

**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO** 000264

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 04/2019**

**PREÂMBULO**

A **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE RIACHUELO**, Estado de Sergipe, por sua Pregoeira, Nomeada através da Portaria nº 424/2018, em conformidade com a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, Decretos Municipais nºs 051/2011 e 275/2014 e seus anexos, Lei nº 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 **12 de fevereiro de 2019, 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 E CRECHE 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 424/2018, 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](http://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](mailto:licitacao@riachuelo.se.gov.br).



# ESTADO DE SERGIPE

## PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000265

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 2019.

#### UO – 2114 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ação: 2027 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental

Dotação: 3390300000 – Material de Consumo

FR: 10010000 – Recursos Ordinários - 11220000 – Transf. De Rec.do FNDE ao PNAE

Ação: 2073 – Alimentação Escolar – EJA

Dotação: 3390300000 – Material de Consumo

FR: 10010000 – Recursos Ordinários - 11220000 – Transf. De Rec.do FNDE ao PNAE

Ação: 2074 – Alimentação Escolar – CRECHE

Dotação: 3390300000 – Material de Consumo

FR: 10010000 – Recursos Ordinários - 11220000 – Transf. De Rec.do FNDE ao PNAE

Ação: 2075 – Alimentação Escolar – Ensino Especial

Dotação: 3390300000 – Material de Consumo

FR: 10010000 – Recursos Ordinários - 11220000 – Transf. De Rec.do FNDE ao PNAE

Ação: 2076 – Alimentação Escolar – Quilombola

Dotação: 3390300000 – Material de Consumo

FR: 10010000 – Recursos Ordinários - 11220000 – Transf. De Rec.do FNDE ao PNAE

Ação: 2077 – Alimentação Escolar – Pré-Escola

Dotação: 3390300000 – Material de Consumo

FR: 10010000 – Recursos Ordinários - 11220000 – Transf. De Rec.do FNDE ao 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 E CRECHE 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**.

## **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.



# ESTADO DE SERGIPE

## PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000267

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.

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 2019 (dois mil e dezenove), 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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000268

**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. 04/2019  
Razão Social e nº. do CNPJ da Proponente

**ENVELOPE 2 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE  
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 04/2019  
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:

**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 11/02/2019, 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, 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;

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).

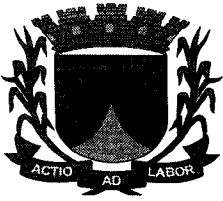
**10.2.1.** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**10.2.2.** Quando uma microempresa ou empresa de pequeno porte for declarada vencedora e haja alguma restrição quanto à regularidade fiscal e/ou trabalhista, 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**

- 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 **ÚLTIMO EXERCÍCIO SOCIAL** já exigível, 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:  $\geq 1,00$**

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

**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 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 subseqüentes, 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.

**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.



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000275

**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:

**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.

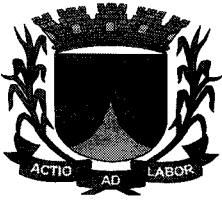
**11.17.2.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**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.

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.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO** 000277

**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 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 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.

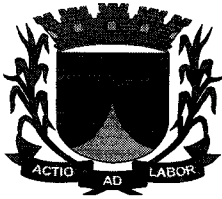
**16.4.** As penalidades serão:

- 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;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000279

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.

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.

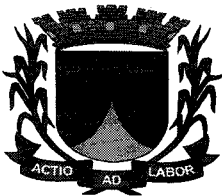
17.1.1. A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo de um dia útil.

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





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000280

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 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.

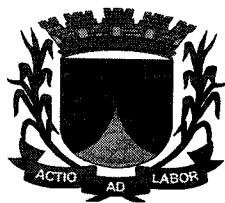
17.12. Fica eleito o Foro da Comarca de Riachuelo/SE, com renúncia de qualquer outro, para dirimir questões pertinentes ao presente Pregão.

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;



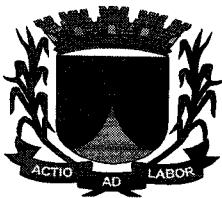
**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000281

- 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, 30 de janeiro de 2019.

  
**LUCINEIA DE JESUS VASCONCELOS**  
Pregoeira



## **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 E CRECHE 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 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 31/12/2019, 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 O fornecimento da Alimentação Escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino de Riachuelo/SE será distribuído da seguinte forma: a) 01 (uma) refeição diária para os alunos do ENSINO FUNDAMENTAL, EJA, QUILOMBOLA, Creche, AEE e ENSINO INFANTIL, b) 03 (três) refeições diárias para os escolares do PROGRAMA “MAIS EDUCAÇÃO”.

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

2.13 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:

<b>TABELA: REFEIÇÕES/QUANTITATIVOS/MÊS</b>			
<b>Refeições</b>	<b>Quantidade de refeições /mês/estimado</b>	<b>Refeições</b>	<b>Quantidade de refeições /mês/estimado</b>
<b>REFEIÇÃO 1</b>	1454	<b>REFEIÇÃO 31</b>	920
<b>REFEIÇÃO 2</b>	1248	<b>REFEIÇÃO 32</b>	560
<b>REFEIÇÃO 3</b>	1814	<b>REFEIÇÃO 33</b>	560
<b>REFEIÇÃO 4</b>	2350	<b>REFEIÇÃO 34</b>	560
<b>REFEIÇÃO 5</b>	1965	<b>REFEIÇÃO 35</b>	560
<b>REFEIÇÃO 6</b>	2014	<b>REFEIÇÃO 36</b>	560



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000284

REFEIÇÃO 7	920	REFEIÇÃO 37	1058
REFEIÇÃO 8	1630	REFEIÇÃO 38	560
REFEIÇÃO 9	1984	REFEIÇÃO 39	1126
REFEIÇÃO 10	3054	REFEIÇÃO 40	1280
REFEIÇÃO 11	3750	REFEIÇÃO 41	920
REFEIÇÃO 12	2350	REFEIÇÃO 42	360
REFEIÇÃO 13	2734	REFEIÇÃO 43	360
REFEIÇÃO 14	2556	REFEIÇÃO 44	360
REFEIÇÃO 15	1630	REFEIÇÃO 45	360
REFEIÇÃO 16	1454	REFEIÇÃO 46	360
REFEIÇÃO 17	720	REFEIÇÃO 47	360
REFEIÇÃO 18	1630	REFEIÇÃO 48	360
REFEIÇÃO 19	2528	REFEIÇÃO 49*	1760
REFEIÇÃO 20	1990	REFEIÇÃO 50*	1760
REFEIÇÃO 21	772	REFEIÇÃO 51*	1760
REFEIÇÃO 22	1096	REFEIÇÃO 52*	1585
REFEIÇÃO 23	176	REFEIÇÃO 53*	1585
REFEIÇÃO 24	176	REFEIÇÃO 54	1454
REFEIÇÃO 25	176	REFEIÇÃO 55*	1585
REFEIÇÃO 26	176		
REFEIÇÃO 27	176		
REFEIÇÃO 28	176		
REFEIÇÃO 29	176		
REFEIÇÃO 30	560		

2.13.1 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	

2.13.2. 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.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000285

**2.13.3** 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.

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

**2.15** 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.

**2.16** 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.

**2.17** 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.

**2.18** 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.

**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.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000286

- 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.
- 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**

##### **5.1 QUANTO A PESSOAL:**

5.1.1 Disponibilizar funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento dos serviços de alimentação escolar. No caso de aumento na quantidade de cardápios servidos ou no aumento das unidades escolares, fica estipulado a disponibilidade de 01 merendeira para cada 250 refeições/dia.

5.1.3 Treinar, qualificar e uniformizar todo o pessoal envolvido na execução dos serviços.

5.1.4 Observar as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

5.1.5 Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para supervisão, conforme exigência do Conselho Regional de Nutricionistas, e 01 (um) (a) coordenador (a) responsável (nutricionista) com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

5.1.6 Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

5.1.7 Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a CONTRATANTE, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva das licitantes vencedoras quaisquer ônus legais,





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000288

trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.

5.1.8 Responder pela troca de mão-de-obra que for substituída ou repostada, inclusive pelo treinamento e qualificação, devendo ocorrer imediatamente de maneira a não prejudicar os serviços.

5.1.9 Desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização.

5.1.10. Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da CONTRATANTE, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

5.1.11 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

5.1.12 Apresentar, quando solicitado pelo fiscalizador, a seguinte documentação:

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

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

5.1.12.3 Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);

5.1.12.4 Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;

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

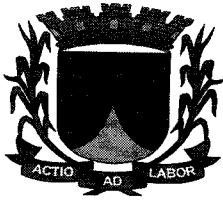
5.1.12.6 Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;

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

5.1.12.8 Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;

5.1.12.9 Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;

5.1.12.10 Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;



5.1.12.11 Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;

5.1.12.12 Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;

5.1.13 Em havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela CONTRATADA em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, os seguintes documentos:

5.1.13.1 Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;

5.1.13.2 Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;

5.1.13.3 Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;

5.1.13.4 Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;

5.1.13.5 Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

5.1.14 Apresentar ao término do contrato em até 30 dias, quando solicitado pelo fiscalizador:

5.1.14.1 Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;

5.1.14.2 Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;

5.1.14.3 Cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

5.1.14 Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.

## **5.2 QUANTO A UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES:**

5.2.1 Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

5.2.2 Disponibilizar para a execução dos serviços – objeto do Contrato, os seguintes equipamentos e utensílios mínimos, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos: **a) EQUIPAMENTOS MÍNIMOS PARA AS UNIDADES EDUCACIONAIS:** Fogão; Geladeira; Freezer; Botijão de Gás; Liquidificador Industrial; Picador de legumes; Panela de pressão; Batedeira e Espregador de frutas; **b) RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS:** Conchas;



Caçarolas; Caldeirões; Escumadeiras; Bacias; Canecão; Colheres de sopa; Garfos; Facas; Facas de corte; legumes e de pão; Colheres de sobremesa; Copo/caneca e Pratos.

5.2.3 Efetuar a permuta, o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da CONTRATANTE e do Município, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.

5.2.4 Providenciar a reposição imediata de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da CONTRATANTE ou do Município, por culpa ou dolo de seus empregados.

5.2.5 Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

5.2.6 Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o disposto pela Vigilância Sanitária.

5.2.7. Informar a CONTRATANTE sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias.

5.2.8 Dispor de almoxarifado localizado na Sede do Município, com equipamentos, utensílios e pessoal de apoio, para armazenar os gêneros alimentícios, conforme os padrões e normas inerentes à alimentação escolar.

