 Alface – 0,01 Beterraba – 0,01 Cebola – 0,005 Extrato de tomate – 0,005 Óleo – 0,002	Composição/per capta: Rocambole ou bolo bacía – 1 und Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02	Composição/per capta: Bolo bacía – 1 und Achocolatado em pó – 0,02 Leite em pó – 0,03	Composição/per capta: Farinha láctea – 0,03 Leite em pó – 0,03 Açúcar – 0,02	Composição/per capta: Biscoito maisena – 0,03 Polpa de suco – 0,05 Açúcar – 0,02

REFEIÇÃO 41	REFEIÇÃO 42	REFEIÇÃO 43	REFEIÇÃO 44	REFEIÇÃO 45
PÃO DE QUEIJO SUCO	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO + AVEIA	MINGAU DE CEREAIS	ARROZ FEIJÃO FRANGO C/ LEGUMES PURÊ DE BATATA	CARNE COZIDA PURÊ DE ABÓBORA, FEIJÃO, ARROZ SUCO
Composição/per capta: Pão de queijo – 1 und Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02	Composição/per capta: Leite em pó – 0,03 Açúcar – 0,02 Aveia – 0,01 Banana -0,05 Mamão – 0,05	Composição/per capta: Leite em pó – 0,03 Açúcar – 0,02 Mucilon (multicereais ou arroz e aveia) – 0,03	Composição/per capta: Arroz – 0,03 Feijão – 0,03 Alho – 0,001 Batata – 0,02 Leite em pó – 0,015 Margarina – 0,005 Cebola – 0,005 Cenoura – 0,01 Coentro – 0,005 Pimentão – 0,003 Tomate – 0,01 Condimento misto – 0,001 Extrato de tomate – 0,005 Vinagre – 0,002 Sal – 0,002 Frango peito – 0,06 Óleo – 0,002	Composição/per capta: Carne bovina (coxão mole) – 0,08 Feijão – 0,03 Arroz – 0,03 Abóbora – 0,01 Leite em pó – 0,015 Margarina – 0,005 Tomate – 0,01 Cebola – 0,005 Pimentão – 0,003 Extrato de tomate – 0,005 Coentro – 0,005 Condimento misto – 0,001 Sal – 0,002 Alho – 0,001 Óleo – 0,002 Polpa de fruta – 0,05 Açúcar – 0,02



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

REFEIÇÃO 46	REFEIÇÃO 47	REFEIÇÃO 48	REFEIÇÃO 49	REFEIÇÃO 50
PÃO DE QUEIJO ACHOCOLATADO	MACARRÃO C/ FRANGO COM LEGUMES	BEBIDA LÁCTEA BISCOITO DOCE	MUNGUNZÁ	CANJIQUINHA
<u>Composição/per capta:</u> Leite em pó – 0,03 Achocolatado em pó – 0,02 Açúcar - 0,02 Pão de queijo – 1 und	<u>Composição/per capta:</u> Macarrão parafuso – 0,04 Frango peito – 0,06 Cenoura – 0,01 Chuchu – 0,01 Tomate – 0,01 Cebola – 0,005 Pimentão – 0,003 Extrato de tomate – 0,005 Coentro - 0,005 Cebolinha – 0,005 Cond. misto – 0,001 Sal - 0,002 Alho – 0,001 Óleo – 0,002 Vinagre – 0,002	<u>Composição/per capta:</u> Biscoito maisena – 0,03 Bebida láctea – 0,2	<u>Composição/per capta:</u> Milho de mungunzá – 0,04 Leite em pó – 0,03 Coco ralado desidratado – 0,01 Açúcar – 0,02	<u>Composição/per capta:</u> Canjiquinha – 0,03 Leite em pó – 0,03 Açúcar – 0,02

REFEIÇÃO 51	REFEIÇÃO 52	REFEIÇÃO 53
ARROZ DOCE	PIPOCA SUCO	PÃO DE QUEIJO SUCO MAÇÃ DO AMOR
<u>Composição/per capta:</u> Arroz branco – 0,03 Leite em pó – 0,03 Coco ralado desidratado – 0,01 Açúcar – 0,02 Canela em pó – 0,001	<u>Composição/per capta:</u> Milho de pipoca – 0,02 Óleo – 0,002 Polpa de suco – 0,05 Açúcar – 0,02	<u>Composição/per capta:</u> Pão de queijo – 1 und Polpa de suco – 0,05 Açúcar – 0,02 Maçã do amor – 1 und

10. QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANTITATIVOS							TOTAL
			EDUCAÇÃO DE 0 A 3 ANOS	INFANTIL	FUND	EJA	AEE	MAIS EDUCAÇÃO	QUILOMBOLA	
1	Abóbora de leite, de 1ª qualidade, com prazo de validade de 07 a 30 dias sob refrigeração.	1KG	150	92	386	58	18	112	20	836
2	Açúcar : sacarose de cana obtido da cana de açúcar, tipo refinado, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente	1KG	960	608	3.341	348	156	1232	164	6.809
3	Alimento Achocolatado em Pó instantâneo-elaborado a partir de açúcar, cacau ,soro de leite em pó, enriquecido com vitaminas, envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária caixa de papel resistente	200GR	300	608	1.285	145	60	560	63	3.021
4	Alface crespa de 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	ML	40	0	0	0	0	240	0	280
5	Alimento obtido pela trituração das porções musculares comestíveis da carne bovina e suína (salsicha tipo mista). Pode ser utilizada o conservante permitido na legislação especificaf. O produto deverá ser apresentado congelado, sem cristais de gelo.	KG	0	92	386	44	18	0	20	560
6	Alho de 1ª qualidade - Grupo comum, roxo, tipo especial; - com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade.	KG	10	30	120	15	5	300	6	486



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

7	Arroz branco tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundaria plástico resistente	KG	180	274	771	131	36	0	38	1.430
8	Arroz: subgrupo parboilizado , tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundaria plástico resistente	1KG	720	183	1.542	87	72	1176	76	3.856
9	Aveia em flocos finos . O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem primária deve estar intacta, bem vedada. Embalagem secundária plástica contendo 200 g do produto. 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.	200GRS	150	0	0	0	0	0	0	150
10	Banana de 1ª qualidade, com prazo de validade de 05 dias sob refrigeração, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde.	KG	150	304	1.285	0	60	280	65	2.144
11	Batata inglesa média de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG	600	487	2.056	261	96	448	100	4.048
12	Batata doce rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	1KG	0	0	0	175	0	0	0	175



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

13	Bebida láctea fermentado c/iogurte integral e polpa de fruta, sabor morango, fonte de cálcio, constando informação nutricional, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido L	L	1.200	600	2570	290	120	1120	126	6.026
14	Beterraba de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca lisa sem indício de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos.	1KG	120	100	386	30	18	112	20	786
15	Biscoito doce: tipo Maisena, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem primárias plástico atóxico transparente (emb. 400 g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente	400GR	900	456	1.927	109	90	840	95	4.417
16	Bolo tipo bacia preparado a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B), ovos, açúcar, leite em pó, margarina e fermento. Embalados individualmente em sacos plásticos de B.O.P.P. (Polipropileno Bio-Orientado) e acondicionado em caixa de papelão contendo 100 unidades.	UNIDADE	1500	1.520	6.500	0	300	11200	315	21.335
17	Café granulado solúvel, isento de impurezas, aroma e sabor suave, cor e cheiro característicos do café, sem corantes, acondicionado em embalagem aluminizada hermeticamente fechado, empacotado em embalagem de 50g . Contendo a denominação, classificação, validade, data de fabricação, lote, marca do fabricante e selo de pureza da ABIC estampadas no rótulo da embalagem, prazo de validade: mínimo de 06 meses, contados da data de entrega	50GR	0	0	0	580	0	0	0	580



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

18	Canela em pó unidade de 40 gramas, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à Resolução 12/78 da CNNPA	40GR	10	50	80	20	30	10	20	220
19	Canjiquinha de milho , subproduto do grão de milho, do tipo I, de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico	200GR	15	40	130	15	6	0	8	214
20	Carne de boi (coxão mole), resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 3 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	1KG	1200	730	1600	348	72	896	76	4.922
21	Carne do sol de 1ª qualidade (carne crua e salgada, apresentando como principais ingredientes o sal, condimentos e realçador de sabor (glutamato monossódico).)	1KG	240	250	1028	116	48	0	50	1.732
22	Carne moída de 1ª qualidade, resfriada ou congelada acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	1KG	210	426	2700	305	126	784	133	4.684
23	Cebola branca média de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG	60	70	400	25	8	56	30	649
24	Cenoura média 1ª qualidade com prazo de validade de 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG	360	213	771	116	36	280	38	1.814
25	Cereais para alimentação infantil sabor (multi cereais ou arroz e aveia) rico em zinco, ferro e 9 vitaminas incluindo A e C	230GRS	392	0	0	0	0	0	0	392



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

	com peso líquido de 230g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade									
26	Coentro cor hortaliça classificado como verdura cor verde fresco aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos	ML	40	80	100	10	10	180	40	460
27	Couve folha de 1ª qualidade com folhas integras livres de fungos, transportadas com sacos plásticos transparentes de primeiro uso	ML	40	80	100	10	10	180	40	460
28	Condimento misto em pó fino elaborado a partir de fubá de milho, sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástico resistente.	100GR	390	244	1.285	160	60	504	63	2.706
29	Coco ralado desidratado fino, sem adição de açúcar, embalagem primária em papel aluminizado, pacote de 100 grs, 1º qualidade. Validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.	PCT	30	70	280	145	12	0	15	552
30	Charque (dianteiro) acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico (kg) com respectiva informação nutricional, data de fabricação validade/lote, embalagem secundária plástico resistente.	KG	0	0	400	44	18	0	20	482
31	Chuchu de 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	1KG	150	32	130	44	6	112	8	482
32	Extrato de tomate: simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados	340GR	486	400	1.800	214	89	742	100	3.831



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

	sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em embalagem primária tipo Tetra park com 340g ,com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária de papel resistente									
33	Farinha láctea fonte de 11 vitaminas e ferro com peso líquido de 400g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote	400GR	450	0	0	0	0	840	0	1.290
34	Farinha de milho (cusuz) pré-cozida, cozimento instantâneo, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, flocada e enriquecida c/ferro e ácido fólico (vitamina B9). Embalagem de papel resistente atóxico, peso líquido de 500g.	500GR	0	300	1.300	435	60	0	63	2.158
35	Farinha de Mandioca embalagem com 1kg, isento de mofos livre de parasitas e substâncias nocivas, prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da data de entrega	1KG	30	30	150	15	6	56	7	294
36	Frango (coxa e sobrecoxa) de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	1KG	1080	1.095	4.700	348	216	2016	227	9.682
37	Frango (peito de frango) de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	1KG	540	200	800	90	36	336	38	2.040



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

38	Feijão carioca: extra, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente	1KG	390	274	1.670	96	78	1344	83	3.935
39	Fígado Bovino de primeira qualidade, limpo, congelado á 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas	1KG	300	0	0	0	0	1120	0	1.420
40	Filé de merluza de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	1KG	0	0	0	218	0	0	0	218
41	Leite em pó: tipo integral, instantaneo envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com peso liquido de 200gr com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundaria caixa de papel resistente	200GR	3600	2.700	7.710	450	360	3.360	378	18.558



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

42	Macaxeira embalada á vacuo, . Embalagem: Sacos plásticos lacrados e rotulados de acordo com a atual legislação brasileira para produtos congelados. Deverá ter peso de 01 kg a 05 kg.	1KG	0	0	0	220	0	0	0	220
43	Maça de 1ª qualidade, com prazo de validade de 05 dias sob refrigeração, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde.	1KG	20	40	160	0	7	0	10	237
44	Mamão formosa de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme.		150	304	1.285	0	60	280	63	2.142
45	Margarina c/sal com 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.	500GR	60	0	0	15	0	0	0	75
46	Massa alimentícia: tipo seca para macarronada, formato espaguete n.º 8, com fio fino e longo comprimento entre 25 e 30cm, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástica reforçada	500GR	960	1.216	3.500	493	168	1.344	174	7.855
47	Massa alimentícia: tipo seca para macarronada, formato PARAFUSO, com fio fino e longo comprimento entre 25 e 30cm, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de	500GR	240	0	0	0	0	0	0	240



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

	fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástica reforçada									
48	Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingau sabor baunilha fonte de vitaminas e minerais com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	200GR	1350	912	1.930	0	90	840	95	5.217
49	Milho de pipoca tipo 1. Deve ser preparado com matérias primas são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade.	500GR	3	10	30	0	2	0	2	47
50	Milho desolhado: para o preparo de mungunzá , grupo misturada, sub grupo despeliculada, classe amarelo, tipo 1, com ausência de umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem primárias plástico atóxico transparente (emb. 500g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.	500GR	6	15	60	0	3	0	3	87
51	Óleo vegetal comestível: composição óleo de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, inseto de ranço, acondicionado em embalagem primária PET(900ml) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente	900ML	90	60	283	38	13	124	14	622
52	(Ovos) ovos brancos de galinha , tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas),	DÚZIA	0	0	0	120	0	0	0	120



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

	inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados em caixas contendo 60 unidades cada caixa de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.									
53	Pão massa fina tipo hot dog, acondicionados individualmente em embalagens plásticas (BOPP) e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 100 unidades, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	6.000	12.160	38.550	8.700	1.800	5.600	1890	74.700
54	Pão de queijo - Produto de confeitaria, obtido por cocção adequada de massa preparada c/ farinha de trigo (farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do produto deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), com fermento biológico, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e outras substâncias alimentícias, recheada com queijo. devem ser preparadas com matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção das massas, que também devem se apresentar sem indícios de fermentação. A massa deverá ser assada no forno dando aspecto característico à preparação. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas (BOPP) e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 100 unidades, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	3000	1.520	8.000	0	300	5.600	315	18.735



