

CONCORRÊNCIA Nº 012/2017**EDITAL Nº 163/2017****PREÂMBULO**

O Sr. Secretário Municipal de Administração da PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU, localizada na Av. Itu 400 Anos, nº 111, Bairro Itu Novo Centro, Itu/SP, torna público para conhecimento dos interessados que será realizada a **Concorrência nº. 012/2017**, no dia 21 de dezembro de 2017, visando à **contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos**, com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, em conformidade com os anexos deste Edital, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais e assistenciais no Município de Itu, por solicitação das Secretarias da Educação e de Promoção e Desenvolvimento Social.

A presente licitação é do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL** e se processará de conformidade com este Edital e pela Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, e suas alterações, Resolução CD/FNDE 26 de 17 de junho de 2013 e Decreto Federal nº 7.507, de 27 de junho de 2011.

Os documentos de Habilitação, bem como a Proposta, serão entregues no local supra indicado, em envelopes fechados, distintos, com identificação externa do seu conteúdo, até as 09h00min do dia 21 de dezembro de 2017, sendo abertos a seguir, observado o devido processo legal.

1 - DO OBJETO E DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 A presente licitação tem por objeto a seleção de proposta para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, em conformidade com os anexos deste Edital, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais e assistenciais no Município de Itu.

1.2 O objeto desta licitação destina-se a suprir as necessidades dos Programas de Alimentação do Município de Itu.

1.3. O valor total estimado deste certame é de R\$ 21.982.778,95 (vinte e um milhões, novecentos e oitenta e dois mil, setecentos e setenta e oito reais e noventa e cinco centavos).

1.4. As propostas e os documentos dos interessados serão recebidos até as 09h00min **do dia 21 de dezembro de 2017** na Sessão Pública da Concorrência, que ocorrerá no Centro Administrativo Municipal, junto ao Departamento de Compras e Licitações – 2º andar, sito na Avenida Itu 400 anos, nº 111 – Bairro Itu Novo Centro, Itu/SP CEP 13303.500, ou, previamente, no mesmo Departamento, no horário das 08h00min às 16h00min, em dias úteis.

1.5. Até cinco dias úteis antes da data fixada para a entrega das propostas e documentos, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório sobre a Concorrência desde que arguidas por escrito e tempestivamente protocoladas no Departamento de Protocolo Geral, sito na Avenida Itu 400 anos, nº 111 – Bairro Itu Novo Centro, Itu/SP CEP 13303-500, estando disponível para atendimento de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 16:00 horas.

1.6. Quando o questionamento implicar alteração de condição básica da licitação, o Edital será revisto e o prazo de apresentação das propostas será reaberto.

1.7. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original, ou cópia autenticada por Tabela de Notas, ou por Servidor Público (neste último caso, a autenticação deverá ser feita na sede desta Prefeitura).

1.8. O Edital completo está à disposição para consulta e impressão no site da Prefeitura: www.itu.sp.gov.br. Caso prefira obter cópia do edital diretamente na Prefeitura, o interessado deverá trazer o CD para reprodução do mesmo, no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 16h00min, exclusivamente no Departamento de Compras e Licitações – 2º Andar, sito na Av. Itu 400 Anos, nº 111, Bairro Itu Novo Centro, Itu/SP.

1.10. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

1.11. A apresentação da proposta implicará no pleno conhecimento, por parte da proponente, das condições expressas nos documentos licitatórios, não sendo aceita, sob qualquer hipótese, alegação de seu desconhecimento, em qualquer das suas fases.

1.12. Os envelopes contendo a DOCUMENTAÇÃO Nº 01 e as PROPOSTAS Nº 02 deverão ser entregues até às 09h00min do dia **21 de dezembro de 2017**, no Departamento de Compras e Licitações – 2º Andar, sito na Av. Itu 400 Anos, nº 111, Bairro Itu Novo Centro, Itu/SP da Prefeitura Municipal, sendo que a abertura do envelope DOCUMENTAÇÃO ocorrerá no mesmo dia.

1.13. Os custos e despesas decorrentes dos pagamentos objeto desta licitação serão de responsabilidade da **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU** e atendidos pelas dotações orçamentárias nº 3390.3000.12.361.2006.2103, 3390.3000.12.362.2006.2011, 3390.3000.12.365.2006.2068, 3390.3000.12.365.2006.2075, 3390.3000.12.366.2006.2066, 3390.3900.12.365.2006.2075, 3390.3000.08.244.4010.2013, 3390.3900.08.244.4010.2013, 3390.3000.08.243.4013.2118, 3390.3000.08.244.4009.2018, 3390.3900.08.243.4013.2118, 3390.3900.08.244.4009.2018, 3390.3900.12.361.2006.2106, e as correspondentes consignadas ao exercício subsequente.

2 - PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

2.1 – O contrato terá vigência por **12 (doze) meses**, a partir da data de emissão da Ordem de Início dos Serviços, podendo ser prorrogado a critério das partes, nos limites legais permitidos, no artigo 57, II, da Lei 8.666/93.

2.1.1 – O contrato poderá a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis à espécie.

2.2.– Assinar o Contrato e o Termo de Ciência e Notificação dentro de, no máximo, 05 (cinco) dias após a convocação feita pela Prefeitura, sob pena de multa prevista no item 17 e seus subitens deste edital, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei.

2.3 – Apresentar, dentro de **05 (cinco) dias úteis** após a assinatura do contrato: Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) que deverão estar posteriormente disponíveis em todas as unidades escolares;

2.4 – Apresentar, dentro de **30 (trinta) dias** após a assinatura do contrato:

- a) Relação nominal de todos os empregados que realizarão a prestação dos serviços, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida desta relação.
- b) Atestado de Saúde Ocupacional dos empregados que realizarão a prestação dos serviços.

2.5 – A empresa vencedora desta licitação fica obrigada a recolher na data da assinatura do contrato, a importância equivalente a 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, a título de garantia de todas as obrigações assumidas no contrato, conforme consta do edital e que será devolvido por ocasião da assinatura do Termo de Recebimento Definitivo.

2.5.1 – Ocorrendo Termo Aditivo de valor, a Contratada deverá complementar a Garantia proporcionalmente, na data da assinatura do termo.

2.5.2 – Ocorrendo prorrogação do prazo contratual, a Contratada deverá prorrogar a vigência da Garantia proporcionalmente, na data da assinatura do respectivo termo.

03 - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1 – A Contratada deverá executar os serviços em conformidade com os anexos deste edital.

3.2 – O prazo para início dos serviços é de, no máximo, **30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviços, expedida pela CONTRATANTE, ressalvados os motivos de força maior.

3.3 – Apresentar, em até **60 (sessenta) dias** após a emissão da Ordem de Serviço, Manual de Boas Práticas de Manipulação, fichas técnicas, receituários, Procedimentos Operacionais Padronizados obrigatórios (higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água e higiene e saúde dos manipuladores) conforme RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução 26 de 17 de junho de 2013 que após a validação pelo responsável técnico da Contratante, deverão ser disponibilizados em cada unidade escolar. Também deverão ser disponibilizados os PPRA's e PCMSO's em cada unidade escolar;

3.4 – Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

3.5 – As quantidades de refeições poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades das pastas municipais tomadoras dos serviços, dentro dos limites legais permitidos.

4 - DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

A Contratada deverá executar os serviços com responsabilidade técnica obrigando-se a:

4.1 - A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária.

4.2- Selecionar, contratar e capacitar pessoal em quantidade compatível com o projeto básico, que prestará os serviços, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular como única empregadora sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

4.2.1- Com relação a mão de obra, a CONTRATADA se obriga a disponibilizar 100% da mão de obra para execução dos serviços em número suficiente para garantir a perfeita execução do contrato. No caso da falta de funcionários ou aumento das unidades educacionais/assistenciais no período de vigência do contrato, deverá complementar a mão de obra, observando-se o número de 1 (um) funcionário para cada 250 (duzentos e cinquenta) alunos matriculados/período e/ou 250 (duzentas e cinquenta) refeições servidas por período. No caso das unidades de ensino infantil (creches) cujos cardápios são mais complexos, observar-se-á o número de 1 (um) funcionário para cada 50 refeições servidas.