5.2.9 Dispor de veículo adaptado para correta distribuição dos gêneros alimentícios para as Unidades de Ensino da Rede Municipal de Riachuelo/SE.

5.2.10 Alocar todos os demais recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;

### **5.3 QUANTO A GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS:**

5.3.1 Assegurar o fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do/s cardápio/s elaborados pela Nutricionista do Município e aprovado pelo CAE (Conselho de Alimentação Escolar), observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, em conformidade com os dispositivos legais previstos na LEI 11.947, de 16 de Junho de 2009 e e RESOLUÇÃO MEC/CD/FNDE Nº 26, de 17 de JUNHO de 2013 e demais instrumentos e normas legais pertinentes.

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

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

5.3.4 Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO 000291**

5.3.5 Manter as áreas de preparo e distribuição da alimentação escolar, das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário à desratização e desinsetização. No caso do local de preparo e distribuição da merenda, nas unidades educacionais não apresentar as condições exigidas de higiene, a CONTRATADA comunicará por escrito a CONTRATANTE, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações;

5.3.6 Adquirir os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do objeto do contrato, prioritariamente, no âmbito municipal e/ou regional, objetivando atender aos dispositivos constantes do Inciso I, do Art. 2º, da Lei 11.947, de 16 de Junho de 2009, bem como os dispositivos constantes na e RESOLUÇÃO MEC/CD/ENDE Nº 26, de 17 de JUNHO de 2013 e demais instrumentos legais inerentes.

5.3.7 Permutar os gêneros alimentícios que forem detectados, pela equipe de acompanhamento e controle da Administração Pública Municipal, com prazo de validade inferior ao estipulado no contrato, machucados, amassados, danificados, estragados, ou seja, impróprios e/ou que imponham riscos para o consumo humano.

5.3.8 Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

## **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.



**ESTADO DE SERGIPE**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO 000292**

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;

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;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000293

7.2 Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irreajustáveis 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 CONTRADADA, 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 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

	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	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES C/CHARQUE FRUTA
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 COM REQUEIJÃO CREMOSO VITAMINA DE FRUTAS	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES CHARQUE	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO	SANDUÍCHE DE FRANGO COM PÃO DE FORMA, ALFACE,



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000294

				FRUTA + SUCO	TOMATE, CENOURA 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**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1ª SEMANA</b>	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
<b>2ª SEMANA</b>	BISCOITO DOCE VITAMINA DE FRUTAS	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES, COM CHARQUE FRUTA	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA FRUTA
<b>3ª SEMANA</b>	BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE CREMOGEMA FRUTA	SOPA DE FEIJÃO C/ LEGUMES E CARNE FRUTA	SANDUICHE DE CARNE MOÍDA SUCO FRUTA
<b>4ª SEMANA</b>	PÃO DE QUEIJO COM REQUEIJÃO CREMOSO VITAMINA DE FRUTAS	RISOTO DE FRANGO FRUTA	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	SOPA DE FEIJÃO C/LEGUMES E CARNE FRUTA	SANDUICHE DE FRANGO COM PÃO DE FORMA, ALFACE, TOMATE, CENOURA 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**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>1ª SEMANA</b>	PÃO DE QUEIJO COM 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



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000295

<b>2ª SEMANA</b>	CANJA + PÃO CAFÉ	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES COM CHARQUE	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO FRUTA	MACAXEIRA COM CARNE AO MOLHO FRUTA
<b>3ª SEMANA</b>	BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	RISOTO DE FRANGO	CUSCUZ COM OVOS CAFÉ FRUTA	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES, CARNE FRUTA	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA SUCO FRUTA
<b>4ª SEMANA</b>	CUSCUZ COM PEIXE CAFÉ	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES COM CHARQUE	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.

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

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

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

	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
--	----------------	--------------	---------------	---------------	--------------





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000296

<b>ALMOÇO</b> 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
<b>ALMOÇO</b> 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 TROIPEIRO ARROZ FRUTA	MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO 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: CRECHE**

**CRECHE – PERÍODO PARCIAL**

1/3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>Lanche – 8hs</b>	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO + AVEIA	MINGAU DE CEREAIS	SUCO C/BISCOITO DOCE + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE	BEBIDA LÁCTEA + PÃO DE QUEIJO C/ REQUEIJÃO CREMOSO
<b>Almoço – 11hs</b>	SOPA DE LEGUMES COM CARNE + FRUTA	MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO +SUCO	ARROZ + FEIJÃO + FRANGO C/ LEGUMES + PURÊ DE BATATA	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES C/CARNE	RISOTO DE FRANGO FRUTA

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

**CRECHE – PERÍODO PARCIAL**

2/4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
-------------	---------	-------	--------	--------	-------



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000297

<b>Lanche – 8hs</b>	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	ACHOCOLATA DO C/ BISCOITO DOCE	SUCO C/ PÃO DE QUEIJO	MINGAU DE CREMOGEMA	SUCO C/ BOLO BACIA ou ROCAMBOLE
<b>Almoço – 11hs</b>	RISOTO DE FRANGO FRUTA	CARNE DO SOL + FEIJÃO TROPEIRO + ARROZ + VINAGRETE + SUCO	ARROZ COLORIDO + FRANGO AO MOLHO + FRUTA	CARNE COZIDA C/ PURÊ DE ABÓBORA, FEIJÃO, ARROZ + SUCO	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE E LEGUMES FRUTA

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

**CRECHE – INTEGRAL**

1ª/3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>Desjejum – 7:30hs</b>	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO + AVEIA	MINGAU DE CEREAIS	SUCO C/BISCOITO DOCE + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE	BEBIDA LÁCTEA + PÃO DE QUEIJO C/ REQUEIJÃO CREMOSO
<b>Colação – 9:30hs</b>	MELANCIA	TANGERINA	BANANA	LARANJA	MAMÃO
<b>Almoço – 12hs</b>	PICADINHO DE CARNE BOVINA COM LEGUMES FEIJÃO ARROZ SUCO	MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO SUCO	ARROZ + FEIJÃO + FRANGO C/ LEGUMES PURÊ DE BATATA	ISCA DE FÍGADO FEIJÃO ARROZ COLORIDO SALADA DE ALFACE E TOMATE	RISOTO DE FRANGO
<b>Lanche – 15hs</b>	SOPA DE FEIJÃO C/CARNE E LEGUMES	SUCO C/BISCOITO DOCE	CANJA	PÃO DE QUEIJO + ACHOCOLATA DO	SOPA DE LEGUMES COM CARNE + FRUTA

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

**CRECHE – INTEGRAL**



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000298

2ª/4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>Desjejum – 7:30s</b>	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	ACHOCOLATA DO C/ BISCOITO DOCE	SUCO C/ PÃO DE QUEIJO	MINGAU DE CREMOGEMA	SUCO C/ BOLO BACIA OU ROCAMBOLE
<b>Colação – 9:30hs</b>	MELANCIA	TANGERINA	BANANA	LARANJA	MAMÃO
<b>Almoço – 12hs</b>	ARROZ COLORIDO + FRANGO AO MOLHO + FRUTA	PICADINHO DE CARNE BOVINA COM LEGUMES FEIJÃO ARROZ SUCO	CARNE COZIDA C/ PURÊ DE ABÓBORA, FEIJÃO, ARROZ + SUCO	MACARRÃO (PARAFUSO) C/ FRANGO COM LEGUMES	CARNE DO SOL + FEIJÃO TROPEIRO + ARROZ + VINAGRETE + SUCO
<b>Lanche – 15hs</b>	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.

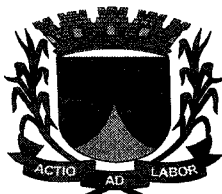
**8.6 O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO RESPECTIVO PROGRAMA:  
FESTIVIDADES 2019**

**FESTEJOS JUNINOS**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>SEMANA JUNINA</b>	MUNGUZÁ +FRUTA	BOLO BACIA (sabor laranja) + SUCO MILHO COZIDO	CANJQUINHA + FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO	ARROZ DOCE + AMENDOIM

**SEMANA DA CRIANÇA**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>SEMANA DA CRIANÇA (07/10 a</b>	ROCAMBOLE + SUCO	PIPOCA + SUCO + FRUTA	PÃO DE QUEIJO SUCO MAÇÃ DO	CACHORRO QUENTE SUCO + FRUTA	BOLO (sabores variados)



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000299

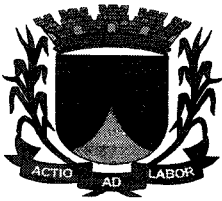
11/10)			AMOR		SUCO
--------	--	--	------	--	------

- Os Itens: milho, amendoim e as frutas serão provenientes da agricultura familiar.

### 9. COMPOSIÇÃO PER CAPITA POR REFEIÇÃO

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
<b>Composição/per capta:</b> Bolo bacia ou rocambole - 1 und Bebida láctea - 0,2	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> Arroz parboilizado - 0,04 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	<b>Composição/per capta:</b> Macarrão - 0,02 Abóbora - 0,01 Batata - 0,02 Cenoura - 0,01 Chuchu - 0,01 Tomate - 0,01 Cebola - 0,005 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	<b>Composição/per capta:</b> Pão de hot dog - 1 und Salsicha - 0,03 Extrato de tomate - 0,005 Cebola - 0,005 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 COM CARNE AO MOLHO + SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) + SUCO	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES COM CHARQUE



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000300

<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 Coxão mole - 0,08 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 Abóbora - 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 - 0,02 Charque - 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 Cond. misto - 0,001 Extrato de tomate - 0,005 Sal - 0,002 Vinagre - 0,002 Óleo - 0,002

<b>REFEIÇÃO 11</b>	<b>REFEIÇÃO 12</b>	<b>REFEIÇÃO 13</b>	<b>REFEIÇÃO 14</b>	<b>REFEIÇÃO 15</b>
<b>BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO</b>	<b>RISOTO DE FRANGO</b>	<b>MINGAU DE CREMOGEMA</b>	<b>SOPA DE FEIJÃO C/ LEGUMES E CARNE</b>	<b>SANDUICHE DE CARNE MOÍDA SUCO</b>
<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 - 0,04 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	<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 - 0,02 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	<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 -



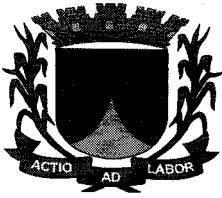
**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000301