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

55	Pimentão verde de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG	126	90	386	48	18	151	20	839
56	Peixe em conserva tipo Sardinha , eviscerada, descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida, com cobertura em molho de tomate. Podendo ser utilizados conservantes e acidulantes permitidos por lei. Deve ser elaborado com matéria-prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado e esterilizados comercialmente, sendo inspecionado pelo Setor de Inspeção de Origem Animal – SIPA, dotada de mecanismo “abre-fácil” (que dispensa o uso de abridor), lata com 125g	125GR	0	730	3.084	348	144	0	152	4.458
57	Polpa de frutas congeladas, sabores variados concentrado, pasteurizado, in natura, acondicionado em embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade.	1KG	1350	760	5.783	435	270	2240	286	11.124
58	Queijo tipo mussarela , fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 30g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofo. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Contendo 500grs na embalagem e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega	1KG	0	100	386	45	18	0	20	569



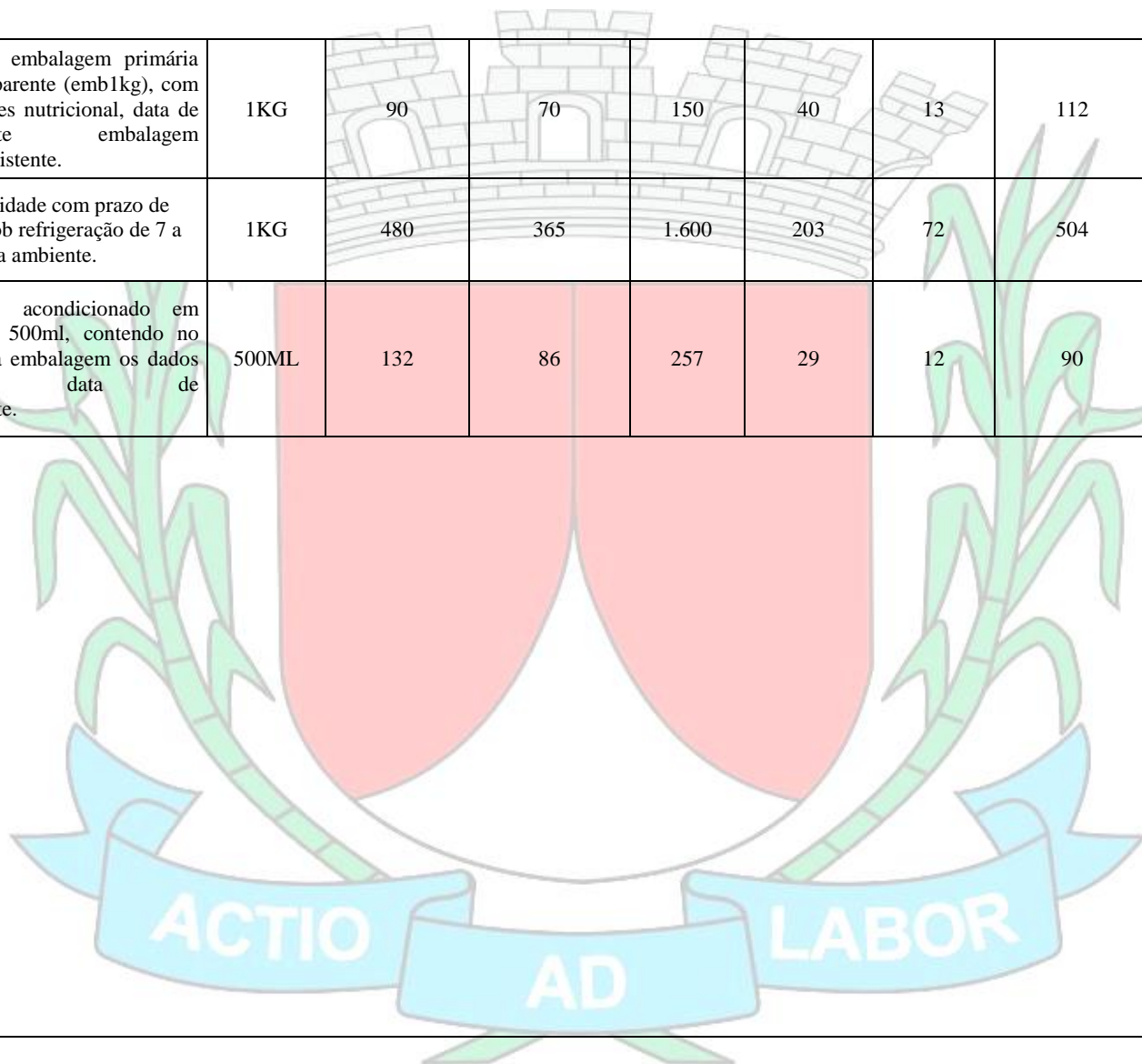
ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

59	<p>Rocambole -Produto de confeitaria, obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada com matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado com recheio de goiabada. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas (BOPP) e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada,contendo 100 unidades,com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.</p>	50GR	1500	1520	6.500	0	300	5600	315	15.735
60	<p>Requeijão tradicional cremoso – produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa massa coalhada . Não contem glúten, embalado em copo de 200 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 dias.</p>	POTE	150	160	643	73	30	280	32	1.368



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

61	Sal moído, iodado, embalagem primária plástico atóxico transparente (emb1kg), com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote embalagem secundária plástico resistente.	1KG	90	70	150	40	13	112	14	489
62	Tomate médio 1ª qualidade com prazo de validade de 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG	480	365	1.600	203	72	504	75	3.299
63	Vinagre de álcool, acondicionado em garrafa plástica com 500ml, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação/validade/lote.	500ML	132	86	257	29	12	90	13	619





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

**10. RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO ONDE SERÃO
PREPARADAS E FORNECIDAS AS REFEIÇÕES:**

Nº DE ORDEM	UNIDADES DE ENSINO
1	<u>ESCOLA MUNICIPAL CÔNEGO ANTÔNIO DE BARROS PADILHA</u> RUA DURVAL BISPO S/N, BAIRRO DIVINEIA, RIACHUELO/SE
2	<u>ESCOLA MUNICIPAL D PEDRO I</u> POVOADO BELA VISTA, RIACHUELO/SE
3	<u>ESCOLA MUNICIPAL EULINA VASCONCELOS</u> TRAVESSA TEÓFILO BARRETO S/N, CENTRO, RIACHUELO/SE
4	<u>ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ ARAUJO</u> RUA: JOSÉ ALCIDES BAIRRO, POVOADO SÍTIO DO MEIO, RIACHUELO/SE
5	<u>ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO LEITE FILHO</u> PRAÇA GETULIO VARGAS, CENTRO, RIACHUELO/SE
6	<u>ESCOLA MUNICIPAL POETA SANTOS SOUZA</u> AVENIDA JOÃO RIBEIRO DE MORAES, CENTRO, RIACHUELO/SE
7	<u>ESCOLA MUNICIPAL ROQUE MENDES</u> POVOADO ROQUE MENDES, RIACHUELO/SE
8	<u>ESCOLA MUNICIPAL MÁRCIA LEITE FRANCO</u> POVOADO CENTRAL, RIACHUELO/SE
9	<u>JARDIM DE INFÂNCIA LAURA AGUIAR</u> RIA LARANJEIRAS S/N, CENTRO, RIACHUELO/SE

Riachuelo/SE, 15 de dezembro de 2017.

ROUSIJANE APARECIDA S. HIPÓLITO

Secretária Municipal de Educação

VANESSA ALMEIDA MELO

Nutricionista



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

JUSTIFICATIVA

Considerando a necessidade da contratação de empresa especializada visando à aquisição e fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino do Município de Riachuelo/SE, para o ano letivo de 2018;

Considerando a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar que visem à melhoria no atendimento nutricional da demanda estudantil deste Município, conforme disciplina o Inciso I do Art. 2º da Lei 11.947, de 16 de Junho de 2009 e o que dispõe a RESOLUÇÃO MEC/CD/FNDE Nº 26, de 17 de JUNHO de 2013.

Considerando que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (Art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (Art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal de 1988, devendo o Poder Público prover políticas e ações necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme prevê a Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006;

Considerando o disposto na Constituição Federal, Art. 208, Inciso VII;

Considerando ainda, que o valor a ser pago se encontra compatível com o praticado no mercado;

Considerando que a aquisição de tais objetos encontra respaldo na Lei 10.520, de 17 de Julho de 2002.

Considerando, por último, o disposto no Art. 3º, Inciso I, da Lei 10.520, de 17 de Julho de 2002.

Diante do exposto e pelas alegações supra, justifica-se a necessidade da contratação de empresa especializada visando à aquisição e fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino do Município de Riachuelo/SE, para Ano Letivo de 2018.

Riachuelo/SE, 15 de dezembro de 2017

ROUSIJANE APARECIDA S. HIPÓLITO
Secretária Municipal de Educação



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

JUSTIFICATIVA

Considerando o disposto no Decreto nº 5.504, de 05 de Agosto de 2005, que estabelece a obrigatoriedade da utilização da modalidade de licitação Pregão, nas licitações realizadas com a utilização de recursos repassados voluntariamente pela União;

Considerando que o mesmo Decreto prevê, também, a preferência pela utilização da modalidade Pregão na sua forma Eletrônica, não estabelecendo, contudo, sua obrigatoriedade, frise-se, mas, tão somente, a obrigatoriedade da modalidade Pregão;

Considerando, assim, que o Pregão Eletrônico demanda a necessidade da utilização de uma plataforma de uso e acesso específicos, via *internet*;

Considerando que a utilização dessa plataforma de uso e acesso específicos necessita de treinamento próprio, e, literalmente, direcionado, a depender da qual se utilize, além da necessidade de uma rede lógica completa e eficiente, bem como, maquinário da mesma forma;

Considerando que a Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE, não dispõe de um/a servidor/a habilitado para tal utilização da plataforma, bem como acesso à respectiva plataforma;

Considerando, também, que a rede lógica desta Prefeitura, bem como seu maquinário, não suporta a utilização desta forma de procedimento para Pregão, qual seja a Eletrônica, por inconstante e inconsistente a conexão via *internet* utilizada, bem como o desenvolvimento do maquinário, podendo vir a prejudicar, sobremaneira, o procedimento;

Considerando, no mais, que a opção pelo Pregão Presencial decorre da sua prerrogativa de escolha que possui a Administração Pública, haja vista, como dito anteriormente, a Lei não obrigue à utilização do Pregão Eletrônico, pois essa é uma alternativa do contratante quando o objeto for comum o bastante para ser completamente definido e encontrado no mercado, de forma simples e objetiva, inviabilizando uma verificação prévia das propostas de grande número de empresas, no Pregão Eletrônico.

Considerando, ainda, que é sabido, e notório, que a realização do Pregão, na sua forma Eletrônica, tem acarretado alguns sérios problemas para os órgãos públicos de menor porte, a exemplo desta Prefeitura, especialmente no que tange ao cumprimento contratual, por conta, em grande parte, da distância, essa permitida na modalidade Eletrônica, e desinteresse posterior de licitantes, decorrente daquela, quando da adjudicação, vindo a resultar em prejuízo, em diversos aspectos, como econômico, material e temporal, para o órgão, o mesmo não ocorrendo quando do Pregão na sua forma Presencial, que demanda, e demonstra, maior interesse por parte dos participantes, justamente pela necessidade da presença física do licitante, assegurando, geralmente, desta forma, a contratação;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Considerando, por fim, que o Pregão é a forma obrigatória de modalidade de licitação a ser utilizado, previsto no Decreto nº 5.504/2005, o que, efetivamente, aqui ocorre, tendo sido, apenas, optado pela sua forma Presencial, o que, reitera-se, indubitavelmente, é permitido pela mesma legislação pertinente, haja vista que o Decreto predito apenas estabelece a preferência pela forma Eletrônica, e não sua obrigatoriedade, e sendo que o Pregão Presencial, além de mais prático, fácil, simples, direto e acessível, atinge o seu fim, e fim único de toda licitação, qual seja, garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, permitindo a participação de quaisquer interessados que atendam aos requisitos exigidos, e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, mediante sessão pública, por meio de propostas de preços escritas e lances verbais, além de ser eminentemente público e aberto, não resultando, desta forma, em qualquer prejuízo para a Administração, eis porque se justifica a inviabilidade da utilização do pregão na forma eletrônica, optando-se, como aqui se faz, pela utilização do Pregão Presencial.

Pelas alegações supracitadas e com base nos termos do § 2º, do Artigo 1º do Decreto Federal nº 5.504, de 05 de agosto de 2005, apresenta-se justificativa para não utilização do Pregão, na sua forma Eletrônica, optando-se pela forma Presencial.

Riachuelo/SE, 15 de dezembro de 2017.