4.2.1.1 - Para as creches conveniadas, a mão de obra será disponibilizada pelas mesmas e a Contratada não terá a responsabilidade em repor a mão de obra. A Contratada terá a responsabilidade de fornecimento de gêneros alimentícios, gás, material de limpeza, não terá a responsabilidade técnica de produção e de supervisão.

4.2.1.2- Para a Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social a mão de obra deverá ser dimensionada conforme a seguir:

CRAS: 01 funcionária por unidade;

CENTROS DIA DO IDOSO: 01 funcionária por unidade;

CEACA -CASA 1 - 4 funcionárias, sendo 2 por plantão 12x36;

CEACA -CASA 2 - 4 funcionárias, sendo 2 por plantão 12x36;

CEACA -CASA 3 - 4 funcionárias, sendo 2 por plantão 12x36.

4.2.2- Os salários das merendeiras não poderão ser inferiores ao estabelecido na

convenção coletiva e nem poderão ser descontados os dias não trabalhados durante recesso escolar.

4.2.3- O período anual de férias das merendeiras deverá coincidir com as férias escolares.

4.2.4- Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos de armazenamento e manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.

4.2.5- O quadro técnico deverá ser dimensionado na proporção de 10 escolas por nutricionista conforme Portaria CRN-3 306/2016 que dispõe sobre a normatização para dimensionamento mínimo de quadro técnico para alimentação escolar - gestão pública (serviço terceirizado).

4.2.6- Manter, em Itu, equipe volante de no mínimo 5% (cinco por cento) do quadro operacional (merendeiras) nas escolas/unidades da assistência social para substituição em eventuais ausências ao trabalho. Sempre que houver aumento do número de merendeiras (devido a inaugurações de novas unidades, aumento no número de alunos, mudança no padrão de atendimento, etc) deverá ser mantida a mesma proporção entre merendeiras fixas e volantes.

4.2.7- Fornecer e manter às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, indispensáveis à execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

4.2.8- Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme Portaria CVS-5/13.

4.2.9- Afastar, dentro de 72 (setenta e duas) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a PREFEITURA, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da licitante vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.

4.2.10- Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos imediatamente por outros capacitados, de categoria profissional idêntica.

4.2.11- Fazer cumprir pelo pessoal as recomendações, normas e procedimentos constantes no disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

4.2.12- Os funcionários deverão apresentar-se diariamente uniformizados conforme especificações constantes no Anexo VII deste edital.

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

4.2.14- Responder por danos materiais e físicos, causados por seus empregados, diretamente à Prefeitura ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

4.2.15 - Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados,

responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

4.3 - Colocar e manter rodinho de proteção contra insetos e roedores em todas as portas externas da cozinha e despensa.

4.4 - Disponibilizar em cada unidade escolar e assistencial no mínimo 1 dispensador com sabão líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não-reciclado e coletor de papel acionado sem contato manual conforme Portaria do Centro de Vigilância Sanitária (Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo) CVS-05/2013 em seu Capítulo VI, Seção II, artigo 80.

4.5 - Disponibilizar em cada unidade escolar e assistencial toucas/redes para cabelos em quantidade suficiente para os manipuladores de alimentos e para os visitantes da cozinha;

4.6 - Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições, inclusive instalação (cilindros, válvulas e tubulação externa), quando necessário, conforme o "Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas", da Fundação para o Desenvolvimento da Educação (FDE/DOS, 2009), a NBR 15526/2012 da ABNT e/ou demais legislações pertinentes.

4.7 - Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências ou orientações em livro próprio, de capa dura e páginas numeradas, sem rasuras, **que deverá permanecer arquivado na Unidade até o término do contrato.**

4.8 - Atender, quando as pastas municipais tomadoras dos serviços requisitarem, serviços extraordinários em sábados, domingos e feriados, sem custo adicional para a Prefeitura, em até um máximo de 2 (duas) vezes, por unidade, no ano letivo.

4.9 - Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

4.10 - A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

4.11- A CONTRATADA obriga-se a executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Prefeitura, bem como a apresentar uma relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida neste rol.

4.12- Prestar os esclarecimentos que forem solicitados cujas reclamações obrigam-se a atender prontamente.

4.13 - A Contratada deverá se responsabilizar única e exclusivamente perante a Prefeitura, pela guarda e conservação de todos os equipamentos durante a execução do contrato, inclusive substituindo os mesmos, nos casos de furto / roubo, por outro de características idênticas com prévia autorização desta Prefeitura.

4.14 - A licitante vencedora será responsável pelo fornecimento e/ou reposição dos equipamentos e utensílios necessários, bem como pelo conserto e manutenção preventiva dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, os quais tenha obtido permissão de uso, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato.

4.15- Observar para que os materiais estejam sempre em bom estado e sejam repostos sempre que necessário.

4.16 - Fica a cargo da licitante vencedora a reposição na mesma especificação dos equipamentos e utensílios extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura, atrelados à execução dos serviços.

4.17- Realizar inventário físico semestral de equipamentos e utensílios, elaborado nos meses de **fevereiro e agosto de cada ano e enviar cópia para a Prefeitura.**

4.18 -A licitante vencedora deverá retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos ínsitos à prestação dos serviços contratados e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

4.19- A licitante vencedora obriga-se a manter, durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação declaradas na licitação.

4.20 - Deverá a licitante vencedora manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, um responsável técnico nutricionista, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

4.21 - Os cardápios serão elaborados para um período de 4 (quatro) semanas, pelos técnicos da licitante vencedora, baseados na especificação dos produtos (Anexo V), composição e per capita constantes dos Anexos IV deste edital, de forma que atendam as necessidades calóricas, protéicas, macro e micronutrientes para todos os alunos da rede de ensino e os usuários da Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social, conforme determinados pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e RDAS respectivamente.

4.21.1 – Em cumprimento à Lei nº 12.932/2014 que dispõe sobre o atendimento de alunos com restrição alimentar, quando houver necessidade de dietas especiais e desde que comprovado por atestado médico, a empresa deverá fornecer insumos substitutos, ainda que não constem do Anexo V deste edital, conforme orientação dada pela nutricionista da Prefeitura Municipal, sem oneração de custos adicionais para a Prefeitura.

4.22 - Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 30 (trinta) dias da preparação das merendas e submetidos à análise e aprovação Prefeitura Municipal, podendo ser alterados desde que solicitado até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua execução.

4.23 - As unidades poderão receber gêneros alimentícios enviados pelo Estado, Agricultura Familiar e outros programas governamentais, sendo que estes gêneros terão o mesmo procedimento quanto ao cálculo do per capita, recebimento, armazenamento, manipulação e distribuição dos quais são enviados pela licitante vencedora.

4.24 - A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no Anexo V será permitida desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização das pastas municipais tomadoras dos serviços. Caso contrário, a licitante obriga-se a substituí-los pelas especificações do Anexo V sem quaisquer ônus à Prefeitura.

4.25- A licitante vencedora não poderá, em hipótese alguma, sub contratar, ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, sendo permitida apenas a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta de merendeira, supervisão e manutenção dos equipamentos, distribuição e fornecimento de pães e bolos além do transporte de merendas até as escolas.

4.26- A licitante vencedora deverá fazer, mensalmente, prova perante a Prefeitura do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação.

4.27- Refazer às suas expensas, no total ou em parte os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente edital.

4.28- Adequar, por determinação da prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.

4.29- Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança.

4.30- Utilizar na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no edital.

4.31- Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no presente contrato.

4.32- A licitante vencedora se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

5 - DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

5.1 -Serão colocados à disposição da Contratada todos os equipamentos e utensílios existentes nas unidades escolares, cuja utilização, mediante requerimento da contratada, será autorizada através de termo de permissão de uso.

5.1.1 - Caso os equipamentos e utensílios já existentes não sejam considerados suficientes ou adequados, a proponente vencedora deverá executar as adequações que julgar necessárias, observadas as condições impostas pelos órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus para a Prefeitura.

5.2 -Notificar por escrito a licitante vencedora da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

5.3 -Em situações eventuais, comemorações em geral e entressafra, a Prefeitura poderá solicitar a composição opcional dos cardápios, podendo também requisitar os serviços, a seu critério, aos sábados, domingos e feriados no ano letivo, em até um máximo de 6 (seis) vezes por unidade, no ano letivo.