	Óleo - 0,002		Sal - 0,002 Vinagre - 0,002 Óleo - 0,002	0,05 Açúcar - 0,02 Óleo - 0,002
--	--------------	--	--	---------------------------------------

REFEIÇÃO 16	REFEIÇÃO 17	REFEIÇÃO 18	REFEIÇÃO 19	REFEIÇÃO 20
PÃO DE QUEIJO COM REQUEIJÃO CREMOSO VITAMINA DE FRUTAS	CANJA	MACARRÃO COM SARDINHA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO
<b>Composição/per capta:</b> Pão de queijo - 1 und Requeijão - 0,01 Leite em pó - 0,03 Açúcar - 0,02 Mamão - 0,05 Banana - 0,05	<b>Composição/per capta:</b> Arroz - 0,03 Peito de frango - 0,06 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	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> 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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000302

<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>
Flocos de milho – 0,05 Leite em pó – 0,03 Sal – 0,002	Pão de hot dog -1 und Requeijão cremoso – 0,01 Bebida láctea – 0,2	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	Arroz – 0,03 Peito de frango – 0,06 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	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 SUCO
<u>Composição/per capta:</u> 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	<u>Composição/per capta:</u> Flocos de milho – 0,05 Ovo – 1 und Margarina – 0,005 Sal – 0,002 Café – 0,005 Açúcar – 0,02	<u>Composição/per capta:</u> Flocos de milho – 0,05 Filé de merluza – 0,15 Óleo – 0,002 Sal – 0,002 Café – 0,005 Açúcar – 0,02	<u>Composição/per capta:</u> 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	<u>Composição/per capta:</u> Arroz – 0,04 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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

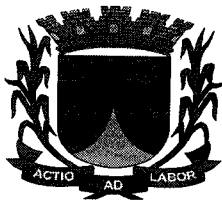
000303

Sal - 0,002 Óleo - 0,002			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
<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> 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
FRANGO AO FORNO FEIJÃO ARROZ COM CENOURA	ROCAMBOLE ou BOLO BACIA SUCO	BOLO BACIA ACHOCOLATADO	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	BISCOITO DOCE SUCO





ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000304

SALADA DE ALFACE COM BETERRABA RALADA				
<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> Rocambolo ou bolo bacia - 1 und Polpa de fruta - 0,05 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> Bolo bacia - 1 und Açocolatado em pó - 0,02 Leite em pó - 0,03	<b>Composição/per capta:</b> Farinha láctea - 0,03 Leite em pó - 0,03 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> 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
<b>Composição/per capta:</b> Pão de queijo - 1 und Polpa de fruta - 0,05 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> Leite em pó - 0,03 Açúcar - 0,02 Aveia - 0,01 Banana - 0,05 Mamão - 0,05	<b>Composição/per capta:</b> Leite em pó - 0,03 Açúcar - 0,02 Mucilon (multicereais ou arroz e aveia) - 0,03	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> Carne bovina (coxão mole) - 0,08 Feijão - 0,03 Arroz - 0,03 Abóbora - 0,01 Leite em pó - 0,015 Margarina - 0,005

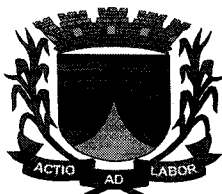


**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000305

			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	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
--	--	--	--	--

REFEIÇÃO 46	REFEIÇÃO 47	REFEIÇÃO 48	REFEIÇÃO 49	REFEIÇÃO 50
PÃO DE QUEIJO ACHOCOLATA DO	MACARRÃO C/ FRANGO COM LEGUMES	BEBIDA LÁCTEA BISCOITO DOCE	MUNGUNZÁ	CANJIQUINHA
<b>Composição/per capita:</b> Leite em pó – 0,03 Achocolatado em pó – 0,02 Açúcar – 0,02 Pão de queijo – 1 und	<b>Composição/per capita:</b> 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	<b>Composição/per capita:</b> Biscoito maisena – 0,03 Bebida láctea – 0,2	<b>Composição/per capita:</b> Milho de mungunzá – 0,04 Leite em pó – 0,03 Coco ralado desidratado – 0,01 Açúcar – 0,02	<b>Composição/per capita:</b> Canjiquinha – 0,03 Leite em pó – 0,03 Açúcar – 0,02

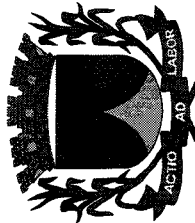


ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000306

REFEIÇÃO 51	REFEIÇÃO 52	REFEIÇÃO 53	REFEIÇÃO 54	REFEIÇÃO 55
ARROZ DOCE	PIPOCA SUCO	PÃO DE QUEIJO SUCO MAÇÃ DO AMOR	SANDUÍCHE DE FRANGO COM PÃO DE FORMA, ALFACE, TOMATE, CENOURA SUCO	BOLO SABORES DIVERSOS SUCO
<b>Composição/per capta:</b> Arroz branco - 0,03 Leite em pó - 0,03 Coco ralado desidratado - 0,01 Açúcar - 0,02 Canela em pó - 0,001	<b>Composição/per capta:</b> Milho de pipoca - 0,02 Óleo - 0,002 Polpa de suco - 0,05 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> Pão de queijo - 1 und Polpa de suco - 0,05 Açúcar - 0,02 Maçã do amor - 1 und	<b>Composição/per capta:</b> Pão de hot dog - 1 und Peito de frango - 0,06 Alface - 0,005 Tomate - 0,01 Cenoura- 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	<b>Composição/per capta:</b> Fatia de bolo- 0,08 Polpa de frutas - 0,05 Açúcar- 0,02

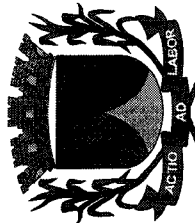
10. QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANTITATIVOS							TOTAL
			CRECHE	INFANTIL	FUNDAMEN	EJA	AEE	MAIS EDUCAÇÃO	QUILOMBOLA	
1	Abóbora de leite, de 1ª qualidade, com prazo de validade de 07 a 30 dias sob refrigeração. 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	105	83	594	70	30	176	30	1.088
2	Alimento Achiote 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	1KG	606	454	3.089	405	156	1290	154	6.154
3	Alface respa de 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	200GR	262	206	1.188	176	60	588	60	2.540
4	Alimento obtido pela trituração das porções musculares comestíveis da carne bovina e suína (salsichatipo mista). Pode ser utilizada o conservante permitido na legislação específica. O produto deverá ser apresentado congelado, sem cristais de gelo.	ML	40	80	100	10	10	180	40	460
5	Alhode 1ª qualidade - Grupo comum, roxo, tipo especial; - com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade.	KG	16	75	428	59	22	0	24	624
6		KG	27	20	154	22	8	60	8	299

**000307**



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000308

7	Arroz branco tipo 1, classe longo fino, constituído 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	KG	4	7	36	59	2	0	9	117
8	Arroz: subgrupo parboilizado, tipo 1, classe longo fino, constituído 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	1KG	524	206	1.900	229	96	1234	95	4.284
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	132	0	0	0	0	0	0	132
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	132	206	1.188	0	60	294	60	1.940
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	315	290	1.900	352	96	470	100	3.523
12	Batata docerosada, apresentando boa	1KG	0	0	0	212	0	0	0	212

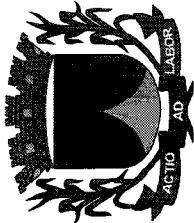
Endereço: Praça Getúlio Vargas, nº 72, Centro, CEP: 49.130-000, CNPJ: 13.128.897/0001-85 Riachuelo/SE  
Fone/fax. (79) 3269-2038 – E-mail: riachuelo2014cpl@hotmail.com











**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

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	83	950	140	48	0	47	1.268
31	Chuchude 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	1KG	50	21	237	36	12	60	12	428
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	270	243	1.747	233	88	864	90	3.535
33	Farinha láctea fonte de 11 vitaminas e ferro com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote	200GR	400	309	0	0	0	588	0	1.297
34	Farinha de milho (cuscu) 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	210	412	1.188	528	60	0	60	2.458
35	Farinha de Mandioca embalagem com 1kg, isento de mofo livre de parasitas e substâncias nocivas, prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da data de entrega	1KG	30	22	120	18	6	60	7	263
36	Frango (coxa e sobrecoxa) de 1ª qualidade,	1KG	400	250	3.000	212	144	2117	142	6.265

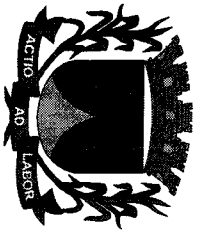
000312







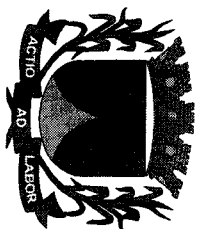




ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

13000

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 a 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.</p>	UNIDADE	4061	2.266	13.068	1.760	660	11.760	649	34.224
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	80	62	463	58	24	160	23	870
56	<p>Peixe em conserva tipo Sardinha, 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</p>	125GR	0	500	2.855	423	144	0	142	4.064



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000318

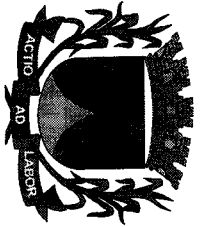
	tecnológico adequado e esterilizados comercialmente, sendo inspecionado pelo Setor de Inspeção de Origem Animal - SIPA, dotada de mecanismo "abre-fácil" (que dispensa o uso de abridor), lata com 125g										
57	<b>Polpa de frutas</b> congeladas, sabores variados concentrado, pasteurizado, in natura, acondicionado em embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade.	1KG	836	587	5.168	458	261	2058	257	9.625	
58	<b>Queijo tipo mussarela</b> , 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	62	360	53	18	0	20	513	
59	<b>Rocambole</b> -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	50GR	1441	1236	7.128	0	360	5880	354	16.399	