CÂNDIDA EMÍLIA SANDES VIEIRA LEITE
Prefeita Municipal de Riachuelo

ROUSIJANE APARECIDA S. HIPÓLITO
Secretária Municipal de Educação



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

ANEXO II
RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS COM AS
RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES

Nº DE ORDEM	UNIDADES DE ENSINO
1	<u>ESCOLA MUNICIPAL CÔNEGO ANTÔNIO DE BARROS PADILHA</u> RUA DURVAL BISPO S/N, BAIRRO DIVINEIA, RIACHUELO/SE
2	<u>ESCOLA MUNICIPAL D PEDRO I</u> POVOADO BELA VISTA, RIACHUELO/SE
3	<u>ESCOLA MUNICIPAL EULINA VASCONCELOS</u> TRAVESSA TEÓFILO BARRETO S/N, CENTRO, RIACHUELO/SE
4	<u>ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ ARAUJO</u> RUA: JOSÉ ALCIDES BAIRRO, POVOADO SÍTIO DO MEIO, RIACHUELO/SE
5	<u>ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO LEITE FILHO</u> PRAÇA GETULIO VARGAS, CENTRO, RIACHUELO/SE
6	<u>ESCOLA MUNICIPAL POETA SANTOS SOUZA</u> AVENIDA JOÃO RIBEIRO DE MORAES, CENTRO, RIACHUELO/SE
7	<u>ESCOLA MUNICIPAL ROQUE MENDES</u> POVOADO ROQUE MENDES, RIACHUELO/SE
8	<u>ESCOLA MUNICIPAL MÁRCIA LEITE FRANCO</u> POVOADO CENTRAL, RIACHUELO/SE
9	<u>JARDIM DE INFÂNCIA LAURA AGUIAR</u> RIA LARANJEIRAS S/N, CENTRO, RIACHUELO/SE

ACTIO

AD

LABOR



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

ANEXO III

O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AOS RESPECTIVOS PROGRAMAS: **ENSINO FUNDAMENTAL e QUILOMBOLA**

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	BOLO BACIA OU ROCAMBOLE BEBIDA LÁCTEA	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA SUCO	FRANGO AO MOLHO ARROZ COLORIDO FRUTA	SOPA DE LEGUMES COM CARNE FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO FRUTA
2ª SEMANA	BISCOITO DOCE VITAMINA DE FRUTAS	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO FRUTA	SOPA DE FEIJÃO C/CHARQUE
3ª SEMANA	BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	RISOTO DE FRANGO	MINGAU DE CREMOGEMA FRUTA	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES C/CARNE FRUTA	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA SUCO FRUTA
4ª SEMANA	PÃO DE QUEIJO OU PÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO VITAMINA DE FRUTAS	CANJA	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO FRUTA + SUCO	CARNE DO SOL FEIJÃO TROIPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina.

O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO PROGRAMA: **EDUCAÇÃO INFANTIL**

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	BOLO BACIA OU ROCAMBOLE BEBIDA LÁCTEA	CUSCUZ C/LEITE	ARROZ COLORIDO FRANGO AO MOLHO FRUTA	SOPA DE LEGUMES COM CARNE FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO FRUTA
2ª SEMANA	BISCOITO DOCE VITAMINA DE BANANA	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	CANJA FRUTA	MINGAU DE CREMOGEMA
3ª SEMANA	BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	RISOTO DE FRANGO	MINGAU DE CREMOGEMA	SOPA DE FEIJÃO C/	SANDUICHE DE CARNE MOÍDA



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

			FRUTA	LEGUMES E CARNE FRUTA	SUCO FRUTA
4ª SEMANA	PÃO DE QUEIJO OU PÃO COM REQUEIJÃO VITAMINA DE FRUTAS	CANJA	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	SOPA DE FEIJÃO C/LEGUMES E CARNE FRUTA	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina.

O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO RESPECTIVO PROGRAMA: **EJA**

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
1ª SEMANA	PÃO C/REQUEIJÃO CREMOSO BEBIDA LACTEA	FAROFA DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA CAFÉ	ARROZ DOCE PÃO FRUTA	SOPA DE LEGUMES COM CARNE FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO FRUTA
2ª SEMANA	CANJA + PÃO CAFÉ	MACARRÃO À BOLONHESA SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO FRUTA	MACAXEIRA COM CARNE AO MOLHO FRUTA
3ª SEMANA	BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	RISOTO DE FRANGO	CUSCUZ COM OVOS CAFÉ FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM CHARQUE FRUTA	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA SUCO FRUTA
4ª SEMANA	CUSCUZ COM PEIXE CAFÉ	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES COM CARNE	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	BATATA DOCE CARNE AO MOLHO FRUTA	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ MOLHO VINAGRETE SUCO FRUTA

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina.

O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO RESPECTIVO PROGRAMA: **MAIS EDUCAÇÃO**

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE 1ª E 3ª Semana	BISCOITO DOCE VITAMINA DE FRUTAS	ROCAMBOLE ou BOLO BACIA SUCO	MINGAU DE CREMOGEMA	SALADA DE FRUTAS	PÃO COM REQUEIJÃO CREMOSO BEBIDA LÁCTEA



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

LANCHE 2ª e 4ª Semana	BOLINHO ACHOCOLATADO	SALADA DE FRUTAS	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	BISCOITO DOCE SUCO	PÃO DE QUEIJO SUCO
---------------------------------	-------------------------	---------------------	--------------------------------	--------------------------	--------------------------

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
ALMOÇO 1ª E 3ª Semana	CARNE MOÍDA COM LEGUMES ARROZ SUCO	COXA DE FRANGO COM LEGUMES FEIJÃO ARROZ FRUTA	ISCA DE FÍGADO FEIJÃO ARROZ COLORIDO SALADA DE ALFACE E TOMATE FRUTA	PICADINHO DE CARNE BOVINA COM LEGUMES FEIJÃO ARROZ SUCO	DESFIADO DE FRANGO COM CENOURA FEIJÃO MACARRÃO FRUTA
ALMOÇO 2ª e 4ª Semana	FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES FEIJÃO MACARRÃO SUCO	FÍGADO ACEBOLADO BATATAS COZIDAS FEIJÃO ARROZ FRUTA	PICADINHO DE CARNE BOVINA COM ABÓBORA FEIJÃO TROPEIRO ARROZ FRUTA	MACARRÃO AO MOLHO BOLONHESA SUCO	FRANGO AO FORNO FEIJÃO ARROZ COM CENOURA SALADA DE ALFACE COM BETERRABA RALADA FRUTA

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina.

O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO RESPECTIVO PROGRAMA: **EDUCAÇÃO DE 0 A 3 ANOS**

• PERÍODO PARCIAL

1/3ª Semana	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE – 8HS	Vitamina de banana e mamão + aveia	Mingau de cereais	Suco c/biscoito doce + fruta	Mingau de cremogema	Bebida Láctea + Pão c/ requeijão
ALMOÇO – 11HS	Sopa de Legumes com carne + fruta	Macarrão ao molho bolonhesa + suco	Arroz + feijão + frango + purê de batata	Sopa de feijão, legumes c/carne	Risoto de frango

2/4ª Semana	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE – 8HS	Mingau de farinha láctea	Achocolatado c/ biscoito doce	Suco c/ pão de queijo	Mingau de cremogema	Suco c/ bolo bacía
ALMOÇO – 11HS	Canja	Sopa de feijão c/carne e legumes	Arroz colorido + Frango ao molho + Fruta	Carne cozida c/ purê de abóbora, feijão, arroz + Suco	Carne do sol + feijão tropeiro + arroz + vinagrete + Suco

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina

PERÍODO – INTEGRAL

1ª/3ª Semana	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM – 7:30HS	Vitamina de banana e mamão + aveia	Mingau de cereais	Suco c/biscoito doce + fruta	Mingau de cremogema	Bebida Láctea + Pão c/ requeijão



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

COLAÇÃO – 9:30HS	MELANCIA	TANGERINA	BANANA	LARANJA	MAMÃO
ALMOÇO – 12HS	Arroz + feijão + carne + legumes cozidos + suco	Macarrão ao molho bolonhesa + suco	Arroz + feijão + frango + purê de batata	Arroz + feijão + fígado + salada de alface e tomate	Risoto de frango
LANCHE – 15HS	Sopa de feijão c/carne e legumes	Suco c/biscoito doce	Canja	Pão de queijo + achocolatado	Sopa de Legumes com carne + fruta

2ª/4ª Semana	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
DESJEJUM – 7:30S	Mingau de farinha láctea	Achocolatado c/ biscoito doce	Suco c/ pão de queijo	Mingau de cremogema	Suco c/ bolo bacia ou rocambole
COLAÇÃO – 9:30HS	MELANCIA	TANGERINA	BANANA	LARANJA	MAMÃO
ALMOÇO – 12HS	Arroz colorido + Frango ao molho + Fruta	Arroz + feijão + carne + legumes cozidos + suco	Carne cozida c/ purê de abóbora, feijão, arroz + Suco	Macarrão (parafuso) c/ frango com legumes	Carne do sol + feijão tropeiro + arroz + vinagrete + Suco
LANCHE – 15HS	Canja	Mingau de cremogema	Sopa de feijão c/carne e legumes	Bebida láctea + biscoito doce	Sopa de Legumes com carne + fruta

- As frutas contempladas neste cardápio serão provenientes da agricultura familiar, exceto dia de vitamina

OS CARDÁPIOS SEGUINTE ATENDERÃO: FESTIVIDADES

• CARDÁPIO SEMANA JUNINA

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SEMANA JUNINA (A DEFINIR)	MUNGUZÁ +FRUTA	BOLO BACIA + SUCO MILHO COZIDO	CANJQUINHA + FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO	ARROZ DOCE + AMENDOIM

• CARDÁPIO SEMANA DA CRIANÇA

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SEMANA DA CRIANÇA (08/10 a 11/10)	ROCAMBOLE + SUCO	PIPOCA + SUCO + FRUTA	PÃO DE QUEIJO + SUCO + MAÇÃ DO AMOR	CACHORRO QUENTE SUCO + FRUTA	FERIADO

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES: MÊS/ANO

TABELA: REFEIÇÕES/QUANTITATIVOS/MÊS			
REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES /MÊS/ESTIMADO	REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES /MÊS/ESTIMADO
REFEIÇÃO 1	1652	REFEIÇÃO 30	560



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

REFEIÇÃO 2	1348	REFEIÇÃO 31	860
REFEIÇÃO 3	1952	REFEIÇÃO 32	560
REFEIÇÃO 4	2097	REFEIÇÃO 33	560
REFEIÇÃO 5	1802	REFEIÇÃO 34	560
REFEIÇÃO 6	1932	REFEIÇÃO 35	560
REFEIÇÃO 7	2657	REFEIÇÃO 36	560
REFEIÇÃO 8	1797	REFEIÇÃO 37	1126
REFEIÇÃO 9	2053	REFEIÇÃO 38	560
REFEIÇÃO 10	1493	REFEIÇÃO 39	860
REFEIÇÃO 11	2097	REFEIÇÃO 40	2657
REFEIÇÃO 12	2097	REFEIÇÃO 41	860
REFEIÇÃO 13	2816	REFEIÇÃO 42	300
REFEIÇÃO 14	2401	REFEIÇÃO 43	300
REFEIÇÃO 15	1797	REFEIÇÃO 44	300
REFEIÇÃO 16	1652	REFEIÇÃO 45	300
REFEIÇÃO 17	2256	REFEIÇÃO 46	550
REFEIÇÃO 18	1797	REFEIÇÃO 47	300
REFEIÇÃO 19	2208	REFEIÇÃO 48	300
REFEIÇÃO 20	2097	REFEIÇÃO 49*	300
REFEIÇÃO 21	304	REFEIÇÃO 50*	300
REFEIÇÃO 22	1005	REFEIÇÃO 51*	300
REFEIÇÃO 23	145	REFEIÇÃO 52*	1802
REFEIÇÃO 24	145	REFEIÇÃO 53*	1802
REFEIÇÃO 25	145		1802
REFEIÇÃO 26	145		1802
REFEIÇÃO 27	145		1802
REFEIÇÃO 28	145		
REFEIÇÃO 29	145		

As refeições que estão com o asterisco (*) só serão utilizadas 1 vez por mês ou seja em cardápio específico para as festividades



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

ANEXO IV. ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Todos os produtos alimentícios deverão obedecer aos critérios e padrões microbiológicos da RDC nº. 12 de 02/01/01 da ANVISA e as frutas e hortaliças (in natura e/ou processados, industrializados) deverão obedecer às normas estabelecidas pela RDC nº. 352 de 23/12/02.

DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
Abóbora de leite, de 1ª qualidade, com prazo de validade de 07 a 30 dias sob refrigeração.
Acúcar: sacarose de cana obtido da cana de açúcar, tipo refinado, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente.
Alimento Achocolatado em Pó instantâneo- elaborado a partir de açúcar, cacau, soro de leite em pó, enriquecido com vitaminas, envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.
Alface crespa de 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.
Alimento obtido pela trituração das porções musculares comestíveis da carne bovina e suína (salsicha tipo mista). Pode ser utilizada o conservante permitido na legislação específica. O produto deverá ser apresentado congelado, sem cristais de gelo.
Alho de 1ª qualidade - Grupo comum, roxo, tipo especial; - com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade.
Arroz branco tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente
Arroz: subgrupo parboilizado , tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente
Batata inglesa média de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.
Batata doce rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Bebida láctea fermentado c/iogurte integral e polpa de fruta, sabor morango, fonte de cálcio, constando informação nutricional, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido L

Beterraba de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca lisa sem indicio de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos.

Biscoito doce: tipo Maisena, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substancias permitidas, acondicionado em embalagem primárias plástico atóxico transparente (emb. 400 g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente

Biscoito salgado: tipo Cream cracker, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, outras substancias permitidas, acondicionado em embalagem primária, plástico atóxico transparente de 400g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.

Bolo tipo bacía preparado a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B), ovos, açúcar, leite em pó, margarina e fermento. Embalados individualmente em sacos plásticos de B.O.P.P. (Polipropileno Bio-Orientado) e acondicionado em caixa de papelão contendo 100 unidades.