5.4 -É de responsabilidade da contratante a expedição da **Ordem de Serviço** para início dos serviços.

5.5 -Acompanhar diretamente ou por meio de sua gerenciadora a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

5.6 -Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente edital.

5.7 - Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária, proporcionando manutenção em caixa d`água e tubulações, caixa de gordura, mediante limpeza periódica, de acordo com os padrões vigentes.

5.8 Solicitar todos os Alvarás competentes perante os Órgãos responsáveis, especialmente, perante a Vigilância Sanitária. No caso de o local não apresentar as condições exigidas de higiene e estrutura, a licitante vencedora comunicará por escrito a Secretaria Municipal de Educação, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.

5.9 -Fornecer, sem ônus para a contratada, água e luz quando as refeições forem elaboradas nas Unidades Escolares/Assistenciais.

5.10 - No caso de supressão de serviços, se a contratada já houver adquirido os materiais e posto no local dos trabalhos, estes deverão ser pagos pela Administração pelos custos de aquisição regularmente comprovados e monetariamente corrigidos, podendo caber indenização por outros danos eventualmente decorrentes da supressão, desde que regularmente comprovados, considerando-se custos diretos e indiretos, como produtos alimentares perecíveis que já se encontrarem na escola, mão de obra alocada e logística, dentre outros.

6 – DO REGIME DE EXECUÇÃO

6.1 – MEDIÇÃO (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

6.1.1 - A medição diária do serviço contratado será de responsabilidade da direção da unidade escolar, que poderá delegar a um servidor público efetivo da unidade e que poderá ser acompanhado por funcionário da empresa contratada.

6.1.2 - A medição diária do serviço contratado, realizada pela unidade escolar, refere-se:

6.1.2.1 - Ao apontamento diário da quantidade de refeições servidas por período, conforme Anexos XV, XVI e XVII cujos fechamentos são semanais;

6.1.2.2 - Ao apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na sua prestação, dentro de período de medição, que possam sujeitar a CONTRATADA a penalidade ou a ajuste de conduta.

6.1.2.3 - À composição e ao porcionamento da refeição servida diariamente, que deverá estar de acordo com os cardápios e per capita previamente estipulados pela CONTRATANTE, descritos nos Anexos IV do presente edital.

6.1.2.4 - A unidade educacional deverá permitir que a CONTRATADA dê vistas às planilhas e/ou anotações referentes às quantidades de refeições servidas diariamente.

6.1.2.5 - A direção da unidade escolar será responsável pelas informações lançadas diariamente na folha de contabilização semanal dos serviços.

6.1.2.6 - O apontamento diário a que se refere o item 6.1.2.1 deverá ser realizado através dos métodos de contagem de refeições servidas, tais como controle de frequência de alunos no caso do ensino infantil compreendido pelas EMEIS de tempo parcial e integral (impresso modelo no Anexo XV); para os alunos dos ensinos FUNDAMENTAL de tempo parcial e integral, MÉDIO de tempo parcial e integral, e DE JOVENS E ADULTOS o controle se dará através da contagem e posterior contabilização pratos nos dias e/ou horários de lanche e de refeição (Anexo XVI), ambos da Secretaria de Educação. Para as CRECHES, o controle realizado se dará através do número de matriculados que estejam frequentando a escola e as refeições deverão ser solicitadas em impresso próprio (ANEXO XVII), ou ainda outro método proposto e aprovado pelo setor responsável pela alimentação escolar da CONTRATANTE.

6.1.2.7 - As planilhas de contabilização levarão em conta o número total de lanches/refeições, fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização semanal).

6.1.2.8 - Para as Escolas Estaduais e Municipais de Ensinos Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA, tanto para período parcial quanto para integral, quando o caso for, os critérios de contabilização constantes no subitem 6.1.2.6 deverão ser adotados pelo diretor da unidade escolar de forma a permitir a exata quantificação das refeições servidas aos alunos.

6.1.2.9 - Para os alunos de creche que atenderem berçário, creche integral ou parcial, a contabilização das refeições se dará pelo número de alunos matriculados que estejam frequentando a escola, considerando os cardápios descritos nos Anexos IV do presente edital.

6.1.2.10 - Para os alunos de ensinos fundamental, médio, integral e de jovens e adultos (refeição), a contabilização das refeições se dará pela contagem de pratos (modelos Anexo XVI), considerando o período de permanência na unidade escolar e de acordo com os cardápios descritos nos Anexos IV do presente edital.

6.1.2.11 - O número total de alunos frequentes e de pratos contados será diretamente relacionado ao número de refeições servidas.

6.1.2.12 - Poderá ser servida repetição da alimentação escolar, sendo que:

a) no caso das escolas cuja produção for feita conforme a frequência escolar (EMEIS), será admitido o atendimento das repetições na composição completa dos cardápios descritos nos Anexos IV, com per capita reduzidos à metade dos que constam no Anexo IV deste edital, admitindo-se um volume de até 15% do total servido que se dará através do número de frequentes, conforme item 6.1.2.6 do presente edital;

b) no caso das escolas cujo controle for feito através de contagem de pratos (FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, INTEGRAIS), será admitido o atendimento das repetições na composição completa dos cardápios descritos nos Anexos IV, com per capita reduzidos à metade dos que constam no Anexo IV deste edital, admitindo-se um volume de até 15% do total servido que se dará através do número de frequentes, conforme item 6.1.2.6 do presente edital;

c) no caso das escolas cuja produção for feita através do número de matriculados que frequentam a escola (CRECHES), será admitido o atendimento das repetições na composição completa dos cardápios descritos nos Anexos IV, com per capita reduzidos à metade dos que constam no Anexo IV deste edital, admitindo-se um volume de até 10% do total servido que se dará através do número de frequentes, conforme item 6.1.2.6 do presente edital;

6.1.3 - Após o recolhimento dos impressos de contabilização das unidades escolares pela CONTRATADA, os controles de todas as unidades escolares deverão ser entregues ao responsável na Secretaria de Educação. Após conferência, validação e preenchimento da medição (Anexo XVIII) pelo fiscal da Secretaria Municipal de Educação, ocorrerá a devolução do referido documento para que a empresa providencie a emissão das notas fiscais correspondentes ao período;

6.1.4 - O valor total das faturas deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários pelo número de cardápios servidos.

6.1.5 – O responsável pelo contrato assinará as notas fiscais da CONTRATADA e providenciará a assinatura do Secretário da Pasta e em seguida as encaminhará para pagamento;

6.1.6 – Em relação aos cardápios conforme constam nos Anexos IV destinados ao atendimento de festas, passeios, eventos dentre outros, serão solicitados à CONTRATADA com uma antecedência mínima de 3 (três) dias úteis antes do evento, através do impresso que consta no Anexo XVII deste edital.

6.1.6.1 – As solicitações dos cardápios para atendimento de tais eventos, preenchidas e assinadas pela direção da unidade, deverão seguir os mesmos procedimentos que constam nos itens 6.1.3 e 6.1.4.

6.1.7 - A CONTRATANTE poderá propor alteração quanto ao método de contagem de refeições, caso seja pertinente e acordado entre as partes.

6.2 – MEDIÇÃO (SECRETARIA DE PROMOÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL)

6.2.1 – O regime de execução será na modalidade de menor **preço unitário por cardápio solicitado**.

6.2.2-Entende-se por cardápio solicitado, aquele cuja solicitação, formulada por representante legal da Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social, em impresso próprio, conforme Anexo XVIII do presente edital, tenha sido integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.

6.2.3 - Fica a critério da Contratante a escolha do cardápio solicitado, dentro dos estabelecidos no Anexo IV e seus subitens.

6.2.4 - A Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social, procederá semanalmente os pedidos com as solicitações dos cardápios, nas quantidades a serem servidas aos usuários, em cada unidade assistencial, formulado em impresso próprio e expedidos pelos coordenadores ou responsáveis das unidades assistenciais e/ou órgão competente da referida Secretaria, conforme condições estabelecidas na Minuta de Contrato do presente Edital. Esses pedidos serão totalizados semanalmente, para apresentação em medição pela CONTRATADA. Caberá também a esta Secretaria a fiscalização de todos os serviços qualitativa e quantitativamente.

6.2.4.1 – Será permitida mediante aprovação prévia do responsável pela alimentação dos usuários da Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social, a repetição na composição completa dos cardápios descritos nos Anexos IV-C deste edital.