Endereço: Praça Getúlio Vargas, nº 72, Centro, CEP: 49.130-000, CNPJ: 13.128.897/0001-85 Riachuelo/SE

e/fax: (79) 3269-2038 – E-mail: riachuelo2014cpl@h...ail.com



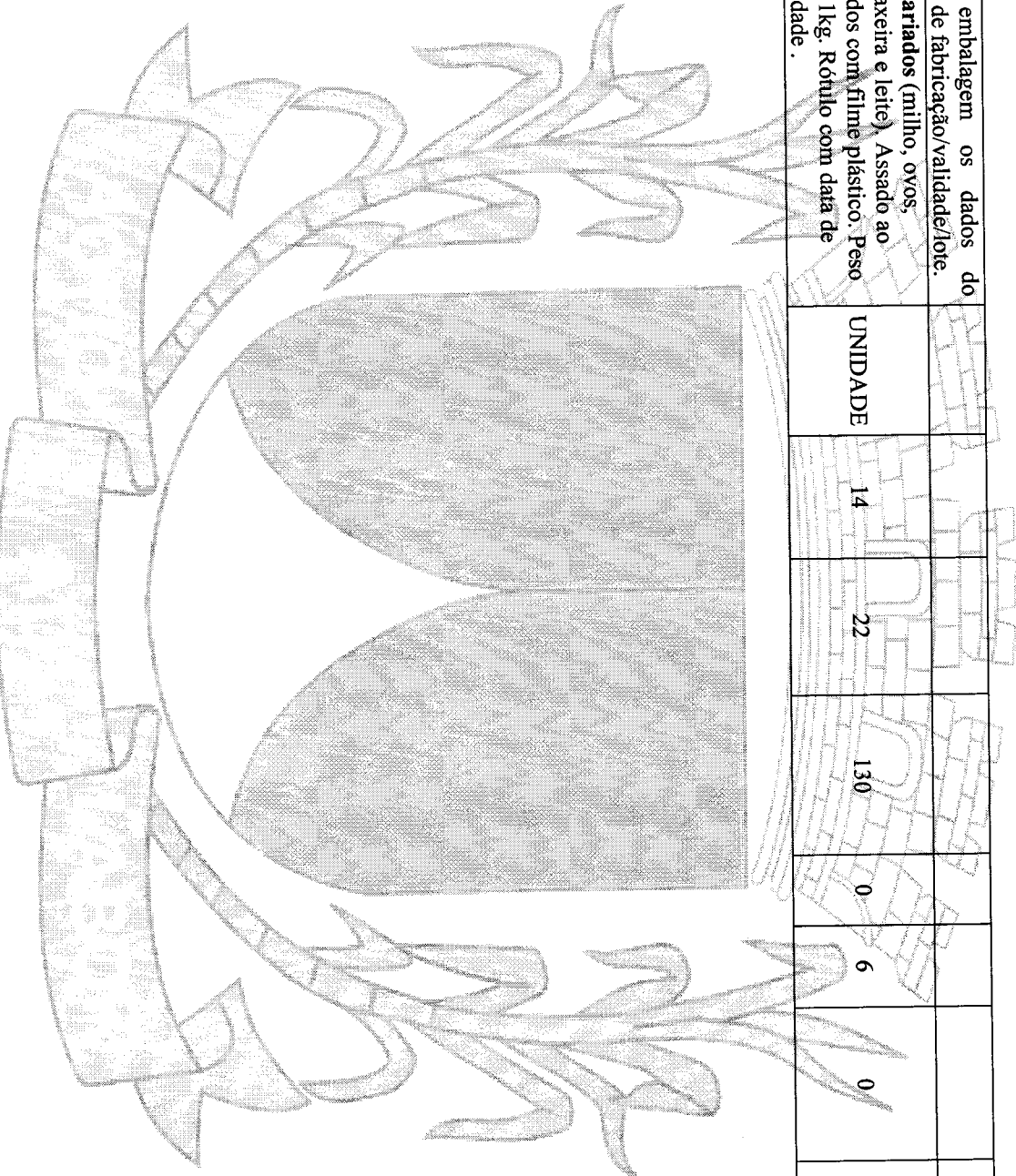


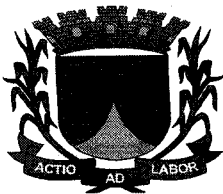


**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000320

	impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação/validade/lote.									
64	<b>Bolo sabores variados</b> (milho, ovos, chocolate, macaxeira e leite) Assado ao ponto e embalados com filme plástico. Peso aproximado de 1kg. Rótulo com data de fabricação, validade.	UNIDADE	14	22	130	0	6	0	6	178





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**


000321

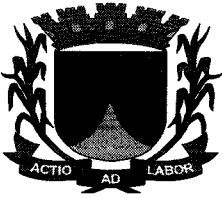
**10. RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO ONDE SERÃO  
PREPARADAS E FORNECIDAS AS REFEIÇÕES:**

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

Riachuelo/SE, 30 de janeiro de 2019.

  
**ROUSIJANE APARECIDA S. HIPÓLITO**  
Secretária Municipal de Educação

  
**VANESSA ALMEIDA MELO**  
Nutricionista



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000322

**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 2019;

**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;

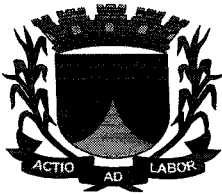
**Considerando** que a aquisição de tais objetos encontra respaldo na Lei 10.520, de 17 de Julho de 2002.

**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 2019.

Riachuelo/SE, 30 de janeiro de 2019

  
**ROUSIJANE APARECIDA S. HIPÓLITO**  
Secretária Municipal de Educação



## 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;

**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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000324

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, 30 de janeiro de 2019.

  
**CÂNDIDA EMÍLIA SANDES VIEIRA LEITE**  
Prefeita Municipal de Riachuelo

  
**ROUSIJANE APARECIDA S. HIPÓLITO**  
Secretária Municipal de Educação



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000325

**ANEXO II**  
**RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS COM AS**  
**RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES**

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



ANEXO III

CARDÁPIOS

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

	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	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES C/CHARQUE FRUTA
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 COM REQUEIJÃO CREMOSO VITAMINA DE FRUTAS	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES CHARQUE	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO FRUTA + SUCO	SANDUÍCHE DE FRANGO COM PÃO DE FORMA, ALFACE, TOMATE, CENOURA SUCO

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

O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO PROGRAMA: EDUCAÇÃO INFANTIL

	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**

000327

<b>2ª SEMANA</b>	BISCOITO DOCE VITAMINA DE FRUTAS	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES, COM CHARQUE FRUTA	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA FRUTA
<b>3ª SEMANA</b>	BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	CUSCUZ COM LEITE	MINGAU DE CREMOGEMA FRUTA	SOPA DE FEIJÃO C/ LEGUMES E CARNE FRUTA	SANDUICHE DE CARNE MOÍDA SUCO FRUTA
<b>4ª SEMANA</b>	PÃO DE QUEIJO COM REQUEIJÃO CREMOSO VITAMINA DE FRUTAS	RISOTO DE FRANGO FRUTA	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	SOPA DE FEIJÃO C/LEGUMES E CARNE FRUTA	SANDUÍCHE DE FRANGO COM PÃO DE FORMA, ALFACE, TOMATE, CENOURA SUCO

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

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

	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
<b>1ª SEMANA</b>	PÃO DE QUEIJO COM 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
<b>2ª SEMANA</b>	CANJA + PÃO CAFÉ	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES COM CHARQUE	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) +SUCO FRUTA	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO FRUTA	MACAXEIRA COM CARNE AO MOLHO FRUTA
<b>3ª SEMANA</b>	BISCOITO DOCE ACHOCOLATADO	RISOTO DE FRANGO	CUSCUZ COM OVOS CAFÉ FRUTA	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES, CARNE FRUTA	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA SUCO FRUTA
<b>4ª SEMANA</b>	CUSCUZ COM PEIXE CAFÉ	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES COM CHARQUE	MACARRÃO COM SARDINHA FRUTA	BATATA DOCE CARNE AO MOLHO FRUTA	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000328

					MOLHO VINAGRETE SUCO FRUTA
--	--	--	--	--	-------------------------------------

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

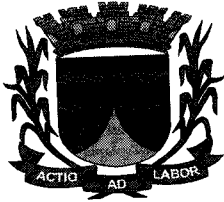
O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO RESPECTIVO PROGRAMA: **MAIS EDUCAÇÃO**

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

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

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>ALMOÇO</b> 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	DESMIADO DE FRANGO COM CENOURA FEIJÃO MACARRÃO FRUTA
<b>ALMOÇO</b> 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 COM CARNE AO MOLHO 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.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000329

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

**CRECHE – 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	CUSCUZ COM LEITE	BEBIDA LÁCTEA + PÃO DE QUEIJO C/ REQUEIJÃO CREMOSO
Almoço – 11hs	SOPA DE LEGUMES COM CARNE + FRUTA	MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO + SUCO	ARROZ + FEIJÃO + FRANGO C/ LEGUMES + PURÊ DE BATATA	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES C/CARNE	RISOTO DE FRANGO FRUTA

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

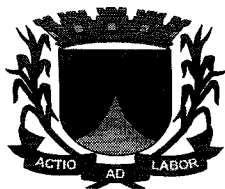
**CRECHE – PERÍODO PARCIAL**

2/4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Lanche – 8hs	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	ACHOCOLATA DO C/ BISCOITO DOCE	SUCO C/ PÃO DE QUEIJO	MINGAU DE CREMOGEMA	SUCO C/ BOLO BACIA ou ROCAMBOLE
Almoço – 11hs	RISOTO DE FRANGO FRUTA	CARNE DO SOL + FEIJÃO TROPEIRO + ARROZ + VINAGRETE + SUCO	ARROZ COLORIDO + FRANGO AO MOLHO + FRUTA	CARNE COZIDA C/ PURÊ DE ABÓBORA, FEIJÃO, ARROZ + SUCO	SOPA DE FEIJÃO COM CARNE E LEGUMES FRUTA

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

**CRECHE – INTEGRAL**

1/3ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
-------------	---------	-------	--------	--------	-------



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000330

<b>Desjejum – 7:30hs</b>	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO + AVEIA	MINGAU DE CEREAIS	SUCO C/BISCOITO DOCE + FRUTA	CUSCUZ COM LEITE	BEBIDA LÁCTEA + PÃO DE QUEIJO C/ REQUEIJÃO CREMOSO
<b>Colação – 9:30hs</b>	MELANCIA	TANGERINA	BANANA	LARANJA	MAMÃO
<b>Almoço – 12hs</b>	PICADINHO DE CARNE BOVINA COM LEGUMES FEIJÃO ARROZ SUCO	MACARRÃO COM CARNE AO MOLHO SUCO	ARROZ + FEIJÃO + FRANGO C/ LEGUMES PURÊ DE BATATA	ISCA DE FÍGADO FEIJÃO ARROZ COLORIDO SALADA DE ALFACE E TOMATE	RISOTO DE FRANGO
<b>Lanche – 15hs</b>	SOPA DE FEIJÃO C/CARNE E LEGUMES	SUCO C/BISCOITO DOCE	CANJA	PÃO DE QUEIJO + ACHOCOLATA DO	SOPA DE LEGUMES COM CARNE + FRUTA

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

**CRECHE – INTEGRAL**

2ª/4ª SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>Desjejum – 7:30s</b>	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA	ACHOCOLATA DO C/ BISCOITO DOCE	SUCO C/ PÃO DE QUEIJO	MINGAU DE CREMOGEMA	SUCO C/ BOLO BACIA OU ROCAMBOLE
<b>Colação – 9:30hs</b>	MELANCIA	TANGERINA	BANANA	LARANJA	MAMÃO
<b>Almoço – 12hs</b>	ARROZ COLORIDO + FRANGO AO MOLHO + FRUTA	PICADINHO DE CARNE BOVINA COM LEGUMES FEIJÃO ARROZ SUCO	CARNE COZIDA C/ PURÊ DE ABÓBORA, FEIJÃO, ARROZ + SUCO	MACARRÃO (PARAFUSO) C/ FRANGO COM LEGUMES	CARNE DO SOL + FEIJÃO TROPEIRO + ARROZ + VINAGRETE + SUCO



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000331

<b>Lanche – 15hs</b>	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.