Broa de milho enriquecida c/recheio de goiabada, embalagem primária individual de BOPP (polipropileno biorientado), contendo 01 unidade de 50 gramas, com as devidas identificações do fabricante e suas informações nutricionais. Embalagem secundária de caixa de papelão rotulada e lacrada contendo 100 unidades de 50 gramas. Validade de 30 dias a contar da data de fabricação.

Café granulado solúvel, isento de impurezas, aroma e sabor suave, cor e cheiro característicos do café, sem corantes, acondicionado em embalagem aluminizada hermeticamente fechado, empacotado em embalagem de 50g. Contendo a denominação, classificação, validade, data de fabricação, lote, marca do fabricante e selo de pureza da ABIC estampadas no rótulo da embalagem, prazo de validade: mínimo de 06 meses, contados da data de entrega

Canjiquinha de milho, subproduto do grão de milho, do tipo I, de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico

Carne de boi (coxão mole), resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 3 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.

Carne do sol de 1ª qualidade (carne crua e salgada, apresentando como principais ingredientes o sal, condimentos e realçador de sabor (glutamato monossódico).)



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Carne moída de 1ª qualidade, resfriada ou congelada acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.

Cebola branca média de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.

Cebolinha fresca de 1ª, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequado, pesando 1 kg por molho.

Cenoura média 1ª qualidade com prazo de validade de 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.

Coentro cor hortaliça classificado como verdura cor verde fresco aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos

Couve folha de 1ª qualidade com folhas integras livres de fungos, transportadas com sacos plásticos transparentes de primeiro uso

Condimento misto em pó fino elaborado a partir de fubá de milho, sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástico resistente.

Coco ralado desidratado fino, sem adição de açúcar, embalagem primária em papel aluminizado, pacote de 100 grs, 1º qualidade. Validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.

Charque (dianteiro) acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico (kg) com respectiva informação nutricional, data de fabricação validade/lote, embalagem secundária plástico resistente.

Chuchu de 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.

Extrato de tomate: simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em embalagem primária tipo **Tetra park** com 340g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária de papel resistente

Farinha láctea fonte de 11 vitaminas e ferro com peso líquido de 400g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Farinha de milho (cuscutz) pré-cozida, cozimento instantâneo, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, flocada e enriquecida c/ferro e ácido fólico (vitamina B9). Embalagem de papel resistente atóxico, peso líquido de 500g.

Farinha de Mandioca embalagem com 1kg, isento de mofos livre de parasitas e substâncias nocivas, prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da data de entrega

Farinha de Trigo especial com fermento produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Com uma extração máx. de 20% e com teor máx. de cinzas de 0,68% . Com no mínimo de glúten seco de 6%p/p. - embalagem 1kg.

Frango (coxa e sobrecoxa) de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.

Frango (peito de frango) de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.

Feijão carioca: extra, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária - saco plástico atóxico transparente(emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente

Filé de merluza de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.

Fígado Bovino de primeira qualidade, limpo, congelado á 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.

Leite em pó: tipo integral, instantaneo envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com peso liquido de 200gr com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundaria caixa de papel resistente

Macaxeira embalada á vacuo. Embalagem: Sacos plásticos lacrados e rotulados de acordo com a atual legislação brasileira para produtos congelados.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Deverá ter peso de 01 kg a 05 kg.

Margarina c/sal com 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

Massa alimentícia: tipo seca para macarronada, formato espaguete n.º 8, com fio fino e longo comprimento entre 25 e 30cm, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástica reforçada

Mistura a base de amido de milho para o preparo de **mingau** sabor baunilha fonte de vitaminas e minerais com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.

Milho de pipoca tipo 1. Deve ser preparado com matérias primas são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade.

Milho desolhado: para o preparo de **mungunzá**, grupo misturada, sub grupo despelucada, classe amarelo, tipo 1, com ausência de umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem primárias plástico atóxico transparente (emb. 500g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.

Óleo vegetal comestível: composição óleo de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, isento de ranço, acondicionado em embalagem primária PET(900ml) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente

Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados em caixas contendo 60 unidades cada caixa de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.

Pão massa fina tipo hot dog, acondicionados individualmente em embalagens plásticas (BOPP) e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 100 unidades, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

PÃO DE QUEIJO - Produto de confeitaria, obtido por cocção adequada de massa preparada c/ farinha de trigo (farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do produto deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), com fermento biológico, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e outras substâncias alimentícias, recheada com queijo. devem ser preparadas com matérias-primas são, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção das massas, que também devem se apresentar sem indícios de fermentação. A massa deverá ser assada no forno dando aspecto característico à preparação. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas (BOPP) e re-embalado em



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 100 unidades, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Pimentão verde de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.

Peixe em conserva tipo **Sardinha**, eviscerada, descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida, com cobertura em molho de tomate. Podendo ser utilizados conservantes e acidulantes permitidos por lei. Deve ser elaborado com matéria-prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado e esterilizados comercialmente, sendo inspecionado pelo Setor de Inspeção de Origem Animal – SIPA, dotada de mecanismo “abre-fácil” (que dispensa o uso de abridor), lata com 125g.

Polpa de frutas congeladas, sabores variados concentrado, pasteurizado, in natura, acondicionado em embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade.

Rocambole - Produto de confeitaria, obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada com matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado com recheio de goiabada. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas (BOPP) e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 100 unidades, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Requeijão tradicional cremoso – produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa massa coalhada. Não contém glúten, embalado em copo de 250 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 dias.

Sal - moído, iodado, embalagem primária, plástico atóxico transparente (emb1kg), com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote embalagem secundária plástico resistente.

Tomate médio 1ª qualidade com prazo de validade de 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.

Vinagre de álcool, acondicionado em garrafa plástica com 500 ml, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação/validade/lote.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

ANEXO V

1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DAS UNIDADE EDUCACIONAIS

- 1.1 – Fogão;
- 1.2 – Geladeira;
- 1.3 – Freezer;
- 1.4 – Liquidificador;
- 1.5 – Picador de legumes;
- 1.6 – Panela de pressão;
- 1.7 – Batedeira;
- 1.8 – Botijão.
- 1.7 - Espremedor de frutas

2. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS

- 2.1 – Conchas;
- 2.2 – Caçarolas;
- 2.3 – Caldeirões;
- 2.4 – Escumadeiras;
- 2.5 – Bacias;
- 2.6 – Canecão;
- 2.7 - Colheres de sopa;
- 2.8 – Garfos;
- 2.9 – Facas;
- 2.10 – Facas de corte, legumes e de pão;
- 2.11 - Colheres de sobremesa;
- 2.12 – Copo/caneca;
- 2.13 - Pratos.



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

ANEXO VI

MODELO DO TERMO DE VISTORIA

DECLARAMOS, a fim de atender às exigências do Edital de **PREGÃO N°**, que a empresa _____, com sede à _____, CNPJ _____ procedeu nesta data vistoria nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto, em todas as unidades educacionais constantes do Anexo II do Edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

_____, _____ de _____ de _____

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA: _____

NOME:

QUALIFICAÇÃO:

CRN N°:

Pela Secretaria de Educação:

ASSINATURA : _____

(Carimbo)

OBS: As proponentes deverão providenciar um atestado para cada Unidade Educacional assinado pelo(a) Diretor (a), que deverão ser entregues a Secretaria de Educação que emitirá um único Atestado para inclusão no ENVELOPE PROPOSTA.



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

**ANEXO VII
(modelo)**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO**

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL N.º 027/2017 – Município de Riachuelo

_____, inscrita no CNPJ n.º _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, **DECLARA**, em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2011, que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade Pregão Presencial n.º 027/2017 da Município de Riachuelo.

(local e data)

(Nome e assinatura do representante legal ou procurador do licitante)

(*Observação: Esta declaração deverá ser entregue no ato do credenciamento.)

ACTIO

AD

LABOR



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

ANEXO VIII MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

_____, _____ de _____ de _____

À
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE RIACHUELO/SE

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N.º _____

OBJETO: OBJETIVANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ASSIM COMO, PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RIACHUELO/SE.

Propomos o fornecimento, sob nossa integral responsabilidade, nos termos estabelecidos pelo Edital, o objeto do **PREGÃO PRESENCIAL** acima mencionado, pelos seguintes valores:

REFEIÇÃO 1	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros		0,00	1652	16520	0,00	0,00
Serviço/encargos						

REFEIÇÃO 2	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros		0,00	1348	13480	0,00	0,00
Serviço/encargos						

REFEIÇÃO 3	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros		0,00	1952	19520	0,00	0,00
Serviço/encargos						



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

REFEIÇÃO 4	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	2097	20970	0,00	0,00

REFEIÇÃO 5	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1802	18020	0,00	0,00

REFEIÇÃO 6	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1932	19320	0,00	0,00

REFEIÇÃO 7	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	2657	26570	0,00	0,00

REFEIÇÃO 8	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1797	17970	0,00	0,00

REFEIÇÃO 9	CUSTO UNIT.
Gêneros	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	2053	20530	0,00	0,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Serviço/encargos					
------------------	--	--	--	--	--

REFEIÇÃO 10	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	1493	14930	0,00	0,00

REFEIÇÃO 11	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	2097	20970	0,00	0,00

REFEIÇÃO 12	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	2097	20970	0,00	0,00

REFEIÇÃO 13	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	2816	28160	0,00	0,00

REFEIÇÃO 14	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	2401	24010	0,00	0,00



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

REFEIÇÃO 15	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1797	17970	0,00	0,00

REFEIÇÃO 16	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1652	16520	0,00	0,00

REFEIÇÃO 17	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	2256	22560	0,00	0,00

REFEIÇÃO 18	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1797	17970	0,00	0,00

REFEIÇÃO 19	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	2208	22080	0,00	0,00

REFEIÇÃO 20	CUSTO UNIT.
Gêneros	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	2097	20970	0,00	0,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Serviço/encargos					
------------------	--	--	--	--	--

REFEIÇÃO 21	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	304	3040	0,00	0,00

REFEIÇÃO 22	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	1005	10050	0,00	0,00

REFEIÇÃO 23	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	145	1450	0,00	0,00

REFEIÇÃO 24	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	145	1450	0,00	0,00

REFEIÇÃO 25	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	145	1450	0,00	0,00



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

REFEIÇÃO 26	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	145	1450	0,00	0,00

REFEIÇÃO 27	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	145	1450	0,00	0,00

REFEIÇÃO 28	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	145	1450	0,00	0,00

REFEIÇÃO 29	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	145	1450	0,00	0,00

REFEIÇÃO 30	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	560	5600	0,00	0,00

REFEIÇÃO 31	CUSTO UNIT.
Gêneros	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	860	8600	0,00	0,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Serviço/encargos					
------------------	--	--	--	--	--

REFEIÇÃO 32	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	560	5600	0,00	0,00

REFEIÇÃO 33	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	560	5600	0,00	0,00

REFEIÇÃO 34	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	560	5600	0,00	0,00

REFEIÇÃO 35	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	560	5600	0,00	0,00

REFEIÇÃO 36	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	560	5600	0,00	0,00



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

REFEIÇÃO 37	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1126	11260	0,00	0,00

REFEIÇÃO 38	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	560	5600	0,00	0,00

REFEIÇÃO 39	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	860	8600	0,00	0,00

REFEIÇÃO 40	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	2657	26570	0,00	0,00

REFEIÇÃO 41	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	860	8600	0,00	0,00

REFEIÇÃO 42	CUSTO UNIT.
Gêneros	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	300	3000	0,00	0,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Serviço/encargos					
------------------	--	--	--	--	--

REFEIÇÃO 43	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	300	3000	0,00	0,00

REFEIÇÃO 44	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	300	3000	0,00	0,00

REFEIÇÃO 45	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	300	3000	0,00	0,00

REFEIÇÃO 46	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	550	5500	0,00	0,00

REFEIÇÃO 47	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros						
Serviço/encargos		0,00	300	3000	0,00	0,00



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

REFEIÇÃO 48	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	QTDE ANUAL DE REFEIÇÕES (MENSAL X 10)	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	300	3000	0,00	0,00

REFEIÇÃO 49	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE DE REFEIÇÕES (FESTIVIDADE)	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1802	0,00

REFEIÇÃO 50	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE DE REFEIÇÕES (FESTIVIDADE)	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1802	0,00

REFEIÇÃO 51	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE DE REFEIÇÕES (FESTIVIDADE)	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1802	0,00

REFEIÇÃO 52	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE DE REFEIÇÕES (FESTIVIDADE)	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1802	0,00

REFEIÇÃO 53	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE DE REFEIÇÕES (FESTIVIDADE)	VALOR TOTAL ANUAL
0,00	1802	0,00

Total Mensal: R\$

Total Anual: R\$



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

VALORES TOTAIS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE TOTAL	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Abóbora de leite, de 1ª qualidade, com prazo de validade de 07 a 30 dias sob refrigeração.	1KG	836		
2	Açúcar : sacarose de cana obtido da cana de açúcar, tipo refinado, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundária plástico resistente	1KG	6.809		
3	Alimento Achocolatado em Pó instantâneo- elaborado a partir de açúcar, cacau ,soro de leite em pó, enriquecido com vitaminas, envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária caixa de papel resistente	200GR	3.021		
4	Alface crespa de 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	ML	280		
5	Alimento obtido pela trituração das porções musculares comestíveis da carne bovina e suína (salsicha tipo mista). Pode ser utilizada o conservante permitido na legislação específica. O produto deverá ser apresentado congelado, sem cristais de gelo.	KG	560		
6	Alho de 1ª qualidade - Grupo comum, roxo, tipo especial; - com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade.	KG	486		