6.2.5 - O valor total das faturas deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários pelo número de cardápios solicitados.

6.2.6 – O responsável pelo contrato assinará as notas fiscais da CONTRATADA e providenciará a assinatura do Secretário da Pasta e em seguida as encaminhará para pagamento.

7 – PAGAMENTO

7.1 - Para pagamento das merendas escolares, a proponente vencedora deverá emitir notas fiscais, referentes a: gêneros, alimentação escolar (gás GLP, material de limpeza, distribuição, logística e demais fornecimentos), e mão de obra, devendo o valor total da fatura ser idêntico àquele resultante da soma de todos os pedidos de cardápios atendidos na semana, multiplicados pelos seus respectivos preços unitários contratados.

7.2 - O valor total das faturas deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários pelo número de cardápios solicitados.

7.3 - As faturas não aceitas pela Prefeitura Municipal de Itu serão devolvidas à licitante vencedora para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.

7.4 - A devolução das faturas não aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação e Promoção e Desenvolvimento Social, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a licitante vencedora suspenda a prestação de serviços objeto do presente contrato.

7.5 - A Prefeitura providenciará os pagamentos devidos à licitante vencedora, em **10 (dez) dias, após a quinzena**, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente assinada pelo responsável da Secretaria Municipal requisitante, através de depósito em conta corrente a ser indicada pela mesma. As medições se darão de forma semanal.

8 - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

8.1 - Caso o contrato venha a ser objeto de prorrogação, superando-se os doze meses iniciais de vigência, nos termos da legislação, os preços serão reajustados anualmente pelo INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, ou índice que vier a substituí-lo, tomando-se por mês base para o cálculo o da entrega da proposta.

9 - DA FISCALIZAÇÃO

9.1 - A Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Educação/Promoção e Desenvolvimento Social ou por meio de uma gerenciadora por ela contratada a seu critério, fiscalizará a execução dos serviços, solicitando à licitante vencedora,

sempre que achar conveniente, informações do seu andamento. 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.

9.2 - Todas as unidades terão acompanhamento e fiscalização direta dos serviços prestados e caberá aos supervisores de alimentação escolar/assistencial visitar os locais periodicamente, bem como acompanhar o preparo e distribuição das refeições emitindo relatório sobre a execução dos serviços realizados, inclusive quanto às instalações, equipamentos e procedimentos técnicos e outros assuntos que forem importantes. O agente fiscalizador poderá designar outros funcionários e/ou estagiários para auxiliá-lo no exercício da fiscalização.

9.3 - Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento de cada uma das etapas do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente edital.

9.4 - A fiscalizadora e demais funcionários que auxiliarão na fiscalização poderão visitar as empresas fornecedoras de gêneros alimentícios à(s) contratada(s) e às unidades escolares, verificando se estas atendem às normas e exigências legais.

9.5 - A fiscalização poderá, a seu critério, exigir a substituição imediata de todo e qualquer integrante da equipe de profissionais, durante a execução dos serviços.

9.6 - 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 nº 8.666/93 e suas alterações.

9.7 - A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a licitante vencedora da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

9.8 - Ao término do contrato, o fiscalizador informará sobre o desempenho da contratada, por meio do Termo de Encerramento Contratual.

10 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

10.1 - Os interessados em participar desta licitação devem atender a todas as exigências constantes deste edital e seus anexos.

10.2 - Não será aceita participação de empresa declarada inidônea para licitar junto a qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, nos termos da Súmula nº 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

10.3 - Esteja suspensa e/ou impedida de contratar com a Prefeitura Municipal de Itu.

10.4 - Tiver registrado no seu contrato social atividade incompatível com o objeto desta Concorrência.

10.5 - Não poderão participar desta licitação empresa cujos responsáveis, titulares, sócios, empregados em geral ou técnicos, sejam servidores da Prefeitura Municipal

de Itu.

10.6 - Não será permitida a participação de empresa em consórcio.

10.7 - Em se tratando de licitante enquadrada, nos termos da Lei nº 123/2006, como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, ser-lhe-ão aplicados os benefícios previstos nos artigos 42 a 45 previstos na referida norma.

11- VISTORIA TÉCNICA AOS LOCAIS DOS SERVIÇOS

11.1 - A proponente **poderá** às suas expensas, vistoriar e examinar os locais dos serviços e suas dependências, além de obter sob sua responsabilidade e risco; todas as informações necessárias para atender ao objeto deste edital.

11.2 - A visita técnica poderá ser agendada na Secretarias: da **EDUCAÇÃO** com a Srta. Carolina Mendes Alves através do telefone (011) 4886-9129 e na **PROMOÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**: Srta Ana Paula Mesquita e/ou Sra Sandra Regina Fermino - telefones: (011) 4013-0202/ 4022-5549/ 4022-0625 , ou pessoalmente, sendo realizada até um dia útil anterior à abertura do certame, devendo ser executada por representante da Licitante devidamente credenciado, para participação nesta licitação, de conformidade com o ANEXO X. Na ocasião da vistoria o(a) diretor(a) da unidade educacional/assistencial ou responsável assinará o "atestado de vistoria" que **poderá** ao final ser apresentado na Secretaria de Educação e na Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social que emitirão um único atestado de visita consolidado (Anexo XI).

11.3 - A(s) licitante(s) **que optarem pela realização** de visita **poderá(ão)** apresentar o Atestado juntamente com seus documentos de habilitação.

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

12 - DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES Nº: 01-DOCUMENTOS E 02-PROPOSTA.

12.1 As licitantes/proponentes deverão apresentar seus documentos e suas propostas em 02 envelopes fechados e invioláveis com os seguintes dizeres:

a) Envelope nº 01 - "HABILITAÇÃO – DOCUMENTOS"

b) Envelope nº 02 - "PROPOSTA COMERCIAL"

12.2 Deverão constar na parte externa dos envelopes:

ENVELOPE Nº 01- DOCUMENTAÇÃO

À PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU

CONCORRÊNCIA Nº XXXXXXXX

OBJETO: _____

ENVELOPE 01 – "HABILITAÇÃO – DOCUMENTOS"

LICITANTE: _____

À PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU

CONCORRÊNCIA Nº XXXXXX

OBJETO: _____

ENVELOPE 02 – "PROPOSTA COMERCIAL"

LICITANTE: _____

13 DA HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 01

O envelope nº 01 deverá conter os documentos a seguir relacionados, em original, ou em cópia autenticada por cartório competente, ou por publicação na Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, ou por Servidor Público designado, todos perfeitamente legíveis.

13.1 DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá:

13.1.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade, por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

13.1.2 Inscrição no registro civil das pessoas jurídicas, do ato constitutivo e alterações, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

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

13.2 DA HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA

13.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

13.2.2 Prova de regularidade perante a Fazenda Federal (Certidão conjunta de débitos relativos a tributos Federais e dívida ativa da União);

13.2.3 Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual (Certidão negativa quanto à dívida ativa do Estado) pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

13.2.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal (mobiliário) da sede ou domicílio da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

13.2.5 prova de regularidade perante a Seguridade Social (INSS) e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

13.2.6 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 (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.

13.2.7 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração Municipal aceitará como válidas as expedidas até 60 (sessenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

13.2.8 Para fins de comprovação de regularidade fiscal serão aceitas as competentes certidões negativas e as positivas com efeito de negativa.

Obs: Nos termos da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014, as Certidões conjunta de débitos relativos a tributos federais e dívida ativa da União e à relativa às contribuições Previdenciárias, poderão ser substituídas pela Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND).

13.3 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

13.3.1 Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionista **ou** entidade equivalente) em nome da proponente.

13.3.2 Apresentar 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, devidamente registrado(s) no órgão competente, emitidos por pessoas jurídicas de direito privado ou público em nome da licitante, que comprove(m) aptidão da proponente para desempenho em atividades semelhantes as do objeto do edital, ou seja, refeição em geral, indicando natureza, quantitativos, indicando no mínimo o fornecimento de 50% (cinquenta por cento) ou mais, em respeito à **Súmula nº 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo**, da quantidade estabelecida neste Edital e seus anexos, locais, prazos e outras características dos serviços prestados.