**O CARDÁPIO SEGUINTE ATENDERÁ AO RESPECTIVO PROGRAMA:  
FESTIVIDADES 2019**

**FESTEJOS JUNINOS**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>SEMANA JUNINA</b>	MUNGUZA +FRUTA	BOLO BACIA (sabor laranja) + SUCO MILHO COZIDO	CANJIQUINHA + FRUTA	CACHORRO QUENTE SUCO	ARROZ DOCE + AMENDOIM

**SEMANA DA CRIANÇA**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>SEMANA DA CRIANÇA (07/10 a 11/10)</b>	ROCAMBOLE + SUCO	PIPOCA + SUCO + FRUTA	PÃO DE QUEIJO + SUCO MAÇÃ DO AMOR	CACHORRO QUENTE SUCO + FRUTA	BOLO (sabores variados) SUCO

- Os Itens: milho, amendoim e as frutas serão provenientes da agricultura familiar.

**COMPOSIÇÃO PER CAPITA POR REFEIÇÃO**

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
<b>Composição/per capta:</b> Bolo bacía ou rocambole – 1 und Bebida láctea – 0,2	<b>Composição/per capta:</b> Farinha de milho – 0,05 Carne moída – 0,07	<b>Composição/per capta:</b> Arroz parboilizado – 0,04 Alho – 0,001 Beterraba – 0,01	<b>Composição/per capta:</b> Macarrão – 0,02 Abóbora – 0,01 Batata – 0,02 Cenoura – 0,01	<b>Composição/per capta:</b> Pão de hot dog – 1 und Salsicha – 0,03 Extrato de tomate



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000332

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	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	Chuchu – 0,01 Tomate – 0,01 Cebola – 0,005 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	– 0,005 Cebola – 0,005 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 COM CARNE AO MOLHO + SUCO	PÃO C/ QUEIJO (TIPO MUSSARELA) + SUCO	COXA DE FRANGO COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO	SOPA DE FEIJÃO, LEGUMES COM CHARQUE
<b>Composição/per capta:</b>	<b>Composição/per capta:</b>	<b>Composição/per capta:</b>	<b>Composição/per capta:</b>	<b>Composição/per capta:</b>
Biscoito maisena- 0,03 Leite em pó – 0,03 Açúcar - 0,02 Banana – 0,05 Mamão – 0,05	Macarrão – 0,04 Coxão mole -0,08 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 Abóbora – 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 –	Feijão – 0,02 Macarrão – 0,02 Charque – 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 Cond. misto – 0,001 Extrato de tomate – 0,005 Sal – 0,002 Vinagre – 0,002 Óleo – 0,002



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000333

			0,05 Açúcar – 0,02	
--	--	--	-----------------------	--

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
<b>Composição/per capta:</b> Biscoito maisena - 0,03 Leite em pó – 0,03 Achocolatado em pó – 0,02 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> Arroz – 0,04 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	<b>Composição/per capta:</b> Cremogema – 0,03 Leite em pó - 0,03 Açúcar – 0,02 Canela em pó – 0,001	<b>Composição/per capta:</b> Feijão – 0,02 Macarrão – 0,02 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	<b>Composição/per capta:</b> 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 COM REQUEIJÃO CREMOSO VITAMINA DE FRUTAS	CANJA	MACARRÃO COM SARDINHA	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO	CARNE DO SOL FEIJÃO TROPEIRO ARROZ VINAGRETE SUCO
<b>Composição/per capta:</b> Pão de queijo – 1 und Requeijão -	<b>Composição/per capta:</b> Arroz – 0,03 Peito de frango –	<b>Composição/per capta:</b> Macarrão – 0,04 Sardinha – 0,03	<b>Composição/per capta:</b> Arroz – 0,03 Feijão – 0,03	<b>Composição/per capta:</b> Carne do sol - 0,08 Feijão – 0,03



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000334

0,01 Leite em pó - 0,03 Açúcar - 0,02 Mamão - 0,05 Banana - 0,05	0,06 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	Cebola - 0,005 Coentro - 0,005 Pimentão - 0,003 Tomate - 0,01 Sal - 0,002 Extrato de tomate - 0,005 Condimento misto - 0,001	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	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	FAROFÁ DE CUSCUZ COM CARNE MOÍDA CAFÉ	CANJA PÃO CAFÉ	ARROZ DOCE PÃO
<b>Composição/per capta:</b> Flocos de milho - 0,05 Leite em pó - 0,03 Sal - 0,002	<b>Composição/per capta:</b> Pão de hot dog - 1 und Requeijão cremoso - 0,01 Bebida láctea - 0,2	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> Arroz - 0,03 Peito de frango - 0,06 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	<b>Composição/per capta:</b> 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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000335

			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 SUÇO
<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> Flocos de milho - 0,05 Ovo - 1 und Margarina - 0,005 Sal - 0,002 Café - 0,005 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> Flocos de milho - 0,05 Filé de merluza - 0,15 Óleo - 0,002 Sal - 0,002 Café - 0,005 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> Arroz - 0,04 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 SUÇO	FÍGADO ACEBOLADO BATATAS COZIDAS ARROZ FEIJÃO	PICADINHO DE CARNE BOVINA COM ABÓBORA FEIJÃO TROPEIRO ARROZ
<b>Composição/per capta:</b> Fígado bovino -	<b>Composição/per capta:</b> Peito de frango -	<b>Composição/per capta:</b> Macarrão - 0,04	<b>Composição/per capta:</b> Fígado bovino -	<b>Composição/per capta:</b> Carne bovina





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000336

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	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	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	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	(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
--	---	---	---	--

<b>REFEIÇÃO 36</b>	<b>REFEIÇÃO 37</b>	<b>REFEIÇÃO 38</b>	<b>REFEIÇÃO 39</b>	<b>REFEIÇÃO 40</b>
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
<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> Rocambole ou bolo bacía - 1 und Polpa de fruta - 0,05 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> Bolo bacía - 1 und Achocolatado em pó - 0,02 Leite em pó - 0,03	<b>Composição/per capta:</b> Farinha láctea - 0,03 Leite em pó - 0,03 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> Biscoito maisena - 0,03 Polpa de suco - 0,05 Açúcar - 0,02



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000337

Extrato de tomate - 0,005 Óleo - 0,002				
--	--	--	--	--

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
<b>Composição/per capta:</b> Pão de queijo - 1 und Polpa de fruta - 0,05 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> Leite em pó - 0,03 Açúcar - 0,02 Aveia - 0,01 Banana - 0,05 Mamão - 0,05	<b>Composição/per capta:</b> Leite em pó - 0,03 Açúcar - 0,02 Mucilon (multicereais ou arroz e aveia) - 0,03	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> 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

<b>REFEIÇÃO 46</b>	<b>REFEIÇÃO 47</b>	<b>REFEIÇÃO 48</b>	<b>REFEIÇÃO 49</b>	<b>REFEIÇÃO 50</b>
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

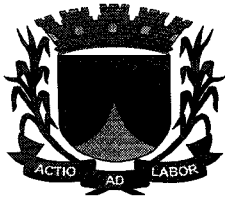


ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000338

PÃO DE QUEIJO ACHOCOLATADO	MACARRÃO C/ FRANGO COM LEGUMES	BEBIDA LÁCTEA BISCOITO DOCE	MUNGUNZÁ	CANJIQUINHA
<b>Composição/per capta:</b> Leite em pó - 0,03 Achocolatado em pó - 0,02 Açúcar - 0,02 Pão de queijo - 1 und	<b>Composição/per capta:</b> 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	<b>Composição/per capta:</b> Biscoito maisena - 0,03 Bebida láctea - 0,2	<b>Composição/per capta:</b> Milho de mungunzá - 0,04 Leite em pó - 0,03 Coco ralado desidratado - 0,01 Açúcar - 0,02	<b>Composição/per capta:</b> Canjiquinha - 0,03 Leite em pó - 0,03 Açúcar - 0,02

REFEIÇÃO 51	REFEIÇÃO 52	REFEIÇÃO 53	REFEIÇÃO 54	REFEIÇÃO 55
ARROZ DOCE	PIPOCA SUCO	PÃO DE QUEIJO SUCO MAÇÃ DO AMOR	SANDUÍCHE DE FRANGO COM PÃO DE FORMA, ALFACE, TOMATE, CENOURA SUCO	BOLO SABORES DIVERSOS SUCO



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000339

<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>
Arroz branco – 0,03	Milho de pipoca – 0,02	Pão de queijo – 1 und	Pão de hot dog – 1 und	Fatia de bolo- 0,08
Leite em pó – 0,03	Óleo – 0,002	Polpa de suco – 0,05	Peito de frango – 0,06	Polpa de frutas - 0,05
Coco ralado desidratado – 0,01	Polpa de suco – 0,05	Açúcar – 0,02	Alface - 0,005	Açúcar- 0,02
Açúcar – 0,02	Açúcar – 0,02	Maçã do amor – 1 und	Tomate - 0,01	
Canela em pó – 0,001			Cenoura- 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	