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

7	Arroz branco tipo 1, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundaria plástico resistente	KG	1.430		
8	Arroz: subgrupo parboilizado , tipo 1, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundaria plástico resistente	1KG	3.856		
9	Aveia em flocos finos. O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem primária deve estar intacta, bem vedada. Embalagem secundária plástica contendo 200 g do produto. 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.	200GRS	150		
10	Banana de 1ª qualidade, com prazo de validade de 05 dias sob refrigeração, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde.	KG	2.144		
11	Batata inglesa média de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG	4.048		
12	Batata doce rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	1KG	175		
13	Bebida láctea fermentado c/iogurte integral e polpa de fruta, sabor morango, fonte de cálcio, constando informação nutricional, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido L	L	6.026		



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

14	Beterraba de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca lisa sem indicio de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos.	1KG	786		
15	Biscoito doce: tipo Maisena, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substancias permitidas, acondicionado em embalagem primárias plástico atóxico transparente (emb. 400 g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente	400GR	4.417		
16	Bolo tipo bacia preparado a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B), ovos, açúcar, leite em pó, margarina e fermento. Embalados individualmente em sacos plásticos de B.O.P.P. (Polipropileno Bio-Orientado) e acondicionado em caixa de papelão contendo 100 unidades.	UNIDADE	21.335		
17	Café granulado solúvel, isento de impurezas, aroma e sabor suave, cor e cheiro característicos do café, sem corantes, acondicionado em embalagem aluminizada hermeticamente fechado, empacotado em embalagem de 50g . Contendo a denominação, classificação, validade, data de fabricação, lote, marca do fabricante e selo de pureza da ABIC estampadas no rótulo da embalagem, prazo de validade: mínimo de 06 meses, contados da data de entrega	50GR	580		
18	Canela em pó unidade de 40 gramas, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à Resolução 12/78 da CNNPA	40GR	220		
19	Canjiquinha de milho , subproduto do grão de milho, do tipo I, de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos estranhos. Deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico	200GR	214		



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

20	Carne de boi (coxão mole), resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 3 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	1KG	4.922		
21	Carne do sol de 1ª qualidade (carne crua e salgada, apresentando como principais ingredientes o sal, condimentos e realçador de sabor (glutamato monossódico).)	1KG	1.732		
22	Carne moída de 1ª qualidade, resfriada ou congelada acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	1KG	4.684		
23	Cebola branca média de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG	649		
24	Cenoura média 1ª qualidade com prazo de validade de 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG	1.814		
25	Cereais para alimentação infantil sabor (multi cereais ou arroz e aveia) rico em zinco, ferro e 9 vitaminas incluindo A e C com peso líquido de 230g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade	230GRS	392		
26	Coentro cor hortaliça classificado como verdura cor verde fresco aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos	ML	460		
27	Couve folha de 1ª qualidade com folhas integras livres de fungos, transportadas com sacos plásticos transparentes de primeiro uso	ML	460		



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

28	Condimento misto em pó fino elaborado a partir de fubá de milho, sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástica transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástica resistente.	100GR	2.706		
29	Coco ralado desidratado fino, sem adição de açúcar, embalagem primária em papel aluminizado, pacote de 100 grs, 1º qualidade. Validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.	PCT	552		
30	Charque (dianteiro) acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico (kg) com respectiva informação nutricional, data de fabricação validade/lote, embalagem secundária plástica resistente.	KG	482		
31	Chuchu de 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	1KG	482		
32	Extrato de tomate: simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em embalagem primária tipo Tetra park com 340g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária de papel resistente	340GR	3.831		
33	Farinha láctea fonte de 11 vitaminas e ferro com peso líquido de 400g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote	400GR	1.290		
34	Farinha de milho (cusuz) pré-cozida, cozimento instantâneo, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, flocada e enriquecida c/ferro e ácido fólico (vitamina B9). Embalagem de papel resistente atóxico, peso líquido de 500g.	500GR	2.158		



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

35	Farinha de Mandioca embalagem com 1kg, isento de mofos livre de parasitas e substâncias nocivas, prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da data de entrega	1KG	294		
36	Frango (coxa e sobrecoxa) de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	1KG	9.682		
37	Frango (peito de frango) de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1 kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	1KG	2.040		
38	Feijão carioca: extra, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente(emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente	1KG	3.935		
39	Fígado Bovino de primeira qualidade, limpo, congelado á 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas	1KG	1.420		



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

40	Filé de merluza de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	1KG	218		
41	Leite em pó: tipo integral, instantâneo envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com peso líquido de 200gr com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária caixa de papel resistente	200GR	18.558		
42	Macaxeira embalada á vacuo, . Embalagem: Sacos plásticos lacrados e rotulados de acordo com a atual legislação brasileira para produtos congelados. Deverá ter peso de 01 kg a 05 kg.	1KG	220		
43	Maça de 1ª qualidade, com prazo de validade de 05 dias sob refrigeração, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde.	1KG	237		
44	Mamão formosa de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme.		2.142		
45	Margarina c/sal com 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.	500GR	75		



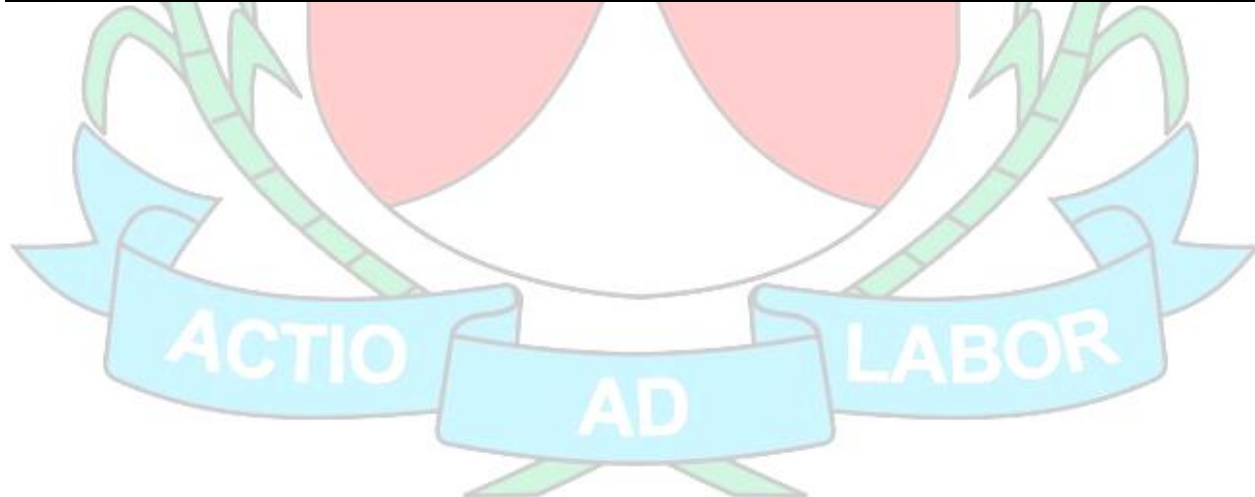
ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

46	Massa alimentícia: tipo seca para macarronada, formato espagete n.º 8, com fio fino e longo comprimento entre 25 e 30cm, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástica reforçada	500GR	7.855		
47	Massa alimentícia: tipo seca para macarronada, formato PARAFUSO, com fio fino e longo comprimento entre 25 e 30cm, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástica reforçada	500GR	240		
48	Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingau sabor baunilha fonte de vitaminas e minerais com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	200GR	5.217		
49	Milho de pipoca tipo 1. Deve ser preparado com matérias primas são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade.	500GR	47		
50	Milho desolhado: para o preparo de mungunzá , grupo misturada, sub grupo despeliculada, classe amarelo, tipo 1, com ausência de umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem primárias plástico atóxico transparente (emb. 500g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.	500GR	87		



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

51	Óleo vegetal comestível: composição óleo de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, inseto de ranço, acondicionado em embalagem primária PET(900ml) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente	900ML	622		
52	(Ovos) ovos brancos de galinha , tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados em caixas contendo 60 unidades cada caixa de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	DÚZIA	120		
53	Pão massa fina tipo hot dog, acondicionados individualmente em embalagens plásticas (BOPP) e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 100 unidades, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	74.700		





ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

54	<p>Pão de queijo - Produto de confeitaria, obtido por cocção adequada de massa preparada c/ farinha de trigo (farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do produto deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), com fermento biológico, água, sal, gordura vegetal hidrogenada e outras substâncias alimentícias, recheada com queijo. devem ser preparadas com matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção das massas, que também devem se apresentar sem indícios de fermentação. A massa deverá ser assada no forno dando aspecto característico à preparação.</p> <p>Acondicionados individualmente em embalagens plásticas (BOPP) e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, contendo 100 unidades, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.</p>	UNIDADE	18.735		
55	<p>Pimentão verde de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.</p>	1KG	839		
56	<p>Peixe em conserva tipo Sardinha, eviscerada, descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida, com cobertura em molho de tomate. Podendo ser utilizados conservantes e acidulantes permitidos por lei. Deve ser elaborado com matéria-prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado e esterilizados comercialmente, sendo inspecionado pelo Setor de Inspeção de Origem Animal – SIPA, dotada de mecanismo “abre-fácil” (que dispensa o uso de abridor), lata com 125g</p>	125GR	4.458		
57	<p>Polpa de frutas congeladas, sabores variados concentrado, pasteurizado, in natura, acondicionado em embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade.</p>	1KG	11.124		



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

58	<p>Queijo tipo mussarela, fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 30g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Contendo 500grs na embalagem e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega</p>	1KG	569		
59	<p>Rocambole -Produto de confeitaria, obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada com matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado com recheio de goiabada. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas (BOPP) e re-embalado em caixa de papelão rotulada e lacrada,contendo 100 unidades,com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.</p>	50GR	15.735		
60	<p>Requeijão tradicional cremoso – produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa massa coalhada . Não contem glúten, embalado em copo de 200 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 dias.</p>	POTE	1.368		



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

61	Sal moído, iodado, embalagem primária plástico atóxico transparente (emb1kg), com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote embalagem secundária plástico resistente.	1KG	489		
62	Tomate médio 1ª qualidade com prazo de validade de 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG	3.299		
63	Vinagre de álcool, acondicionado em garrafa plástica com 500ml, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação/validade/lote.	500ML	619		

Declara ainda, para todos os fins, que por ser de seu conhecimento, se submete a todas as cláusulas e condições estabelecidas no Edital, relativas à licitação supra, bem como a todas as disposições legais.

Responsável Legal

Nome:

Proponente:

Endereço:

C.N.P.J./ INSC. EST.:

ACTIO

AD

LABOR



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

**ANEXO IX
(modelo)**

TERMO DE CREDENCIAMENTO

A empresa _____, com sede na _____, C.N.P.J. n° _____, representada pelo(a) Sr.(a) _____, **CREDECENCIA** o(a) Sr.(a) _____, _____ (CARGO), portador(a) do R.G. n° _____ e C.P.F. n° _____, para representá-la perante o Município de em licitação na modalidade **Pregão Presencial n°/.....**, podendo formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

Local, data

Empresa
Representante Legal
Cargo
RG
CPF

ACTIO

AD

LABOR



**ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

ANEXO X

**PREGÃO PRESENCIAL N. /
(MODELO DE DECLARAÇÃO)**

DECLARAÇÃO

....., inscrita no CNPJ n., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade n. e do CPF n. **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

.....
(data)

.....
(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ACTIO

AD

LABOR



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

ANEXO IX

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO, PREGÃO Nº
...../....., QUE FAZEM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE E A EMPRESA -
....., VENCEDORA DA
LICITAÇÃO.

O MUNICÍPIO DE RIACHUELO/SE, inscrita no CNPJ sob o nº 13.128.897/0001-85, com sede na Praça Getúlio Vargas, 72, Centro, na Cidade de Riachuelo, Estado de Sergipe, doravante designada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada por sua Prefeita Municipal, a **Sra. CANDIDA EMILIA SANDES VIEIRA LEITE** e a **EMPRESA**, CNPJ no MF nº, Inscrição Estadual nº, com sede na cidade de, à Rua, neste ato representada pelo **Sr.**, portador do RG nº e CIC nº, doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, têm, entre si, justo e acordado e celebram por força do presente instrumento, elaborado de acordo com a Lei 8.666/93, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA 1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste Contrato consiste na aquisição e fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, assim como, para execução de serviços contínuos de fornecimento de alimentação escolar, incluindo pré- preparo, preparo e distribuição da merenda, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação do Município de Riachuelo/SE, conforme descrito nos anexos ao Edital que dá origem a este instrumento.

CLÁUSULA 2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

O fornecimento de gêneros alimentícios e os serviços decorrentes da oferta da alimentação escolar deverão ser efetuados, obrigatoriamente, na forma abaixo:

2.1 Os gêneros alimentícios serão armazenados em Almoarifado da própria empresa – que deverá ser obrigatoriamente na Sede deste Município e fornecido, de forma parcelada, conforme solicitação da Secretaria Municipal da Educação, observando-se as quantidades indicadas pela mesma, em um prazo máximo e imposterável de 48h (quarenta e oito horas), contados a partir da data do recebimento da solicitação.

2.2 O fornecimento, objeto do Contrato, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

no instrumento convocatório, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

2.3 Os gêneros solicitados deverão, na data de entrega, possuir prazo de fabricação não superior a 30% (trinta por cento) da data de fabricação, contados da solicitação, e prazo de validade de acordo com o fabricante do produto, havendo o compromisso expresso da Contratada de troca do mesmo, acaso se dê o vencimento do produto durante o prazo contratual.

2.4 O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até 31/12/2018, por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

2.5 Os gêneros alimentícios disponíveis para preparação da alimentação escolar deverão ser os constantes da tabela em anexo, conforme suas especificações e características.