13.3.3A licitante deverá comprovar possuir em seu quadro de funcionários, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas **ou** entidade equivalente) detentor de atestado(s) de responsabilidade técnica que comprove(m) execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância da licitação, quais sejam, prestação de serviços de preparo de refeição, podendo a comprovação de vínculo profissional se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

13.3.4 No caso de substituição deste profissional durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados ao departamento competente.

13.3.5Apresentar declaração de disponibilidade dos veículos adequados e necessários para atender à logística de distribuição entre as unidades educacionais, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados, declarando ainda, tais veículos possuírem os certificados dos veículos e seus respectivos CEVS (Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária), sendo que os materiais de limpeza devam ser transportados de modo adequado, isolado dos alimentos.

13.4 DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

De forma a demonstrar a Qualificação Econômico-Financeira, os licitantes deverão apresentar:

13.4.1Balanco Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa. É vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três

meses da data da apresentação da proposta e apresentado junto, à declaração de que a empresa não sofre qualquer ação que comprometa sua estabilidade econômica financeira, firmada por um profissional devidamente registrado no conselho regional de contabilidade.

13.4.2 A comprovação de boa situação financeira da empresa será feita de forma objetiva, através dos seguintes índices:

Liquidez Corrente $\geq 1,0$

Índice de Liquidez Corrente = Ativo Circulante / Passivo Circulante

Liquidez Geral $\geq 1,0$

Índice de Liquidez Geral = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo)

Índice de Endividamento $\leq 0,5$

Índice de Endividamento = (Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo) / Ativo Total

Observação: Não serão aceitas fórmulas alternativas, face à necessidade de uniformização evitando, com isso, diversas interpretações. O cálculo desses índices deve ser apresentado pela proponente com a assinatura de seu responsável legal.

13.4.3 Garantia para licitar, a ser efetuada até a data de abertura do certame, que deverá ser em uma das seguintes modalidades:

- a. Caução em dinheiro
- b. Títulos da dívida pública
- c. Fiança bancária com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega das propostas
- d. Seguro garantia de uma seguradora situada no Brasil com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega das propostas.

13.4.4 Comprovante do recolhimento da garantia deverá ser entregue junto com o envelope da habilitação, no valor correspondente a R\$ 219.827,78 (duzentos e dezenove mil, oitocentos e vinte e sete reais e setenta e oito centavos), equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, nos termos do art. 31, III, da Lei nº 8.666/93.

13.4.5 Quando em dinheiro, a garantia para licitar também poderá ser feita através de cheque administrativo.

13.4.6 A devolução da garantia para licitar será efetuada após a publicação no diário oficial do Município ou Estado do ato que homologar a presente licitação, mediante requerimento do proponente devidamente protocolado e endereçado ao Exmo. Sr. Prefeito Municipal de Itu.

13.4.7 Os comprovantes de recolhimento fornecidos pela Municipalidade, deverão fazer parte integrante dos documentos do envelope nº 01- documentação.

13.4.8 A garantia para licitar deverá ser entregue e protocolizada na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Itu.

13.4.9 Certidão Negativa de Falência, expedida pelo(s) distribuidor(es) da sede da pessoa jurídica, com data de expedição não superior a **30 (trinta) dias**, contados da data de apresentação da proposta, ressalvando-se a **possibilidade de participação de entidade em recuperação judicial** mediante apresentação do Plano de Recuperação Judicial já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, nos termos da Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

13.4.10 Comprovação de ter, a empresa proponente, na data designada para entrega dos envelopes, capital social ou patrimônio líquido, igual ou superior a R\$ 2.198.277,89 (dois milhões, cento e noventa e oito mil, duzentos e setenta e sete reais e oitenta e nove centavos), correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação, devidamente subscrito e registrado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou na Junta Comercial do Estado de sua sede. O valor do capital social poderá ser atualizado, nos termos da lei, no caso do balanço ter sido encerrado a mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

13.5 – OUTRAS COMPROVAÇÕES

13.5.1 - Declaração, assinada pelo representante legal, de que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos (Art. 7, XXXIII/CF).

13.5.2 - Declaração, assinada pelo representante legal, em conformidade com o modelo constante do Anexo XIII, acerca do cumprimento das especificações técnicas previstas no edital, bem como quanto à disponibilidade dos produtos, do aparelhamento e do pessoal técnico e operacional adequados e necessários à realização do objeto licitado, na hipótese de a licitante vir a ser declarada vencedora do certame.

13.5.3 – Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias contados de sua expedição.

13.5.4 – A licitante deverá comprovar as qualificações acima apresentando documentos pertinentes a sua natureza jurídica.

13.5.5 – Se a licitante vencedora a executar o contrato for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

13.5.6 - Nos termos dos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06, as MEs e EPPs deverão apresentar toda a documentação exigida a título de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição com relação à regularidade fiscal.

13.5.7 - Havendo alguma restrição com relação à **regularidade fiscal**, será assegurado às MEs e EPPs o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada a vencedora da licitação, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

13.5.8 - A não-regularização da documentação no prazo previsto acima implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

14 DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

14.1 Esta licitação será processada e julgada pela Comissão Permanente de Licitação, em atendimento ao art. 47 da Lei Municipal nº 678/2005, com estrita observância dos critérios estabelecidos neste edital, no prédio da Prefeitura Municipal de Itu, sito na Avenida Itu 400 Anos, nº 111, Bairro Itu Novo Centro, Itu/SP.

14.2 Em data e horário designado para abertura dos envelopes "nº 01", no local indicado, a COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO dará início à abertura dos envelopes, sendo toda a documentação rubricada, pela Comissão e pelos presentes, lavrando-se Ata circunstanciada.

14.3 Não serão aceitos os envelopes das licitantes que pretendam entregá-los à comissão após o horário estabelecido no preâmbulo deste Edital.

14.3.1 Os envelopes dos licitantes que não atendam as condições de habilitação, poderão ser retirados pelos interessados depois de decorrido o prazo legal de recurso do julgamento da habilitação ou, se for o caso, da publicação do julgamento dos recursos interpostos. Caso não sejam retirados nos 15 (quinze) dias subsequentes, a Comissão o(s) inutilizará(ão), independentemente de qualquer aviso ou notificação.

14.4 A Comissão Permanente de Licitação poderá suspender a sessão quando da abertura dos envelopes, a fim de que tenha melhores condições de avaliar os documentos. Ocorrendo essa hipótese, ela designará uma nova data para a continuidade da sessão de abertura dos envelopes "1" – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO. O não comparecimento de qualquer proponente a tal sessão, não impedirá que a mesma se realize, não cabendo ao ausente o direito a reclamação,

ressalvado o direito de recurso por outro motivo.

14.5 Ultrapassada a fase de habilitação dos licitantes e abertura das propostas comerciais, não caberá a desclassificação por motivos relacionados com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento nos termos dos parágrafos 5º, artigo 43 da lei Federal nº 8.666 /93.

14.6 O julgamento quanto à habilitação será publicado no Diário Oficial do Estado de São Paulo, bem como a data e horário para a abertura dos envelopes "2" – PROPOSTA COMERCIAL.

14.7 Após a fase de habilitação não cabe desistência de proposta, sob pena de perda da garantia prestada para licitar, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.

15 DA PROPOSTA COMERCIAL

15.1 A Proposta Comercial deverá ser apresentada conforme: "MODELO DE PROPOSTA", ANEXO XII, do presente Edital, em papel timbrado da proponente, em 01 (uma) via datilografada, datada, rubricada e assinada (com indicação clara do subscritor), sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, em 1 (uma) única folha, sem capa, entrecapa, cobertura, exterioridade ou outro material que enfeixa o corpo da folha, contendo o preço unitário de cada cardápio, com todos os serviços inclusos, custo total, expresso em reais, em algarismo e por extenso.

15.2 Nos preços ofertados em sua proposta, deverão estar incluídos todos os custos dos insumos e materiais, custos operacionais, mão de obra de supervisão, controle e administração, encargos sociais e trabalhistas, taxas, tributos e demais despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre os serviços objeto da presente licitação, inclusive os relacionados à manutenção e aquisição dos equipamentos.

15.3 No caso de divergência entre o preço unitário e o respectivo valor total, prevalecerá o primeiro, devendo a Comissão refazer o cálculo, para efeito de julgamento.