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES: MÊS/ANO

TABELA: REFEIÇÕES/QUANTITATIVOS/MÊS			
REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES /MÊS/ESTIMADO	REFEIÇÕES	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES /MÊS/ESTIMADO
REFEIÇÃO 1	1454	REFEIÇÃO 31	920
REFEIÇÃO 2	1248	REFEIÇÃO 32	560
REFEIÇÃO 3	1814	REFEIÇÃO 33	560
REFEIÇÃO 4	2350	REFEIÇÃO 34	560
REFEIÇÃO 5	1965	REFEIÇÃO 35	560
REFEIÇÃO 6	2014	REFEIÇÃO 36	560
REFEIÇÃO 7	920	REFEIÇÃO 37	1058
REFEIÇÃO 8	1630	REFEIÇÃO 38	560
REFEIÇÃO 9	1984	REFEIÇÃO 39	1126
REFEIÇÃO 10	3054	REFEIÇÃO 40	1280
REFEIÇÃO 11	3750	REFEIÇÃO 41	920



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000340

REFEIÇÃO 12	2350	REFEIÇÃO 42	360
REFEIÇÃO 13	2734	REFEIÇÃO 43	360
REFEIÇÃO 14	2556	REFEIÇÃO 44	360
REFEIÇÃO 15	1630	REFEIÇÃO 45	360
REFEIÇÃO 16	1454	REFEIÇÃO 46	360
REFEIÇÃO 17	720	REFEIÇÃO 47	360
REFEIÇÃO 18	1630	REFEIÇÃO 48	360
REFEIÇÃO 19	2528	REFEIÇÃO 49*	1760
REFEIÇÃO 20	1990	REFEIÇÃO 50*	1760
REFEIÇÃO 21	772	REFEIÇÃO 51*	1760
REFEIÇÃO 22	1096	REFEIÇÃO 52*	1585
REFEIÇÃO 23	176	REFEIÇÃO 53*	1585
REFEIÇÃO 24	176	REFEIÇÃO 54	1454
REFEIÇÃO 25	176	REFEIÇÃO 55*	1585
REFEIÇÃO 26	176		
REFEIÇÃO 27	176		
REFEIÇÃO 28	176		
REFEIÇÃO 29	176		
REFEIÇÃO 30	560		

○ As refeições que estão com o asterisco (\*) só serão utilizadas 1 vez ao ANO ou seja em cardápio específico para as festividades.



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 estabelecidos pela RDC nº. 352 de 23/12/02.

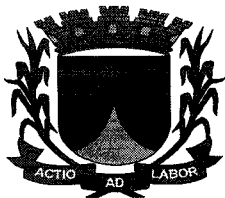
ITEM	DESCRIÇÃO
1	Abóbora de leite, de 1ª qualidade, com prazo de validade de 07 a 30 dias sob refrigeração.
2	Açúcar: sacarose de cana obtido da cana de açúcar, tipo refinado, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente
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
4	Alface-cresta de 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.
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.
6	Alhode 1ª qualidade - Grupo comum, roxo, tipo especial; - com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade.
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 secundária plástico resistente
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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000342

	secundaria plástico resistente
9	<b>Aveia em flocos finos.</b> 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.
10	<b>Bananade 1ª qualidade,</b> 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.
11	<b>Batata inglesa</b> média de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.
12	<b>Batata docerosada,</b> apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.
13	<b>Bebida láctea</b> 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
14	<b>Beterrabade 1ª qualidade</b> - tamanho de médio a grande; - casca lisa sem indício de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos.
15	<b>Biscoito doce:</b> 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
16	<b>Bolo tipo baci</b> 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.
17	<b>Café granulados</b> 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
18	<b>Canela em pó</b> 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

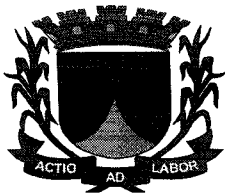


**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000343

	12/78 da CNNPA
19	<b>Canjiquinha de milho</b> , 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
20	<b>Carne de boi</b> (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.
21	<b>Carne do solde 1ª qualidade</b> (carne crua e salgada, apresentando como principais ingredientes o sal, condimentos e realçador de sabor (glutamato monossódico).)
22	<b>Carne moída</b> 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.
23	<b>Cebola brancamédia</b> de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.
24	<b>Cenouramédia</b> 1ª qualidade com prazo de validade de 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.
25	<b>Cereais</b> 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
26	<b>Coentro</b> cor hortalíça classificado como verdura cor verde fresco aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos
27	<b>Couve folhada</b> 1ª qualidade com folhas integras livres de fungos, transportadas com sacos plásticos transparentes de primeiro uso
28	<b>Condimento</b> 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.
29	<b>Coco ralado</b> 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.
30	<b>Charque (dianteiro)</b> acondicionado em embalagem primária de





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000344

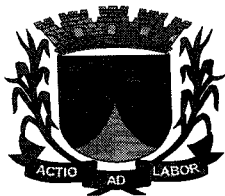
	plástico atóxico (kg) com respectiva informação nutricional, data de fabricação validade/lote, embalagem secundária plástico resistente.
31	<b>Chuchude 1ª Qualidade</b> - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.
32	<b>Extrato de tomate:</b> simples, concentrado, 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 <b>Tetra park</b> com 340g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária de papel resistente
33	<b>Farinha láctea</b> fonte de 11 vitaminas e ferro com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote
34	<b>Farinha de milho (cuscuz)</b> 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.
35	<b>Farinha de Mandioca</b> 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
36	<b>Frango (coxa e sobrecoxa)</b> 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.
37	<b>Frango (peito de frango)</b> 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.
38	<b>Feijão carioca:</b> 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
39	<b>Fígado Bovino</b> 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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000345

40	<b>Filé de merluzade</b> 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.
41	<b>Leite em pó:</b> 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
42	<b>Macaxeira</b> 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.
43	<b>Maçade</b> 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.
44	<b>Mamão</b> formosa de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme.
45	<b>Margarina c/sal</b> 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.
46	<b>Massa alimentícia:</b> 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
47	Mistura a base de amido de milho para o preparo de <b>mingau</b> sabor baunilha fonte de vitaminas e minerais com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.
48	<b>Milho de pipoca</b> 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.
49	Milho desolhado: para o preparo de <b>mungunzá</b> , grupo misturada, sub grupo despelculada, classe amarelo, tipo 1, com ausência de umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem primária plástico atóxico transparente (emb.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000346

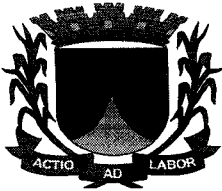
	500g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.
50	<b>Oleo vegetal</b> comestível: composição óleo de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, inseto de ranço, acondicionado em embalagem primária PET(900ml) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente
51	<b>(Ovos) ovos brancos de galinha</b> , 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.
52	<b>Pão</b> 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 resolução12/78 da CNNPA.
53	<b>Pão de forma:</b> Massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente . Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g
54	<b>Pão de queijo</b> - 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 alimenticias, 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



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000347

	produtos, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
55	<b>Pimentão verde</b> de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.
56	Peixe em conserva tipo <b>Sardinha</b> , 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
57	<b>Polpa de frutas congeladas</b> , sabores variados concentrado, pasteurizado, in natura, acondicionado em embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade.
58	<b>Queijo tipo mussarela</b> , 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
59	<b>Rocambole</b> -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.
60	<b>Requeijão tradicional cremoso</b> – 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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000348

	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.
61	Salmoído, iodado, embalagem primária plástico atóxico transparente (emb1kg), com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote embalagem secundária plástico resistente.
62	Tomatemédio 1ª qualidade com prazo de validade de 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.
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.
64	Bolo sabores variados (milho, ovos, chocolate, macaxeira e leite). Assado ao ponto e embalados com filme plástico. Peso aproximado de 1kg. Rótulo com data de fabricação, validade.



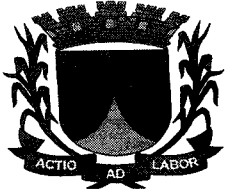
**ANEXO V**

**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**

000350

**ANEXO VI**

**MODELO DO TERMO DE VISTORIA**

DECLARAMOS, a fim de atender às exigências do Edital de PREGÃO Nº ...../....., 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 \_\_\_\_\_

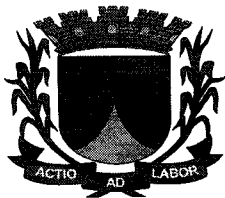
**RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:**

ASSINATURA: \_\_\_\_\_  
NOME: \_\_\_\_\_  
QUALIFICAÇÃO: \_\_\_\_\_  
CRN Nº: \_\_\_\_\_

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**

000351

**ANEXO VII  
(modelo)**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE  
HABILITAÇÃO**

**Ref.: PREGÃO PRESENCIAL N.º 04/2019 – 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 04/2019 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.)**





ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000352

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-PRÉPARO, 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 E CRECHE 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	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros			1454		
Serviço/encargos					

REFEIÇÃO 2	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros			1248		
Serviço/encargos					

REFEIÇÃO 3	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros			1814		
Serviço/encargos					

REFEIÇÃO 4	CUSTO UNIT.	VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
Gêneros			2350		
Serviço/encargos					



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000353

REFEIÇÃO 5	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1965		

REFEIÇÃO 6	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	2014		

REFEIÇÃO 7	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	920		

REFEIÇÃO 8	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1630		

REFEIÇÃO 9	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1984		

REFEIÇÃO 10	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	3054		

REFEIÇÃO 11	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	3750		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000354

REFEIÇÃO 12	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	2350		

REFEIÇÃO 13	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	2734		

REFEIÇÃO 14	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	2556		

REFEIÇÃO 15	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1630		

REFEIÇÃO 16	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

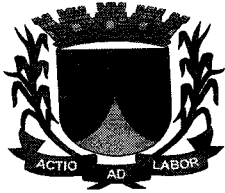
VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1454		

REFEIÇÃO 17	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	720		

REFEIÇÃO 18	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1630		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000355

REFEIÇÃO 19	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	2528		

REFEIÇÃO 20	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1990		

REFEIÇÃO 21	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	772		

REFEIÇÃO 22	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1096		

REFEIÇÃO 23	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

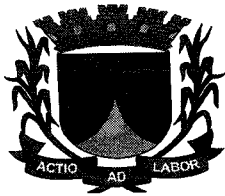
VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	176		

REFEIÇÃO 24	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	176		

REFEIÇÃO 25	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	176		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000356