2.6 Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, in natura de acordo com a resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão as licitantes vencedoras.

2.7 Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, conforme legislação sanitária.

2.8 A alimentação escolar deverá obedecer aos cardápios que são partes deste processo, podendo ser alterados de acordo com a conveniência da administração, visando atender aos princípios que regem a educação alimentar e nutricional.

2.9 Os recursos repassados ao Município pelo FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNATE), deverão ser gastos apenas para aquisição de gêneros alimentícios, observando-se, inclusive, a reserva de – no mínimo, 30% (trinta por cento) para a chamada pública.

2.10 Os serviços de pré-preparo, preparo, fornecimento, distribuição, logística, demais insumos necessários, e outros, serão pagos, obrigatoriamente com recursos próprios do orçamento Municipal.

2.11 A confecção e distribuição das refeições nas escolas municipais, deverá, obrigatoriamente, observar o calendário escolar e horários definidos pela Secretaria Municipal de Educação.

2.12 A variação do fornecimento de acordo com os limites indicados acima independe da celebração de termo aditivo.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

2.13 O valor mensal a ser pago à Contratada corresponderá ao resultado do somatório do quantitativo de refeições efetivamente fornecidas, multiplicado pelo preço unitário da respectiva refeição e devidamente confirmado pela Fiscalização do Contratante.

2.14 A prestação dos serviços: pré-preparo, preparo e fornecimento de alimentação escolar, decorrentes do Contrato, deverá ser feita nas Unidades de Ensino e seus Anexos, do Município de Riachuelo, Estado de Sergipe, parte constante deste Termo de Referência.

2.15 A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, na prestação de contas mensal, duas Notas Fiscais, de acordo com os valores solicitados pela Secretaria de Finanças e/ou Secretaria de Educação do Município:

2.15.1 Uma Nota Fiscal com os valores oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), mediante o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com a especificação dos gêneros alimentícios;

2.15.2 Uma Nota Fiscal com os valores pagos pelos serviços e complemento para aquisição dos gêneros oriundos do Tesouro Municipal.

CLÁUSULA 3. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS:

3.1 Fica a CONTRATADA obrigada a adquirir os gêneros alimentícios em observância aos termos, condições e quantitativos expressos neste Termo de Referência, assim como, em consonância com os princípios e normas constitucionais e legais inerentes à alimentação escolar, a exemplo da LEI 11.947, de 16 de Junho de 2009 e Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013 - FNDE.

3.2 Fica a CONTRATADA obrigada a fornecer alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo, preparo, distribuição, logística, demais insumos necessários, supervisão, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas abrangidas, conforme disposições previstas neste Anexo I, que juntamente com a Proposta Comercial da CONTRATADA, passam a fazer parte integrante e indissolúvel deste, independentemente de quaisquer reproduções.

CLÁUSULA 4. DA FORMA DE FORNECIMENTO

4.1. O regime de execução será por cardápio servido conforme sugerido no anexo III, de acordo com os critérios estabelecidos no Edital do Pregão Presencial 027/2017 e seus anexos.

4.2. As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas no Anexo II do Edital do Pregão Presencial 027/2017, no mesmo dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

4.3. A Licitante vencedora deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e RDC nº 216 de 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

4.4. A Licitante vencedora deverá dispor no Município de estrutura para funcionamento do escritório e/ou central de abastecimento, equipe técnica e equipe volante para substituições e demais serviços inerentes, para atendimento diário às escolas por todo o período de funcionamento, de segunda a sexta-feira;

4.5. A Licitante vencedora deverá obedecer aos cardápios elaborados pela Nutricionista do Município (Secretaria Municipal da Educação), conforme o Anexo III do Edital do Pregão Presencial 027/2017, para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo as necessidades calóricas, vitamínicas e protéicas dos alunos da rede de ensino.

4.5.1. Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios relacionados no Anexo IV Edital do Pregão Presencial 027/2017 ou similares/substituição aprovados pela área de nutrição do município.

4.5.3. Alguns alimentos poderão ser trocados ou substituídos por motivos de intempérie e/ou problema de entrega, desde que, o responsável pelo setor de alimentação escolar seja avisado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, para análise e parecer.

4.6. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível in natura, de acordo com a Resolução n.º 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a Licitante vencedora.

4.7. A Licitante vencedora deverá, também:

4.7.1. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos;

4.7.2. Disponibilizar equipe técnica composta por um coordenador regional e supervisores para as unidades educacionais, conforme exigências do Conselho Regional de Nutricionistas, com o objetivo de orientar sobre os procedimentos de manipulação dos gêneros alimentícios, preparação, níveis nutricionais e distribuição das refeições, além da verificação da qualidade dos serviços;

4.7.3. Elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação, adequando-o ao serviço de alimentação de cada Unidade Escolar, que será utilizado de maneira uniforme nas escolas. O manual deverá ser entregue para a Seção de Nutrição em duas cópias por unidade escolar em até 60 (sessenta) dias após o início do contrato;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

4.7.4. Propiciar a todos os alunos da rede escolar um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar as crianças a respeito da importância dos alimentos.

4.7.5. A nutricionista responsável, indicada pela empresa vencedora, deverá anotar as visitas efetuadas nos estabelecimentos escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições.

CLÁUSULA 5. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

a) NO QUE DIZ RESPEITO AOS MANIPULADORES:

5.1. Serviços especializados em manipulação e distribuição de alimentos, com mão de obra qualificada e em adequada condição de saúde, a fim de executar adequadamente atividade de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos, observando técnicas culinárias e higiênico-sanitárias adequadas.

5.2. Manter postos de serviços nas unidades escolares para prestação dos serviços e desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes, conforme discriminados no Anexo 1 deste Projeto Básico.

5.2.1. A substituição de qualquer funcionário da CONTRATADA, por motivo de falta ou qualquer outro que impeça a realização do serviço, deverá ser feita em caráter temporário ou permanente, de modo a não comprometer a execução dos serviços;

5.2.2. A qualquer momento a CONTRATANTE poderá solicitar o remanejamento dos postos de serviço de uma unidade educacional para outra, de modo a obter a melhor adequação do serviço contratado, sem ensejar qualquer ônus para a CONTRATANTE.

5.2.3. Os manipuladores deverão atender aos seguintes requisitos básicos:

5.2.3.1. Físico-motor: tarefas de caráter manual, executadas na maior parte do tempo em pé, que requerem locomoção em pequeno espaço físico. Envolve coordenação motora para evitar acidentes pessoais (em especial, cortes e queimaduras) e domínio de habilidades manuais especificamente na área de culinária, envolvendo movimentos repetitivos com os membros superiores e levantamento de peso;

5.2.3.2. Higiene pessoal e requisito sanitário: tarefas que requerem cuidados com a higiene pessoal, como cabelos cobertos e presos, as mãos sempre limpas. Faz-se necessário o uso constante de uniformes sempre limpos e passados e touca na cabeça, bem como noções de higiene e saúde para prevenir doenças. É proibido todo o ato que possa originar contaminação de alimentos, como: fumar, tossir entre outras práticas anti-higiênicas dentro do posto de serviço/cozinha;

5.2.3.3. Perceptual: tarefas que requerem principalmente percepção visual e olfativa para a



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

verificação das condições do estado de conservação dos gêneros alimentícios, como percepção de cor, composição e cheiro, percepção gustativa para verificar o sabor dos alimentos preparados e percepção auditiva e tátil utilizadas no controle do funcionamento dos eletrodomésticos;

5.2.3.4. Intelectual: tarefas que requerem senso de organização, domínio de leitura, escrita e operações quantitativas elementares, aplicadas ao cotidiano culinário;

5.2.3.5. Afetivo/emocional: função que requer facilidade de relacionamento com todos os servidores e população usuária dos serviços e trabalho em equipe.

5.2.4. A disponibilização de todos os itens de utilização obrigatória pelos manipuladores é de responsabilidade da CONTRATADA.

5.3. Manter, obrigatoriamente, seus funcionários:

f) Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico semestral (conforme NR 7 e NR 4), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e que deverão permanecer em cada unidade educacional e ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

g) Afastados e substituídos, quando apresentar feridas infectadas, infecções cutâneas, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), infecções pulmonares ou faringites;

h) Adequados quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização (completa, adequada e de uso exclusivo na Cozinha), e exames médicos-laboratoriais (de acordo com a NR4 e NR7);

i) Uniformizados diariamente, com equipamentos de proteção individual - EPIs, quando for necessário, específico ao desempenho de suas funções, consoante com instruções deste anexo, e sem ônus para os empregados. A colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da unidade de produção;

j) Treinados periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento planejado, coordenado e executado pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATADA, supervisionado pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, de acordo com a Portaria nº 326/1997, SVS/MS e a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõem sobre regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação) incluindo, também, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um programa de treinamento, recomenda-se que seja desenvolvido semestralmente na seguinte frequência, conforme notas da CONTRATANTE apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada pelos empregados e periodicidade que em que será realizado, apresentando cronograma a equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE.

j.1) períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo duas vezes por ano;

j.2) períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade de ensino



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

onde atuam, sempre que se fizer necessário.

5.4. Os manipuladores deverão ser supervisionados por equipe técnica da CONTRATADA, por meio de visitas técnicas aos locais de prestação dos serviços. Cada unidade de ensino deverá ser visitada pelo menos duas vezes por semana por nutricionista da CONTRATADA.

5.4.1. A equipe técnica da empresa CONTRATADA deverá orientar os manipuladores quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas na Resolução RDC nº216/04, ANVISA/MS e na Portaria nº 326/1997, SVS/MS;

5.4.2. Toda equipe de supervisão de trabalho da CONTRATADA deverá trabalhar sob a supervisão da equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, de modo a obter o melhor desempenho na execução das atividades.

5.5. Encaminhar À CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, relação dos integrantes dos postos de serviços para atuarem na cozinha das unidades escolares, em cada período de funcionamento destas unidades, acompanhado da xerox do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de cada manipulador de alimentos, para o devido conhecimento da CONTRATANTE.

5.5.1. Qualquer alteração dos integrantes dos postos de serviço deverá ser comunicada à CONTRATANTE no prazo de até 48h.

5.6. Manter atualizado e junto à direção da unidade de ensino, e afixada em local visível da cozinha a relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e dos nutricionistas da equipe técnica responsável pela supervisão dos serviços da unidade de ensino, com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, bem como a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço.

5.7. Manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão do serviço prestado.

5.7.1. A CONTRATADA deverá distribuir os seus funcionários em turnos de trabalho, de modo a atender todas as atividades inerentes ao Fornecimento da Alimentação Escolar especificadas neste Projeto e Anexos.

d) NO QUE DIZ RESPEITO À EQUIPE DE SUPERVISÃO DOS MANIPULADORES:

5.8. Entregar, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) do Nutricionista Responsável Técnico (RT), e componentes do quadro técnico pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

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

5.9.2. Os nutricionistas da CONTRATADA responsáveis pelas Unidades de Alimentação e Nutrição – U.A.N deverão apresentar à direção escolar e aos nutricionistas da CONTRATANTE, mensalmente, os relatórios de suas visitas técnicas contendo as providências tomadas e orientações dadas aos manipuladores de alimentos, bem como realizar treinamentos “in loco” sempre que houver necessidade;

5.9.3. A CONTRATADA deverá responder pela disciplina dos seus empregados durante a sua permanência nas dependências educacionais do Município, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho.

5.10. Atender à Resolução CFN nº 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionista e dá providências.

5.11. Exercer controle sobre a assiduidade e pontualidade dos seus empregados.

5.12. Os nutricionistas da CONTRATANTE, sempre que necessário, poderão solicitar informações acerca dos relatórios de visitas dos nutricionistas da CONTRATADA, a fim de sanar dúvidas, incorreções e omissões, acerca do trabalho desenvolvido pelos profissionais de nutrição da CONTRATADA no âmbito das unidades escolares, inclusive, convocando reuniões entre os profissionais da classe envolvida.

e) NO QUE DIZ RESPEITO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E INSTALAÇÕES:

5.13. A empresa interessada em participar da licitação poderá visitar o local onde se realizarão os serviços objeto da contratação e, quando CONTRATADA, deverá verificar os equipamentos e instalações para serem recebidos, conforme a relação geral de bens, relação de equipamentos, utensílios e materiais, que farão parte integrante do contrato, se responsabilizando pelos mesmos, inclusive instalações conforme recebeu e pela devolução em iguais números e condições recebidas no final do contrato, ressalva para aqueles equipamentos que sofreram depreciação natural.

5.14. Utensílios de mesa e cozinha:

5.14.1. – Utensílios de mesa, conforme lista obrigatória discriminada no Anexo 4, em qualidade e quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período.

5.14.2. – Utensílios de cozinha, conforme lista obrigatória e de orientação discriminada no Anexo 4, de qualidade e quantidade adequadas, caso sejam necessários à viabilização do serviço.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

5.15. Equipamentos de cozinha, conforme lista obrigatória e de orientação discriminada no Anexo 4, de qualidade e quantidade adequadas.

5.16. Mobiliários da cozinha e despensa, de qualidade e quantidade adequadas, caso sejam necessários à viabilização do serviço.

5.17. A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos relacionados no Anexo VI deste instrumento, e mobiliário, da Prefeitura Municipal de Riachuelo, já disponíveis na unidade.

5.17.1. Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos e os mobiliários da cozinha; e despensa, deverão ser inventariados em conjunto pela CONTRATADA e pelo representante da unidade educacional no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios, mobiliários ou equipamentos pela CONTRATANTE.

5.17.2. O inventário final a que se refere o item 5.17.1 deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários.

5.17.3. A CONTRATADA deverá efetuar o conserto, a manutenção preventiva (semestral), ou sempre que se fizer necessário, e corretiva dos utensílios e equipamentos. 5.17.4. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela direção da unidade educacional.