15.4 Junto com a Proposta de Preços, a proponente deverá apresentar a composição dos preços ofertados, em planilhas de custos, não sendo admitidos valores incompatíveis com os preços dos insumos e salários, acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio proponente, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração nos termos do § 3º do Art. 44 da Lei Federal 8.666/93.

15.5 As licitantes deverão apresentar, sob pena de desclassificação, a planilha com os gêneros alimentícios discriminados no Anexo XXI (Relação de Gêneros Alimentícios) devidamente preenchida.

15.5.1.1 A apresentação da planilha citada no item anterior, não interfere nos valores da PROPOSTA (Anexo XI), porém é parte integrante e sua não apresentação e/ ou apresentação errônea, acarretará na desclassificação da proponente. O objetivo principal dessa planilha é, o balizamento dos gêneros alimentícios que compõem os cardápios.

15.6 Ao apresentar proposta fica subentendido que a proponente concorda com todas as condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

15.7 A(s) proposta(s) apresentada(s) terá(ão) sua validade de 60 (sessenta) dias contados da data limite para apresentação dos envelopes.

15.8 Declarar a forma de garantia que será oferecida quando da contratação em uma das formas previstas no artigo 56 da Lei 8666/93 e alterações, que corresponderá a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, conforme o § 2º de mencionado dispositivo legal.

15.9 Em caso de contratação a garantia deverá ser entregue na Tesouraria da Prefeitura, antes da assinatura do contrato.

15.10 A garantia ficará retida, mesmo no final do contrato, se houver reclamações ou infrações contratuais que possam resultar em multas ou punições.

15.11 A garantia será liberada depois de resolvidas todas as pendências pela Prefeitura Municipal relativas à punição mencionada no item anterior.

16 DO JULGAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL

16.1. O julgamento da licitação será procedido pela Comissão Permanente de Licitação, conforme o artigo 45, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 8.666/93, menor preço global, observando as condições deste Edital e seus Anexos e demais normas legais, competindo a esta apreciar decidir sobre eventuais omissões constatadas nas propostas, podendo usar da faculdade prevista no § 3º do artigo 43 de mencionado diploma legal.

16.2. Será considerada vencedora a empresa que oferecer o menor Preço Global dos Cardápios, calculado nos termos no previsto no Anexo XII do presente edital.

16.3. Após a classificação das proponentes seu resultado deverá ser publicado na Imprensa Oficial do Estado de São Paulo.

16.4. Na hipótese de empate entre duas ou mais propostas e depois de obedecido o disposto no inciso II, § 2º do artigo 3º, da Lei nº 8.666/93, serão convocadas as licitantes empatadas, através de publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, para que seja realizado sorteio em sessão pública, em dia e hora previamente fixados, nos termos do § 2º do artigo 45 da Lei nº 8.666/93.

16.5. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências constantes do presente Edital, seus Anexos e em especial as que:

16.5.1. Omitirem ou contrariarem qualquer dado constante do Anexo XII – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL;

16.5.2. Basearem seus preços nos dos outros proponentes ou oferecerem reduções sobre as propostas mais vantajosas;

16.5.3. Forem subordinadas a quaisquer condições não previstas neste Edital;

16.5.4. Contiverem ressalvas em relação às condições dispostas neste Edital;

16.5.5. Apresentarem preços inexequíveis ou excessivos, após a análise das planilhas exigidas pela Comissão Permanente de Licitação;

16.5.6. Forem omissas, vagas ou apresentarem irregularidades ou defeitos de forma a dificultar o julgamento.

17 DAS PENALIDADES

17.1 Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados, o não cumprimento, por parte da Licitante vencedora, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86 e 87 da Lei n.º 8.666/93, as seguintes penalidades:

a) advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de menor gravidade, para as quais tenha a Licitante vencedora concorrido diretamente, ocorrência que será registrada no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura.

b) multa de 0,01% (um centésimo por cento) ao dia, calculada sobre o valor médio por aluno matriculado/dia, se houver distribuição com atraso, até o 20º (vigésimo) dia, sendo que após isso, deverá ser rescindido o contrato e aplicadas as penalidades cabíveis;

c) multa de 5% (cinco por cento), na hipótese de inexecução total do contrato, que enseje a rescisão do mesmo;

d) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, quando a Licitante vencedora prestar informações inexatas ou criar embaraços à fiscalização;

e) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor diário, quando a Licitante vencedora executar o objeto contratual em desacordo com as normas e especificações técnicas aplicáveis.

f) Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, quando a Licitante vencedora desatender as determinações emanadas pela Prefeitura.

g) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos termos do art. 87, III, da Lei n. 8.666/93.

h) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior, atendidos os requisitos do art. 87, IV, da Lei n. 8.666/93.

17.2 As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da Licitante vencedora ou, se for o caso, cobrado administrativa ou judicialmente.

17.3 As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa; consequentemente, a sua aplicação não exime a Licitante vencedora da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à Prefeitura.

17.4 A não assinatura do Termo de contrato no prazo de 05 (cinco) dias, ou a desistência da proposta após a fase de habilitação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, ensejando a aplicação pela Prefeitura de Itu, de multa equivalente a 30% (trinta por cento) do valor total do contrato não assinado.

17.5 A proponente perderá a garantia para licitar se, caso vencedora, deixar de assinar o contrato e ou fornecer a garantia de execução exigida no prazo especificado.

18 DOS RECURSOS E IMPUGNAÇÕES

18.1 Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o edital de licitação, conforme previsto no § 1º do artigo 41 da Lei n. 8.666/93, por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder a impugnação em até 03 (três) dias úteis.

18.2 Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de licitação perante a Administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação. As falhas ou irregularidades que viciariam este Edital, poderão ser comunicadas e que tal comunicação não terá efeito de recurso.

18.3 Da habilitação ou inabilitação, do julgamento das propostas e adjudicação, da

anulação ou revogação da licitação, rescisão do contrato e aplicação das penalidades de advertência, suspensão temporária ou multa, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata.

18.4 Se não couber recurso hierárquico, poderá o interessado oferecer representação no mesmo prazo, contado da intimação da decisão.

18.5 Terá efeito suspensivo o recurso interposto contra decisão de habilitação ou inabilitação do licitante e julgamento das propostas, conforme artigo 109, § 2º, da Lei nº 8.666/93.

18.6 Motivadamente, e havendo razões de interesse público, poderá ser atribuído efeito suspensivo aos demais recursos, de acordo com a segunda parte do § 2º do artigo 109 da Lei n. 8.666/93.

18.7 Os recursos e representação serão dirigidas à autoridade superior, por intermédio da Comissão Julgadora, que poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do recurso, obedecendo o disposto no artigo 109 da Lei nº 8666/93.

19 DA RESOLUÇÃO 26/2013 DO FNDE – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR.

19.1 Visando o cumprimento da Resolução 26/2013 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros repassados por este Órgão, será destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

19.2 A Administração utilizará aproximadamente **R\$ 786.242.04 (setecentos e oitenta e seis mil, duzentos e quarenta e dois reais e quatro centavos)**, que corresponde à porcentagem acima citada - de 30% (trinta por cento) do total dos valores repassados pelo FNDE, tendo como parâmetro o valor liberado a tal título no presente exercício (2017) - para aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar, até o limite do valor em questão.

19.3. O valor citado no item anterior não está incluso no valor estimado da presente contratação, devendo os licitantes levarem em conta o valor estimado de referência das disposições preliminares deste edital, para formularem suas propostas.

19.4 A responsabilidade pela logística destes gêneros alimentícios até as unidades escolares será da Contratante, ficando a Contratada responsável exclusivamente pela cocção dos gêneros alimentícios adquiridos.

19.5 No momento do recebimento dos gêneros o funcionário responsável da empresa Contratada deverá atestar a qualidade dos mesmos juntamente com o funcionário responsável da Contratante, podendo em caso de quaisquer problemas e/ou anomalias com a qualidade, não receber o produto.