REFEIÇÃO 26	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	176		

REFEIÇÃO 27	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	176		

REFEIÇÃO 28	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	176		

REFEIÇÃO 29	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	176		

REFEIÇÃO 30	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	560		

REFEIÇÃO 31	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	920		

REFEIÇÃO 32	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	560		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000357

REFEIÇÃO 33	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	560		

REFEIÇÃO 34	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	560		

REFEIÇÃO 35	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	560		

REFEIÇÃO 36	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	560		

REFEIÇÃO 37	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1058		

REFEIÇÃO 38	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	560		

REFEIÇÃO 39	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1126		



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000358

REFEIÇÃO 40	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1280		

REFEIÇÃO 41	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	920		

REFEIÇÃO 42	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	360		

REFEIÇÃO 43	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	360		

REFEIÇÃO 44	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	360		

REFEIÇÃO 45	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	360		

REFEIÇÃO 46	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	360		



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000359

REFEIÇÃO 47	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	360		

REFEIÇÃO 48	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	360		

REFEIÇÃO 49*	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1760		

REFEIÇÃO 50*	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1760		

REFEIÇÃO 51*	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1760		

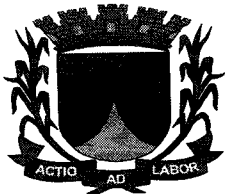
REFEIÇÃO 52*	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1585		

REFEIÇÃO 53*	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1585		





ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000360

REFEIÇÃO 54	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1454		

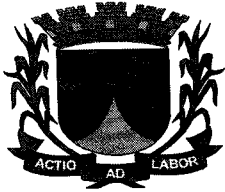
REFEIÇÃO 55*	CUSTO UNIT.
Gêneros	
Serviço/encargos	

VALOR UNIT P/ REFEIÇÃO	QTDE MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
	1585		
<b>VALOR MENSAL</b>			
<b>VALOR GLOBAL</b>			

○ As refeições que estão com o asterisco (\*) só serão utilizadas 1 vez ao ANO ou seja em cardápio específico para as festividades.

VALORES TOTAIS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Abóborade leite, de 1ª qualidade, com prazo de validade de 07 a 30 dias sob refrigeração.	1KG			
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			
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 liquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundaria caixa de papel resistente	200GR			4



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000361

4	Alfacecrespa de 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	ML			
5	Alimento obtido pela trituração das porções musculares comestíveis da carne bovina e suína ( <b>salsichatipo</b> mista). Pode ser utilizada o conservante permitido na legislação específica. O produto deverá ser apresentado congelado, sem cristais de gelo.	KG			
6	<b>Alhode</b> 1ª qualidade - Grupo comum, roxo, tipo especial; - com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade.	KG			
7	<b>Arroz branco</b> 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	KG			
8	<b>Arroz: subgrupo parboilizado</b> , 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	1KG			
9	<b>Aveia em flocos finos</b> . 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			
10	<b>Bananade</b> 1ª qualidade, com prazo de	KG			



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000362

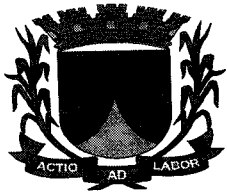
	validade de 05 dias sob refrigeração, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde.				
11	<b>Batata inglesa</b> média de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG			
12	<b>Batata docerosada</b> , apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	1KG			
13	<b>Bebida láctea</b> 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			
14	<b>Beterraba</b> de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca lisa sem indicio de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos.	1KG			
15	<b>Biscoito doce</b> : 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			
16	<b>Bolo tipo baci</b> 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			
17	<b>Café granulados</b> solúvel, isento de	50GR			



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000363

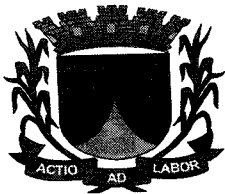
	impurezas, aroma e sabor suave, cor e cheiro característicos do café, sem corantes, acondicionado em embalagem aluminizada hermeticamente fechado, empacotado em embalagem de 50g . Contendo a denominação, classificação, validade, data de fabricação, lote, marca do fabricante e selo de pureza da ABIC estampadas no rótulo da embalagem, prazo de validade: mínimo de 06 meses, contados da data de entrega				
18	<b>Canela em pó</b> 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			
19	<b>Canjiquinha de milho</b> , 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			
20	<b>Carne de boi</b> (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			
21	<b>Carne do solde</b> 1ª qualidade (carne crua e salgada, apresentando como principais ingredientes o sal, condimentos e realçador de sabor (glutamato monossódico).)	1KG			
22	<b>Carne moída</b> 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			
23	<b>Cebola brancamédia</b> de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses	1KG			



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000364

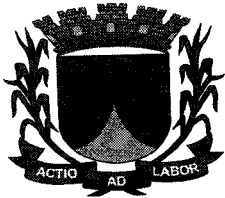
	sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.				
24	<b>Cenouramédia</b> 1ª qualidade com prazo de validade de 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG			
25	<b>Cereais</b> para alimentação infantil sabor (multi cereais ou arroz e aveia) rico em zinco, ferro e 9 vitaminas incluindo A e C com peso líquido de 230g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade	230GRS			
26	<b>Coentro</b> cor hortalíça classificado como verdura cor verde fresco aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos	ML			
27	<b>Couve folhada</b> 1ª qualidade com folhas integras livres de fungos, transportadas com sacos plásticos transparentes de primeiro uso	ML			
28	<b>Condimento</b> 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 resisistente.	100GR			
29	<b>Coco ralado</b> 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	<b>Charque (dianteiro)</b> acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico (kg) com respectiva informação nutricional, data de fabricação validade/lote, embalagem	KG			



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000365

	secundária plástico resistente.				
31	<b>Chuchude</b> 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	1KG			
32	<b>Extrato de tomate:</b> 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 <b>Tetra park</b> com 340g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária de papel resistente	340GR			
33	<b>Farinha láctea</b> fonte de 11 vitaminas e ferro com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote	200GR			
34	<b>Farinha de milho (cuscuz)</b> 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			
35	<b>Farinha de Mandioca</b> 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			
36	<b>Frango (coxa e sobrecoxa)</b> 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			
37	<b>Frango (peito de frango)</b> de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com	1KG			



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000366

	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.				
38	<b>Feijão carioca:</b> 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			
39	<b>Fígado Bovino</b> 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) inspeccionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas	1KG			
40	<b>Filé de merluza</b> 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), inspeccionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	1KG			
41	<b>Leite em pó:</b> 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			



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000367

42	<b>Macaxeira</b> 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			
43	<b>Maçade</b> 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			
44	<b>Mamão</b> formosa de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme.	1KG			
45	<b>Margarina c/sal</b> 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			
46	<b>Massa alimentícia:</b> 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 acido fólico e demais substancias 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 secundaria plástica reforçada	500GR			
47	Mistura a base de amido de milho para o preparo <b>deminga</b> sabor baunilha fonte de vitaminas e minerais com peso líquido de 200g com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	200GR			
48	<b>Milho de pipoca</b> 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			
49	Milho desolhado: para o preparo	500GR			

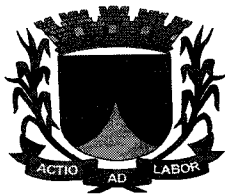




ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000368

	demungunzá, 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.				
50	<b>Óleo vegetal</b> 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			
51	<b>(Ovos) ovos brancos de galinha</b> , 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			
52	<b>Pão</b> 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 resolução12/78 da CNNPA.	UNIDADE			
53	<b>Pão de forma:</b> Massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, farelos e de corantes de qualquer	PCT			



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000369

	natureza em sua confeção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g				
54	<b>Pão de queijo</b> - 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 confeção 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			
55	<b>Pimentão verde</b> de 1ª qualidade com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG			



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000370

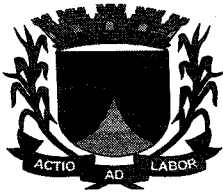
56	Peixe em conserva tipo <b>Sardinha</b> , eviscerada, descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida, com cobertura em molho de tomate. Podendo ser utilizados conservantes e acidulantes permitidos por lei. Deve ser elaborado com matéria-prima em perfeito estado de conservação 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			
57	<b>Polpa de frutas</b> congeladas, sabores variados concentrado, pasteurizado, in natura, acondicionado em embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade.	1KG			
58	<b>Queijo tipo mussarela</b> , 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	1KG			
59	<b>Rocambole</b> -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,	50GR			



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000371

	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.				
60	<b>Requeijão tradicional cremoso</b> – produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa massa coalhada. Não contém 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.	POTE			
61	<b>Salmoído</b> , iodado, embalagem primária plástico atóxico transparente (emb1kg), com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote embalagem secundária plástico resistente.	1KG			
62	<b>Tomate</b> médio 1ª qualidade com prazo de validade de 3 meses sob refrigeração de 7 a 30 dias em temperatura ambiente.	1KG			
63	<b>Vinagre</b> de álcool, acondicionado em garrafa plástica com 500ml, contendo	500ML			



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000372

	no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação/validade/lote.				
64	<b>Bolo sabores variados</b> (milho, ovos, chocolate, macaxeira e leite). Assado ao ponto e embalados com filme plástico. Peso aproximado de 1kg. Rótulo com data de fabricação, validade.	UNIDADE			
<b>VALOR TOTAL</b>					

Declaro 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.

Executaremos os serviços objeto da Licitação, pelo preço global de **RS** \_\_\_\_\_ (por extenso), nos prazos, cardápios e especificações de cada refeição, incluído neste, a mobilização, cujo prazo será contado a partir da data da assinatura deste Contrato e recebimento da respectiva Ordem de Serviço a ser emitida pela Prefeitura Municipal de Riachuelo/SE, ao tempo em que, assume inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na elaboração da proposta;

Manteremos válida a Proposta pelo prazo mínimo de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data de recebimento dos documentos de habilitação e proposta comercial, aceitando que, ocorrendo recurso de habilitação ou inabilitação de licitante e suas eventuais impugnações, bem como de julgamento das propostas comerciais e de suas eventuais impugnações, durante o período de seus respectivos julgamentos, o prazo de validade da proposta comercial não correrá, tendo em vista o efeito suspensivo desses recursos;

Utilizaremos os equipamentos, equipe técnica, administrativa e mão-de-obra que forem necessários à perfeita execução dos serviços, de acordo com as exigências do Edital e de seus Anexos, bem como da fiscalização da Prefeitura;

Na execução do fornecimento observaremos rigorosamente as especificações técnicas, assumindo desde já a integral responsabilidade pela perfeita realização dos trabalhos, de conformidade com as normas e padrões da Vigilância Sanitária e da Prefeitura Municipal de Riachuelo.