5.17.4. A CONTRATADA garantirá que as dependências vinculadas à exceção dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

5.17.5. A CONTRATADA fornecerá todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.

5.17.6. A CONTRATADA manterá todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aquele que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

5.17.7. A CONTRATADA responderá à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio deste por seus empregados e encarregados.

5.17.8. A CONTRATADA deverá manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em quantidade suficiente ao número de refeições servidas, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade, acessível à fiscalização da CONTRATANTE.

5.18. A CONTRATADA deverá efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da CONTRATANTE, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato;

5.18.5 – Será de responsabilidade da CONTRATADA, providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da CONTRATANTE, por culpa ou dolo de seus empregados;

5.18.1 – Após a finalização do contrato, a CONTRATADA deverá retirar por sua conta e risco todos os utensílios e equipamentos de sua propriedade em até 10 (dez) dias do término do contrato.

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

5.18.3 - Informar à CONTRATANTE sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias.

g) NO QUE DIZ RESPEITO À OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:

5.19 - Recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e outros:

5.19.1 Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- i. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- j. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- k. Integridade e higiene da embalagem;
- l. A adequação da embalagem, de forma que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- m. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas);
- n. As características específicas de cada produto, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação vigente;
- o. A correta identificação dos produtos industrializados no rótulo: nome, composição do produto e lote, número do registro no órgão oficial, CNPJ, endereço e outros dados do



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

p. A futura CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários diferentes daqueles de distribuição de refeições.

5.20. Recebimento de produtos de origem animal:

a. Produtos de origem animal (bovina, suína, ave, pescado, etc) deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;

b. Temperaturas recomendadas para o recebimento de produtos de origem animal:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	TEMPERATURA
Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	18°C com tolerância até 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou conforme o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

5.21. Recebimento de hortifrutigranjeiros:

e. Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos;

f. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas;

g. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos;

h. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	TEMPERATURAS
Hortifrutigranjeiros pré-processados	18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros “ <i>in natura</i> ”	Temperatura ambiente

5.22. Recebimento de leite e derivados:

c. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

d. Deverá ser conferido rigorosamente:

- o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

5.23. Recebimento de estocáveis:

- d. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;
- e. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas;
- f. A temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis é a temperatura ambiente.

5.24. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

- d. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- e. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- f. Cada produto domissanitário deve possuir registro atualizado no MS e atender à legislação vigente.

h) NO QUE DIZ RESPEITO AO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

5.25. Deverão ser observados:

- w. Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área;
- x. Os gêneros que necessitem de armazenamento em caixas, estas devem ser de material plástico, liso, impermeável e empilháveis, lembrando que devem ser vazadas para promover a circulação de ar;
- y. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- z. Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras de material de acordo com a legislação vigente, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- aa. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si com no mínimo 10cm;
- bb. Organizar os produtos de acordo com suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc;
- cc. Dispor os alimentos obedecendo à data de validade, sendo que os produtos com data de validade mais recente devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- dd. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque a fim de favorecer a ventilação;
- ee. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- ff. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- gg. Depois de abertos os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis) cobertos e devidamente identificados e serem utilizados de acordo com as orientações do fabricante;
- hh. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- ii. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- jj. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados fisicamente;
- kk. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- ll. Respeitar as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- mm. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante;
- nn. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- oo. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovino e aves, e por até 24 horas para pescados;
- pp. Observar que os alimentos (hortifrúti) retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), desde que devidamente acondicionados e etiquetados;
- qq. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- rr. Os descartáveis (caso sejam utilizados), produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

i) NO QUE DIZ RESPEITO AO PRÉ-PREPARO, PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

5.26. A CONTRATADA executará o preparo das refeições em todas as etapas observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança obedecendo os seguintes procedimentos e critérios técnicos:

5.27. Pré-preparo e Preparo dos alimentos

- k. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- l. Proceder o pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos fornecidos à unidade educacional para compor o cardápio da alimentação escolar, em conformidade com: procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas, normas sanitárias vigentes, receituário padrão e informativos técnicos;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- m. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.
- n. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, que não devem ser reutilizados;
- o. Manter os alimentos cozidos, e servidos quentes, não consumidos de imediato após o preparo, em temperatura superior a 65°C até o momento de serem distribuídos. Para preparações frias, como saladas e sobremesas, manter a no max. 10°C até a distribuição. Este controle de temperatura deve ser registrado em planilhas específicas;
- p. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- q. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria-prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- r. Garantir 74°C por 5 minutos na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos etc;
- s. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, não sendo permitido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- t. Preparar alimentos para atendimento a crianças com necessidades nutricionais ou alimentares especiais, de acordo com a orientação das Nutricionistas da CONTRATANTE COAE/SEMED.

5.27.1 Porcionamento e distribuição dos alimentos

- h) Distribuir com as mãos protegidas por luvas descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc...) e demais situações, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos;
- i) Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados, conforme orientações contidas neste instrumento;
- j) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante às autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- k) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, comunicar à equipe técnica de nutricionistas de CONTRATANTE.
- l) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no contrato, de acordo com o per capita contido no Anexo II à equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.
- m) Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas pela CONTRATANTE, com apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade escolar, bem como os tipos de alimentação definidos no contrato.
- n) Desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos e manipulados após o preparo. Poderão ser utilizados somente os alimentos que não foram manipulados após o preparo, e que foram mantidos em adequadas condições de armazenamento e tempo/temperatura.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

i) NO QUE DIZ RESPEITO À HIGIENE:

k. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, aplicando os princípios e métodos do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

l. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com utensílios específicos ou mãos protegidas com luvas descartáveis;

m. Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos, em todas as fases de armazenamento, pré-preparo, preparo, cozimento;

n. Somente utilizar água potável;

o. Os manipuladores não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

p. Para degustação de alimentos, devem ser usados utensílios específicos e devidamente higienizados que não devem voltar a tocar os alimentos;

q. Os alimentos que sobrem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco, atóxico ou de inox, e cobertos com tampas ou filme plástico, identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados à no máximo 6°C;

r. Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo município os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes;

s. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

t. Supervisionar, diariamente, a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus colaboradores.

5.28. Hortifrutigranjeiros:

d. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos;

e. A manipulação de vegetais que não serão levados à cocção deve ser feita com uso de luvas descartáveis;

f. Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização

5.29. Cereais e leguminosas:

c. Escolher os grãos à seco (arroz e feijão);

d. Lavar em água corrente, no mínimo, 3 vezes antes de levar para a cocção.

Obs: Para a higienização do arroz deve seguir as instruções na embalagem.

5.30. Higiene pessoal:

Nas atividade diárias, os funcionários deverão:



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- k. Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com o crachá da empresa;
- l. No caso do homem manter-se sem barba diariamente;
- m. Não utilizar maquiagem;
- n. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- o. Utilizar touca de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- p. Manter os sapatos e/ou botas limpos;
- q. No caso do funcionário apresentar algum ferimento, este deve ser tratado e permanecer coberto, sendo funcionário deslocado da função de manipulador de alimentos;
- r. Manter a higiene adequada das mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com as normas vigentes;
- s. Usar máscara descartável quando for distribuir os alimentos aos comensais;
- t. É proibido o uso de adornos (anéis, relógios, pulseiras, correntes, brincos, entre outros).

5.31. Das instalações:

- g. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), adotando boas práticas de higienização que deverão ser seguidas nos seus procedimentos operacionais;
- h. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulo de água;
- i. Higienizar bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- j. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha (se houver);
- k. A futura contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário, e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- l. A higienização dos refeitórios será da responsabilidade da CONTRATANTE, inclusive a manutenção e as condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

5.32. Dos equipamentos e utensílios:

- c. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente com detergente neutro após o uso, e semanalmente além do detergente neutro com o desincrustante, quando for o caso. O enxague final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo;
- d. As louças, talheres, bandejas e demais utensílios deverão ser higienizados com detergente e mergulhados em solução de hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo e secos ao natural. Deverão ser guardados protegidos em local fechado.

j) NO QUE DIZ RESPEITO AOS MANUAIS:

- 5.33. Referente ao “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, “Manual de Orientação” e “Receituário Padrão”, que deverão ser desenvolvidos e entregues, no prazo estabelecido pelas nutricionistas da CONTRATANTE, visando subsidiar



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização, a CONTRATADA deverá:

a. Elaborar o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado e Prestação de Serviços, de acordo com a Resolução RDC 216/04, Portaria n° 1.428/93 do Ministério da Saúde e Portaria CVS n° 06/99, ou as que vierem a lhes suceder, adequado à execução dos serviços contratados, e entregar, até 60 (sessenta) dias após o início do contrato, uma cópia para a CONTRATANTE e uma cópia para cada unidade educacional atendida, para subsídio técnico de sua direção. A CONTRATANTE se responsabilizará em encaminhar cópias do manual para suas diretorias;

a.1. O Manual de Boas Práticas ora citado terá uma edição preliminar a ser revisada pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE antes da edição final e distribuição às unidades educacionais e outros seguimentos a ser providenciada pela CONTRATADA;

a.2. A equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE terá um prazo máximo de 15 dias para devolver à CONTRATADA a edição preliminar supracitada com as considerações cabíveis para que esta proceda à correção;

a.3. Esta terá igual prazo para proceder às correções e efetuar impressões dos manuais para entregar à equipe técnica de nutricionistas e diretorias das unidades escolares da CONTRATANTE;

a.4. A CONTRATADA terá prazo de até 02 (dois) dias úteis após a distribuição, para entregar à CONTRATANTE a relação contendo a unidade escolar que recebeu o manual, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e o n° de matrícula do servidor).

5.34. Atualizar, sempre que necessário, o “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado” e Receituário Padrão, conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA obedecendo aos critérios acima citados.

5.35. A CONTRATADA elaborará “Manual de Orientação” que deverá ser entregue em até 60 (trinta) dias após a convocação da CONTRATANTE. O “Manual de Orientação” deverá conter:

e) plano alimentar elaborado pela CONTRATANTE previsto neste instrumento;

f) tabela per capita, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste instrumento;

g) fotos das refeições prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;

h) outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço;

5.36. A CONTRATADA deverá elaborar o “Receituário Padrão”, que deverá conter:

e) quantidade estimada de cada ingrediente que compõe cada preparação culinária, especialmente sal e açúcar;

f) modo de preparo de cada preparação;

g) eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (extrato de tomate, leite em pó, outros produtos em pó, etc.);

h) outras informações pertinentes.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

l) NO QUE DIZ RESPEITO A ASSUNTOS DIVERSOS:

5.37. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade pela Segurança e Medicina no Trabalho (PCMSO/PPRA), apresentando no início do contrato, resultados de exames clínicos laboratoriais dos seus profissionais que atuarão neste contrato;

5.38. A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificam vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

5.39. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE;

5.40. Garantir a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas e/ou estagiários da CONTRATANTE, bem como dos conselheiros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - COMAE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo, preparo e distribuição;

5.41. Responsabilizar-se por eventuais paralizações de serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Município;

5.42. Realizar pesquisa de satisfação trimestral, ou quando solicitado pela equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE, com apresentação dos resultados e planos de ação para melhorias dos serviços.

m) NO QUE DIZ RESPEITO AOS GÊNEROS, INSUMOS E CONTROLE DE ESTOQUE:

5.43. Deverá a CONTRATADA:

j) Assegurar o abastecimento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) escolar com gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio padrão (Anexo II), elaborado pelas nutricionistas da CONTRATANTE, observando as suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, dando prioridade, na aquisição de alimentos, ao programa de Agricultura Familiar;

k) Assegurar a aquisição de gêneros secos e enlatados, através de abastecimento por fornecedores cadastrados, embalagens com data de validade e rotulagem pertinentes às legislações do Ministério da Saúde e em conformidade com a ANVISA;

l) Assegurar a aquisição de carnes bovinas, embutidos, carnes suínas, frango e peixes com embalagens com SIE ou SIF e de procedência qualificada conforme legislação vigente;

m) Assegurar o fornecimento de material de limpeza e sanitização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos, com procedência e registros das embalagens no Ministério da Saúde;

n) Proceder ao controle quantitativo, através da atualização diária das fichas de prateleira, de acordo com o Anexo V, e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo,



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;

o) Os alimentos adquiridos para a Alimentação Escolar deverão obedecer rigorosamente o estipulado na RESOLUÇÃO/CD/FNDE N°26/2013;

p) Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente e encaminhando os relatórios de visita para a equipe técnica de nutricionistas da CONTRATANTE;

q) Manter o abastecimento de gás para o preparo, e a reposição de cotas danificadas, extraviadas, roubadas ou furtadas, devidamente comprovada através de boletim de ocorrência;

r) Todo fornecimento de gás (p13/p45 ou outros) correrá por conta da empresa CONTRATADA.

n) NO QUE DIZ RESPEITO AO CONTROLE DE QUALIDADE E COLETA DE AMOSTRAS:

5.44. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado.