19.6 Para formulação dos preços, a empresas não deverão computar os seguintes itens, que serão de responsabilidade da Contratante:

Item	Descrição do Produto	UND	Quantidade estimada/ano
1	Abacaxi Havaí	Kg	11.500
2	Abobora	Kg	4.940
3	Abobrinha	Kg	4.600
4	Acelga	Kg	11.665
5	Banana	UND	744.230
6	Batata	Kg	15.860
7	Bebida Láctea em Pó Diversos Sabores	Kg	46.000
8	Beterraba	Kg	5.700
9	Brócolis	Kg	1.850
10	Cará	Kg	865
11	Cenoura	Kg	19.000
12	Chuchu	Kg	5.500
13	Couve processada	Kg	3.780
14	Feijão Carioca	kg	18.000
15	Feijão preto	kg	3.240
16	Fubá de milho	Kg	1.840

17	Inhame	Kg	830
18	Iogurte	L	10.250
19	Laranja pera	Kg	18.650
20	Leite integral longa vida	Lt	96.500
21	Limão Taiti	Kg	1.370
22	Maçã Gala	UND	745.000
23	Mandioca processada	Kg	5.925
24	Mandioquinha	Kg	1.150
25	Maracujá azedo	Kg	5.000
26	Melancia	Kg	27.420
27	Pepino comum	Kg	6.150
28	Repolho	Kg	8.900
29	Seleta de legumes processada	Kg	5.000
30	Suco tetra pack 200 ml	UND	1.264.230
31	Vagem macarrão	Kg	2.500

19.7 Em caso de não fornecimento e/ou quaisquer problemas de abastecimento pelo Agricultor, a CONTRATADA deverá abastecer e cobrar os valores ofertados no referido Anexo XXI.

19.8 Caso a Administração não consiga entregar a Contratada os gêneros relacionados acima, poderá substituí-los por outros gêneros que lograrem êxito em adquirir mediante chamada pública e que componham o cardápio, desde que equivalentes em valores aos gêneros supracitados, para que não haja prejuízo a Contratada.

20 DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO EDITAL

Integram o presente Edital como seus ANEXOS:

ANEXO I: Memorial Descritivo;

ANEXO II: Termo de Referência;

ANEXO III: Relação das Unidades Educacionais e Assistenciais, com as respectivas localizações;

ANEXO IV: Cardápios a serem praticados nas unidades escolares da Secretaria Municipal de Educação;

ANEXO IV-A: Per Capitas e Porcionamentos a Serem Praticados – Secretaria Municipal de Educação;

ANEXO IV-B: Preparações a serem praticadas – Secretaria Municipal de Educação;

ANEXO IV-C: Cardápios, Per Capitas, Lista de Substituições, Preparações e Observações a serem praticadas nas unidades da Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social;

ANEXO V: Especificações técnicas dos insumos a serem servidos;

ANEXO VI: Relação dos equipamentos e utensílios mínimos para processamento nas unidades educacionais e assistenciais;

ANEXO VII: Especificação dos uniformes e EPI's;

ANEXO VIII: Atribuição das merendeiras/cozinheiras;

ANEXO IX: Atribuição das nutricionistas;

ANEXO X: Modelo do Termo de Vistoria Individualizado;

ANEXO XI: Modelo do Termo de Vistoria Único;

ANEXO XII: Modelo da Proposta Comercial;

ANEXO XIII: Declaração expressa;

ANEXO XIV: Termo de Ciência e Notificação

ANEXO XV: Modelo de impresso para contabilização semanal de frequência de alunos;

ANEXO XVI: Modelo de impresso para contabilização semanal de contagem de pratos;

ANEXO XVII: Modelo de impresso para solicitação de Cardápios;

ANEXO XVIII: Modelo de Impresso para Medição das Refeições Servidas;

ANEXO XIX: Modelo de termo de isenção de responsabilidade.

ANEXO XX: Minuta de Contrato.

ANEXO XXI: Planilha de Gêneros Alimentícios

21 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 As licitantes responderão pela veracidade dos dados e declarações por elas fornecidas sob as penas da lei vigente.

21.2 É facultada à Comissão, em qualquer fase de licitação, promover diligências destinadas a esclarecer a instrução do processo licitatório.

21.3 A presente licitação poderá ser anulada em qualquer tempo, desde que seja constatada irregularidade no processo ou no seu julgamento, ou revogada por conveniência da Administração, por decisão fundamentada, em que fiquem evidenciadas fundadas razões de interesse público, sem que caiba às licitantes qualquer indenização.

21.4 A documentação apresentada para fins de habilitação fará parte dos autos da licitação e não será devolvida à proponente.

21.5 As dúvidas e divergências que eventualmente possam surgir em decorrência do contrato e que não possam ser dirimidas diretamente entre as partes contratantes, ficarão sujeitas ao Foro da Comarca de Itu, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

21.6 Satisfeitas todas as fases legais e conhecido o resultado da licitação, depois de decorrido o prazo de interposição de recursos, a HOMOLOGAÇÃO e ADJUDICAÇÃO do objeto da licitação à concorrente vencedora far-se-á por termo nos próprios autos do processo licitatório pelo Prefeito do Município.

21.7 Eventuais casos omissos neste Edital serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitações.

Para conhecimento de todos, expede-se o presente Edital, que será afixado em quadro próprio da PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU, no endereço mencionado no preâmbulo, e publicado no Diário Oficial da União, Diário Oficial do Estado de São Paulo, em jornal de grande circulação no Estado e no Município.

Itu, 17 de novembro de 2017.

Moysés Alberto Leis Pinheiro
Secretário Municipal de Administração

ANEXO I**MEMORIAL DESCRITIVO****1- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS OBJETO DA LICITAÇÃO**

Para efeito do objeto da presente licitação ficam estabelecidos os seguintes conceitos:

CARDÁPIO BÁSICO - conjunto de refeições servidas aos alunos de uma unidade educacional/assistencial com as especificações descritas nos Anexos IV do presente edital, durante o dia letivo.

CARDÁPIO SUBSTITUTO - conjunto de uma ou mais refeições destinadas aos alunos de uma unidade educacional/assistencial com as especificações descritas nos Anexos IV do presente edital, durante o dia letivo, sendo opção substitutiva do cardápio básico, a ser solicitada a critério da Administração, quando a mesma assim julgar necessário.

CARDÁPIOS FESTIVOS - entende-se por cardápios festivos aqueles com composições alternativas ao cardápio básico, caracterizados por itens prontos para o consumo e que poderão ser destinados, à critério da CONTRATANTE, atender passeios, festas ou outros, conforme especificações descritas nos Anexos IV do presente edital;

CARDÁPIO SERVIDO - Entende-se por cardápio servido, aquela cujo tenha sido servido integralmente, quantitativo e qualitativamente. O Cardápio servido terá duas formas de medição, um delas será através do controle de frequência de alunos no caso do Ensino Infantil compreendido pelas EMEIS de Tempo Parcial e Integral; Já a outra, para os alunos dos ensinos FUNDAMENTAL de Tempo Parcial e Integral, MÉDIO de Tempo Parcial e Integral, E DE JOVENS E ADULTOS o controle se dará através da contagem e posterior contabilização pratos nos dias e/ou horários de lanche e de refeição.

SOLICITAÇÃO - comunicação feita por escrito pelos responsáveis designados de cada unidade escolar/assistencial à empresa contratada, formulada em impresso próprio (Anexo XVII) contendo a quantidade diária de merenda do cardápio que deverá ser fornecida e elaborada para o período de uma semana e entregue à contratada até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a da execução do cardápio.

CARDÁPIO SOLICITADO - Entende-se por CARDÁPIO SOLICITADO aquele cuja solicitação formulada por representante legal da Prefeitura, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativo e qualitativamente.

MERENDA DO CARDÁPIO – um dos componentes do CARDÁPIO BÁSICO, servida como desjejum, almoço, colação, lanche ou como jantar.

MERENDA DO CARDÁPIO SOLICITADA - Entende-se por merenda do cardápio solicitada, aquela cuja solicitação formulada por representante legal da Prefeitura, em impresso próprio, tenha sido integralmente atendida, quantitativo e qualitativamente.

ANEXO II**TERMO DE REFERÊNCIA****1. OBJETO**

Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação, executado através de serviços contínuos, com o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais e aos usuários das unidades de assistência social da rede municipal, beneficiários de programas/projetos das Secretarias Municipais de Educação e da Promoção e Desenvolvimento Social, em conformidade com os anexos do presente edital, para as escolas, creches e unidades assistenciais da rede pública municipal pelo prazo de 12 (doze) meses.