Responsável Legal

Nome:

Proponente:

Endereço:

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



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000373

ANEXO IX  
(modelo)

TERMO DE CREDENCIAMENTO

A empresa \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, C.N.P.J. n° \_\_\_\_\_, representada pelo(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, **CRENCIA** 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



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000374

**ANEXO X**

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

**DECLARAÇÃO**

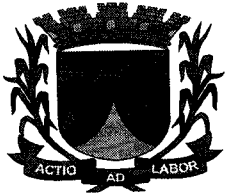
....., inscrita no CNPJ n. ...., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade n. .... e do CPF n. .... **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 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)



ANEXO IX

MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO, PREGÃO N°  
...../....., QUE FAZEM ENTRE SI O  
MUNICÍPIO DE ..... E A EMPRESA -  
....., VENCEDORA DA  
LICITAÇÃO.

O MUNICÍPIO DE RIACHUELO/SE, inscrita no CNPJ sob o n° 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 n° ....., Inscrição Estadual n° ....., com sede na cidade de ....., à Rua ....., neste ato representada pelo Sr. ...., portador do RG n° ..... e CIC n° ....., 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 e creche de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação do Município de Riachuelo/SE, conforme descrito nos anexos ao Edital que dá origem a este instrumento.

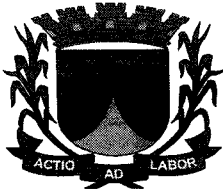
**CLÁUSULA 2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS**

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 Almojarifado 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 impostergável 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**

000376

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/\_\_\_\_, 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** O fornecimento da Alimentação Escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino de Riachuelo/SE será distribuído da seguinte forma: a) 01 (uma) refeição diária para os alunos do ENSINO FUNDAMENTAL, EJA, QUILOMBOLA, Creche, AEE e ENSINO INFANTIL, b) 03 (três) refeições diárias para os escolares do PROGRAMA “MAIS EDUCAÇÃO”.

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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000377

**2.13** A variação do fornecimento de acordo com os limites indicados acima 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** 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:

**2.17.1** 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;

**2.17.2** 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 04/2019 e seus anexos.

**4.2.** As refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas no Anexo II do Edital do Pregão Presencial 04/2019, no mesmo dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.



## ESTADO DE SERGIPE PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO

000378

**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 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 04/2019, 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 04/2019 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.

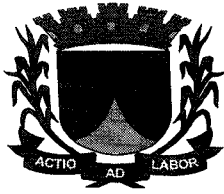
**4.6.** As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível in natura, de acordo com a Resolução n.º 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão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



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000379

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;

**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**

**5.1 QUANTO A PESSOAL:**

**5.1.1** Disponibilizar funcionários em número suficiente para garantir o bom funcionamento dos serviços de alimentação escolar. No caso de aumento na quantidade de cardápios servidos ou no aumento das unidades escolares, fica estipulado a disponibilidade de 01 merendeira para cada 250 refeições/dia.

**5.1.2** Treinar, qualificar e uniformizar todo o pessoal envolvido na execução dos serviços.

**5.1.3** Observar as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

**5.1.4** Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para supervisão, conforme exigência do Conselho Regional de Nutricionistas, e 01 (um) (a) coordenador (a) responsável (nutricionista) com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

**5.1.5** Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

**5.1.6** Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a CONTRATANTE, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva das licitantes vencedoras quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.

**5.1.7** Responder pela troca de mão-de-obra que for substituída ou repostada, inclusive pelo treinamento e qualificação, devendo ocorrer imediatamente de maneira a não prejudicar os serviços.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000380

5.1.8 Desenvolver boas relações com os funcionários da CONTRATANTE, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização.

5.1.9. Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da CONTRATANTE, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

5.1.10 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.

5.1.11 Apresentar, quando solicitado pelo fiscalizador, a seguinte documentação:

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

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

5.1.11.3 Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);

5.1.11.4 Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;

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

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

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

5.1.11.8 Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;

5.1.11.9 Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;

5.1.11.10 Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;

5.1.11.11 Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;

5.1.11.12 Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;



5.1.13 Em havendo rescisão do contrato de trabalho e substituição de um trabalhador por outro, é obrigatória a apresentação pela CONTRATADA em relação ao trabalhador cujo contrato se extinguiu, quando solicitado pelo fiscalizador, os seguintes documentos:

5.1.13.1 Termo de rescisão do contrato de trabalho, devidamente homologado, quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviços na empresa;

5.1.13.2 Documento que comprove a concessão de aviso prévio, trabalhado ou indenizado;

5.1.13.3 Recibo de entrega da comunicação de dispensa e do requerimento do seguro desemprego;

5.1.13.4 Cópia da guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;

5.1.13.5 Cópia do atestado de Saúde, atestando a realização de exame médico demissional.

5.1.14 Apresentar ao término do contrato em até 30 dias, quando solicitado pelo fiscalizador:

5.1.14.1 Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;

5.1.14.2 Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados;

5.1.14.3 Cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

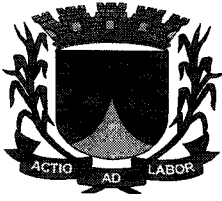
5.1.14 Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.

## **5.2 QUANTO A UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES:**

5.2.1 Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

5.2.2 Disponibilizar para a execução dos serviços – objeto do Contrato, os seguintes equipamentos e utensílios mínimos, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos:

**a) EQUIPAMENTOS MÍNIMOS PARA AS UNIDADES EDUCACIONAIS:** Fogão; Geladeira; Freezer; Botijão de Gás; Liquidificador Industrial; Picador de legumes; Panela de pressão; Batedeira e Espremedor de frutas; **b) RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS:** Conchas; Caçarolas; Caldeirões; Escumadeiras; Bacias; Canecão; Colheres de sopa; Garfos; Facas; Facas de corte: legumes e de pão; Colheres de sobremesa; Copo/caneca e Pratos.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000382

5.2.3 Efetuar a permuta, o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da CONTRATANTE e do Município, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.

5.2.4 Providenciar a reposição imediata de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da CONTRATANTE ou do Município, por culpa ou dolo de seus empregados.

5.2.5 Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

5.2.6 Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o disposto pela Vigilância Sanitária.

5.2.7. Informar a CONTRATANTE sobre as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias.

5.2.8 Dispor de almoxarifado localizado na Sede do Município, com equipamentos, utensílios e pessoal de apoio, para armazenar os gêneros alimentícios, conforme os padrões e normas inerentes à alimentação escolar.

5.2.9 Dispor de veículo adaptado para correta distribuição dos gêneros alimentícios para as Unidades de Ensino da Rede Municipal de Riachuelo/SE.

5.2.10 Alocar todos os demais recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;

**5.3 QUANTO A GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS:**

5.3.1 Assegurar o fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do/s cardápio/s elaborados pela Nutricionista do Município e aprovado pelo CAE (Conselho de Alimentação Escolar), observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, em conformidade com os dispositivos legais previstos na LEI 11.947, de 16 de Junho de 2009 e RESOLUÇÃO MEC/CD/FNDE Nº 26/2013 e demais instrumentos e normas legais pertinentes.

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

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

5.3.4 Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos.

5.3.5 Manter as áreas de preparo e distribuição da alimentação escolar, das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000383

com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário à desratização e desinsetização. No caso do local de preparo e distribuição da merenda, nas unidades educacionais não apresentar as condições exigidas de higiene, a CONTRATADA comunicará por escrito a CONTRATANTE, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações;

5.3.6 Adquirir os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do objeto do contrato, prioritariamente, no âmbito municipal e/ou regional, objetivando atender aos dispositivos constantes do Inciso I, do Art. 2º, da Lei 11.947, de 16 de Junho de 2009 e o que determina a Resolução MEC/CD/FNDE nº 26/2013 e demais instrumentos legais inerentes.

5.3.7 Permutar os gêneros alimentícios que forem detectados, pela equipe de acompanhamento e controle da Administração Pública Municipal, com prazo de validade inferior ao estipulado no contrato, machucados, amassados, danificados, estragados, ou seja, impróprios e/ou que imponham riscos para o consumo humano.

5.3.8 Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

**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.

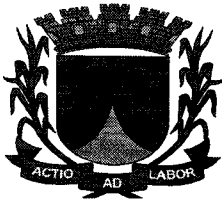




- 6.8 Disponibilizar equipamentos que possibilitem o armazenamento dos gêneros alimentícios fornecidos pela CONTRATADA.
- 6.9 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.
- 6.10 Ceder os espaços nas Unidades 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;



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000385

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;

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 04/2019;

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 2019 (dois mil e dezenove), 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 04/2019, 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.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000386

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

**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:

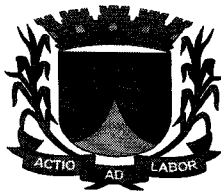
**9.7.** Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis por um período de 12 meses, a contar da data de apresentação da proposta. Após esse período o reajuste será calculado de acordo com a variação do IPCA - ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO, publicado pelo IBGE.

**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 irremediáveis 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;

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 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:

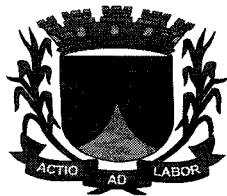
10.4.1. Quando houver recusa injustificada da empresa em retirar a Autorização de Execução do Contrato, ou não retirá-la dentro do prazo estabelecido pela Prefeitura;

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.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000388

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 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**

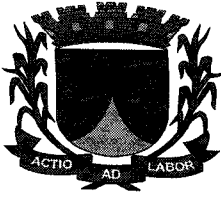
12.1. A rescisão do presente contrato dar-se-á de acordo com os artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA 13. DAS DETERMINAÇÕES ADICIONAIS:**

13.1 Além das determinações contidas no Edital do Pregão Presencial 04/2019, 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.

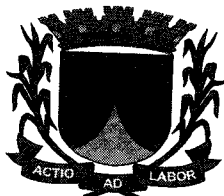
13.3 Os serviços objeto deste Contrato deverão ser executados por empregados da contratada, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a contratada, sobre os quais manterá estrita e exclusiva fiscalização.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000389

- 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;
- 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.



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIACHUELO**

000390

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.

15.2. Por assim terem convenionado 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:**