5.43.1 Controle Bacteriológico

d) É de responsabilidade da CONTRATADA, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, para tanto:

d.1. Coletar amostras da alimentação preparada, inclusive suco e água distribuídas na unidade, contemplando também os alimentos servidos aos alunos com necessidades especiais, de acordo com as seguintes orientações:

- As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição 1/3 do tempo antes do término da distribuição;

- As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimentos, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas para eventuais análises laboratoriais;

-As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os seguintes procedimentos, de conformidade com as normas vigentes: para amostras de alimentos sólidos o mínimo de 100g sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento até -18°C, e para amostras de alimentos líquidos o mínimo de 100ml sob refrigeração até 4°C.

e) Nos casos de suspeita de toxinfecção de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser retiradas e encaminhadas para as devidas análises em laboratório indicado pela CONTRATANTE, com ônus para a CONTRATADA.

f)

m) NO QUE DIZ RESPEITO À FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

5.45. Ao Município é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, a qualquer tempo e permitindo o acesso a todas as dependências da U.A.N escolar, de forma a acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo,



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

entre outros:

- a. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e utensílios previstos; a compatibilidade com o cardápio estabelecido no Anexo II, registrando eventuais ocorrências;
- b. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela futura CONTRATADA efetivando avaliações periódicas;
- c. Fiscalizar inclusive a qualidade in natura dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparação, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- d. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo;
- e. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- f. A fiscalização dos serviços pelo Município não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e às cláusulas contratuais.

CLÁUSULA 06. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

6.1 Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativo às unidades educacionais, deverá ser imediata a sua assinatura, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das merendas em cada unidade educacional.

6.2 Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.

6.3 Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;

6.4 Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;

6.5 Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

6.6 Disponibilizar equipe para acompanhamento e controle de qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA.

6.7 Disponibilizar almoxarifado próprio e apropriado para o recebimento dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA.

6.8 Disponibilizar equipamentos que possibilitem o armazenamento dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA.



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

- 6.9 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.
- 6.10 Ceder os espaços nas Unidades Escolares onde serão preparadas as refeições, sem ônus para a CONTRATADA;
- 6.11 Responsabilizar-se pelas despesas com a energia elétrica e água consumidos para o fornecimento das refeições serão custeados pela CONTRATANTE.
- 6.12 Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.
- 6.13 Comunicar à CONTRATADA, o mais breve possível, todas as irregularidades verificadas na execução dos serviços que afetem sua normalidade.
- 6.14 Indicar um servidor público para atuar conjuntamente com a CONTRATADA, com a finalidade de prestar e receber todas as informações inerentes à operacionalidade necessária ao estrito cumprimento deste Contrato.
- 6.15 Providenciar o pagamento à CONTRATADA à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados.
- 6.16 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 6.17 Dispor de um/a NUTRICIONISTA, de seu quadro efetivo, para elaborar o cardápio, acompanhar a execução, operacionalidade e qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, objetivando o cumprimento dos preceitos legais no tocante ao fornecimento da alimentação escolar para a Rede Municipal de Ensino, conforme disciplina a LEI 11.947, de 16 de Junho de 2009 e RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 026/2013.
- 6.18 Fornecer sem ônus para a contratada, água e luz nas Unidades Educacionais.

CLÁUSULA 7. DA FISCALIZAÇÃO

- 7.1.** A Prefeitura do Município de Riachuelo/SE, por meio da Secretaria de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da merenda, solicitando à contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento;
- 7.2.** No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições;
- 7.3.** A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

7.4. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do Edital de Pregão Presencial 027/2017;

7.5. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações posteriores;

7.6. A fiscalização por parte da Administração Municipal não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

CLÁUSULA 8. DO INÍCIO E PRAZO DO CONTRATO

8.1. A execução do objeto será a partir da assinatura do contrato, sendo que o prazo de início das atividades será de até 10 (dez) dias após a liberação da Ordem de Início da Execução, prorrogáveis, por igual período, a critério exclusivo do Poder Público.

8.2. O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até 31 (trinta e um) de dezembro de 2017 (dois mil e dezessete), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA 9. DO PREÇO, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DO REAJUSTAMENTO

9.1. Dá-se a este instrumento o valor de R\$ _____ (_____ **Reais**), referente ao total do objeto descrito na cláusula primeira deste contrato, conforme proposta da Contratada no Processo Licitatório n.º 027/2017, devidamente homologado.

9.1.1. Os preços unitários são os seguintes:

Refeição 1: R\$ (.....)

Refeição 2: R\$ (.....)

Refeição

9.2. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a emissão da fatura, correspondente as refeições servidas no mês, mediante a devida autorização da Secretaria da Educação Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE, atestando o recebimento da execução dos serviços

9.2.1. Na hipótese de divergência com as condições contratadas, as faturas/notas fiscais apresentadas serão recusada pela Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE, mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento será contado a partir da data da apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.

9.2.2. Os valores das Notas fiscais/faturas deverão ser idênticos aquele resultante:



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

9.2.2.1 Dos quantitativos dos gêneros alimentícios adquiridos no mês e utilizados no mês.

9.2.2.2 A soma de todas as refeições fornecidas no mês, multiplicado pelo preço unitário contratado.

9.2.3. Os documentos fiscais deverão ser encaminhados à Secretaria de Educação no primeiro dia útil da quinzena seguinte.

9.3. A Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE pagará as duplicatas somente à CONTRATADA, vedada sua negociação com terceiros ou colocação em cobrança bancária, podendo ser efetuado através de depósito em conta corrente em nome da empresa CONTRATADA, que deverá ser fornecido por escrito.

9.4. Os pagamentos estarão condicionados à comprovação da Regularidade Fiscal.

9.5. Por eventuais atrasos de pagamento, não ocasionado pela licitante vencedora, a Prefeitura do Município de Riachuelo/SE pagará juros moratórios de 1 % (um por cento) e correção monetária com base no IPCA-IBGE, ao mês calculado entre a data do vencimento da obrigação e aquela do seu efetivo pagamento.

9.6. Os recursos financeiros serão provenientes das seguintes dotações orçamentárias:

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2027 – Alimentação Escolar da Educação Básica-PNAE

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2073 – Alimentação Escolar EJA

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2074 – Alimentação Escolar Creche

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2075 – Alimentação Escolar Ensino Especial

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2076 – Alimentação Escolar Quilombola

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

1117 – PNAE

UO – 02114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 2077 – Alimentação Escolar Pré-Escola

DOTAÇÃO: 3390.30.00.00 – Material de Consumo

FR: 1001– RP

1117 – PNAE

9.7. Os preços propostos serão fixos e irremovíveis por um período de 12 meses, a contar da data de apresentação da proposta. Após esse período o reajuste será calculado de acordo com a variação do IPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO, publicado pelo IBGE.

9.10. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, na prestação de contas mensal, duas Notas Fiscais, de acordo com os valores solicitados pela Secretaria de Finanças e/ou Secretaria de Educação do Município:

9.10.1 Uma Nota Fiscal com os valores oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), mediante o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com a especificação dos gêneros alimentícios;

9.10.2 Uma Nota Fiscal com os valores pagos pelos serviços e complemento para aquisição dos gêneros oriundos do Tesouro Municipal.

9.11 Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer débito referente à eventual irregularidade, inadimplência ou penalidade.

9.12 Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irremovíveis durante a vigência contratual; todavia se durante o período contratual ocorrer acréscimo ou redução de valores no objeto do fornecimento a ser contratado, em conformidade com a legislação pertinente, os preços do Contrato serão readjustados, a fim de manter o seu equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação ao CONTRATANTE, por parte da CONTRATADA, da razão que autorizou o referido aumento/redução e utilizando-se os mesmos índices/percentuais utilizados/autorizados;

9.13 A CONTRATADA obriga-se a repassar à CONTRATANTE todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes.

9.14 O objeto desta licitação poderá ser acrescido ou subtraído, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, mantidas as demais condições iniciais, ficando a CONTRATADA obrigada a aceitar essa condição, quando formalmente proposta pela Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE.

CLÁUSULA 10. DAS PENALIDADES

10.1. Pela inexecução total ou parcial da autorização de execução do contrato (nota de empenho), a Prefeitura do Município de Riachuelo/SE poderá, garantida a defesa prévia, aplicar as



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

sanções previstas na Lei n.º 8.666/93 e alterações.

10.2. As penalidades serão:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

10.3. Essas penalidades serão aplicadas a critério da Prefeitura do Município Riachuelo/SE.

10.4. Serão aplicadas as penalidades:

10.4.1. Quando houver recusa injustificada da empresa em retirar a Autorização de Execução do Contrato, ou não retirá-la dentro do prazo estabelecido pela Prefeitura;

10.4.2. Sempre que verificadas pequenas irregularidades;

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

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

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

10.7. A multa será de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, incidente sobre faturamento diário da unidade escolar, para o caso previsto no item 10.4.3, limitado ao prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

10.8. Para os casos previstos no subitem 10.4.4 será aplicada a multa de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento diário da unidade escolar.

10.9. A multa prevista nos itens anteriores não impede que a Prefeitura rescinda unilateralmente a Contratação e aplique as outras sanções previstas na lei.

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

10.11. 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 pela Prefeitura Municipal.

10.12. As penalidades previstas não serão relevadas, salvo quando ficar comprovada a



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou caso fortuito.

CLÁUSULA 11. DA ALTERAÇÃO

11.1. Devidamente justificado este contrato é alterável, nas condições previstas nos art. 58, inciso I, §§ 1º e 2º e art. 65 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA 12. DA RESCISÃO

12.1. A rescisão do presente contrato dar-se-á de acordo com os artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA 13. DAS DETERMINAÇÕES ADICIONAIS:

13.1 Além das determinações contidas no Edital do Pregão Presencial 027/2017, bem como daquelas decorrentes de lei, deverão ser observados os seguintes itens neste instrumento licitatório:

13.2 É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

13.3 Os serviços objeto deste Contrato deverão ser executados por empregados da contratada, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a contratada, sobre os quais manterá estrita e exclusiva fiscalização.

13.4 O contratante descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos na execução dos serviços ocorridos no mês, com base no valor do preço vigente.

13.5 As faturas far-se-ão acompanhar da documentação probatória relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a prestação do serviço, no mês anterior à realização dos serviços.

13.6 Os serviços não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência.

13.7 Apresentar os comprovantes de pagamentos das despesas referentes a quaisquer impostos, taxas e licenças incidentes sobre os serviços.

13.8 Responder às ações e/ou reclamações arguidas por terceiros contra a CONTRATANTE e arcar com os ônus decorrentes, por prejuízos, desde que graves, ou originados diretamente de causas imputadas aos serviços, excluídas as ações decorrentes de danos indiretos e lucros cessantes, às quais, comprovadamente, não tiver dado causa;

13.9 Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência aos mesmos, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

13.10 Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade dos serviços, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;

13.11 Possibilitar a CONTRATANTE efetuar vistoria nas instalações da CONTRATADA a fim de verificar as condições para atendimento do objeto contratual.

13.12 Comunicar imediatamente a CONTRATANTE qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;

13.13 Fiscalizar o perfeito cumprimento dos serviços a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pela CONTRATANTE;

13.14 Indenizar terceiros e/ou a CONTRATANTE, em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a CONTRATADA adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;

13.15 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.16 Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões até o limite fixado no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

13.17 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes dos serviços e produtos, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990);

13.18 Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, que antecede a data de início dos serviços, os motivos que eventualmente a impossibilite de cumprir o prazo previsto, com a devida comprovação;

CLÁUSULA 14. DO FORO

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Riachuelo/SE, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para adoção de quaisquer medidas judiciais, pertinentes ao presente contrato.

CLÁUSULA 15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 8.666/93, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

15.2. Por assim terem convencionado e ser esta a vontade livre e soberana dos contratantes, assinam em 02 (duas) vias de igual teor, prevalecendo neste contrato em caso de omissão, as normas previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações.

15.3. Este contrato vincula-se ao Edital e à proposta da Contratada no Processo Licitatório n.º/.....

....., de de

Contratante:

Contratada:

Testemunhas:

CPF:

CPF:

ACTIO

AD

LABOR



ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

PARECER DE JULGAMENTO

HOMOLOGO o julgamento do Pregoeiro. Encaminhe-se ao Setor responsável para confecção de contrato e empenho. **Riachuelo, 02 de janeiro de 2018.**

CÂNDIDA EMILIA SANDES VIEIRA LEITE
PREFEITA MUNICIPAL

O Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE, Constituída através da **Portaria nº 413/2017**, torna público o resultado do **Pregão Presencial nº 27/2017**, cujo objeto é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ASSIM COMO, PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, INCLUINDO PRÉ- PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DA MERENDA, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RIACHUELO/SE**, e seus anexos, e propostas de preços apresentadas, de acordo com o art. 55, XI da Lei nº 8.666/93, passando tais documentos a fazer parte integrante do presente instrumento para todos os fins de direito.

Considerando que o princípio da publicidade foi devidamente respeitado, na medida em que o resumo do Edital foi Publicada dentro dos Prazos legais, no Diário Oficial do Município, Diário Oficial do Estado, Jornal de Circulação Diária e no site do TCE/SE.

Considerando que o Edital do Pregão Presencial não restringiu o Universo de licitantes, haja vista que, limitou-se a exigir, na fase de habilitação, documentos necessários para realização do objeto licitado.

Considerando que o procedimento atendeu as exigências e condições do Edital do Pregão, bem como aos ditames da Lei nº 10.520/02.

Considerando que diante da estimativa de custos realizados pela Prefeitura de Riachuelo, quando da solicitação da abertura de Pregão, o preço proposto encontra-se exequível para ambas as partes.

Ante o exposto e por tudo mais que do Processo licitatório conste, o Pregoeiro desta Prefeitura Municipal, vem submeter à apreciação da Exm^a Senhora Prefeita Municipal, a **HOMOLOGAÇÃO** em favor da empresa **MENEZES SERVIÇOS DE CONVENIÊNCIA EIRELI**, como valor global de **R\$ R\$ 2.481.156,59** (dois milhões, quatrocentos e oitenta e um mil, cento e cinquenta e seis reais e cinquenta e nove centavos).

Riachuelo/SE, 29 de dezembro de 2017.

Aldry Thielys dos Santos Andrade
Pregoeiro