2. QUANTIDADE

A quantidade estipulada para a presente contratação, obtida a partir da observação, pelas pastas técnicas requisitantes, através de acompanhamentos das distribuições realizadas nas unidades escolares ao longo dos meses que antecederam a confecção editalícia encontra-se designada no Anexo XII do presente instrumento convocatório.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1 – A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

3.2 - O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão de obra especializada e pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação de serviço de nutrição e alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios,

descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes.

Para o desenvolvimento das atividades, a Contratada deverá complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do serviço.

4.1 A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

4.1.1 - Programação das atividades de nutrição e alimentação;

4.1.2 - Elaboração de cardápio diário completo prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capita" e frequência de utilização, observado os Anexos.

4.1.3 - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

4.1.3.1 – O horário programado para entrega dos gêneros não poderão coincidir com os horários de distribuição da alimentação escolar;

4.1.3.2 – Os produtos adquiridos através do Programa de Agricultura Familiar conforme descrito no item 19 e seus subitens deverão ser recebidos, armazenados, produzidos e servidos pela CONTRATADA,

4.1.4 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

4.1.4.1- A CONTRATADA deverá disponibilizar balanças para conferência pelas merendeiras das mercadorias recebidas em cada unidade escolar. Caso haja divergência da quantidade entregue e solicitada, a funcionária deverá avisar a supervisora da unidade escolar que deverá providenciar a reposição do(s) item(s).

4.1.5 - Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

4.1.6 - Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;

4.1.7 - Pré-preparo e cocção dos alimentos observados procedimentos em normas vigentes e padrões constantes em fichas técnicas;

4.1.8 - Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos, quando o caso for;

4.1.9 - Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços conforme normas vigentes;

4.1.10 - Afixação em local visível dos cardápios aprovados a serem praticados;

- 4.1.11** - Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista devidamente habilitado para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição.
- 4.1.12** - O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes.
- 4.1.13** - O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente;
- 4.1.14** - A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;
- 4.1.14.1** - Não será admitido o início das atividades profissionais de funcionários que ainda não possuam o Kit de Uniformes conforme anexo do edital;
- 4.1.14.2** - Não será admitido o início das atividades dos profissionais nas unidades assistenciais e escolares que não estiverem com seus exames admissionais realizados, além dos que já estiverem exercendo suas funções nas escolas mas que estiverem com seus exames periódicos vencidos.
- 4.1.15** - A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas;
- 4.1.16** - A Contratada deverá, obrigatoriamente, manter um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação da Seção de Alimentação Escolar do Contratante;
- 4.1.17** - O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos é de sua responsabilidade;
- 4.1.18** - Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- 4.1.19** - Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados e limitar sua presença aos seus horários de trabalho;
- 4.1.20** - A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome e respectivos horários e função.
- 4.1.21** - Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos usuários, incluindo respeito às restrições médicas, religiosas e ideológicas dos usuários possibilitando dessa forma, atendimento adequado;

4.1.21.1- Para atendimento às restrições alimentares, os responsáveis pelos usuários deverão apresentar laudos médicos às unidades escolares/assistenciais. Os laudos poderão conter apenas o diagnóstico e/ou diagnóstico com especificações que podem variar conforme a necessidade do usuário e que serão determinadas pelo médico. Nos casos de constar apenas diagnóstico, a restrição deverá ser atendida de acordo com o padrão do cardápio normal ajustadas às necessidades prescritas pelo médico e/ou nutricionista. Já no caso das especificações como cardápios, quantidades, horários e/ou marcas de insumos, prevalecerão as recomendações determinadas pelo médico e/ou nutricionista.

4.1.21.2- A CONTRATANTE poderá solicitar a execução de cardápios constantes no edital conforme suas necessidades, independente do segmento ao qual ele se destina.

4.1.21.3- Deverão ser considerados as datas comemorativas para a elaboração dos cardápios de ambas as Secretarias, sem oneração de preços, conforme composições previstas nos Anexos IV a IV-C;

4.1.22- A alimentação fornecida deverá atender às recomendações nutricionais do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) para a Secretaria de Educação e às RDA's para a Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social.

4.1.22.1 - Nos cardápios disponibilizados para as unidades educacionais, deverão constar as seguintes informações conforme determinado pela Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de Junho de 2013: cálculos nutricionais (kcal, carboidrato, fibra, proteína, gorduras, vitaminas A e C, minerais Ca, Mg, Fe e Zn), horários das refeições, faixa etária atendida pelo tipo de cardápio, a identificação dos nutricionistas da CONTRATADA e da CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração (nome e CRN).

4.1.23- As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o final de sua distribuição.

4.1.24 - As amostras da alimentação a ser servida deverão ser coletadas em sacos resistentes e exclusivos para esta finalidade, separadas diariamente em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração (líquidas) e sob congelamento (sólidas) por um prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais, incluindo a água utilizada para o preparo das refeições.

4.1.25 - Poderá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares, sob custas da CONTRATADA.

4.1.26 - Durante a execução do serviço, a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria C.V.S. nº 5 de 19/4/2013.

4.1.27 - Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria C.V.S. nº 5 de 19/4/2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

4.1.28 - As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

4.1.29 - Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada, conforme constantes no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78) e Portaria C.V.S. nº 5 de 19/4/2013.

4.1.30 - A CONTRATANTE poderá, a seu critério, restringir marcas, solicitar a troca e/ou devolução dos produtos os quais julgar inadequados ao seu crivo de qualidade, devendo a CONTRATANTE atender tais solicitações.

4.1.31 - O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria C.V.S. nº 5 de 19/4/2013 e pela Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de Julho de 1997.

4.1.31.1 - A CONTRATADA deverá oferecer treinamentos práticos e teóricos, na periodicidade de no mínimo 2 (dois) ao ano aos manipuladores de alimentos, abordando temas variados como manipulação dos alimentos, normas de higiene, técnicas dietéticas, educação nutricional, enriquecimento dos alimentos, reaproveitamento dos alimentos, entre outros. À critério da Prefeitura, o departamento de alimentação escolar poderá ministrar no todo ou em parte os treinamentos, assim como sugerir temas a serem abordados.

4.1.32 - Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados com produtos desinfetantes, regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S. nº 5 de 19/4/2013;

4.1.33 - Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos e mantidos em temperaturas adequadas;

4.1.34 - A água para preparo de sucos deverá ser filtrada;

4.1.35 - Deverão ser observados todos os itens que compõem o cardápio para o preparo das refeições;

4.1.35.1 - Serão admitidas trocas de itens dos cardápios apenas de insumos do gênero hortifrutigranjeiro visto as variáveis que poderão ocorrer com o gênero, tais como grau de maturação e entressafras, por exemplo. As trocas deverão ser comunicadas à Contratante para decisão do item que deverá ser utilizado em substituição.

4.1.35.2 - É recomendável à CONTRATADA a aquisição de hortifrutigranjeiros e/ou produtos básicos do município, incentivando assim o comércio local;

4.1.36 - A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos pela Contratante;

4.1.37 - No porcionamento das refeições deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;

4.1.38 - Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário;

4.1.39 - Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

4.1.39.1 - A CONTRATADA deverá disponibilizar pratos de vidro e bandejas plásticas para alunos e para os usuários das unidades assistenciais, conforme determinação das Secretarias.

4.1.40 - A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada, e deverá ser executada observadas as normas da Portaria C.V.S. nº 5 de 19/4/2013 e pela Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de Julho de 1997.

4.1.41 - O controle integrado de pragas será realizado pela CONTRATANTE, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde, cuja aplicação só poderá ser executada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos pelos funcionários da CONTRATADA;

4.1.42 - A contratada deve refazer às suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente termo de referência, anexos e edital.

4.2 - A CONTRATADA poderá ainda ao final do contrato, retirar seus equipamentos e utensílios ou oficialmente doá-los à unidade, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal.

4.2.1 - Efetuar a manutenção preventiva e se necessário, a corretiva dos equipamentos e utensílios, inclusive os de propriedade da CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas da solicitação, devendo haver substituição, por outros de características idênticas, até o retorno do original.

4.2.2 - Substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, os equipamentos previstos no contrato, por outros de características idênticas, até o retorno do original, quando os mesmos, por qualquer defeito técnico, ficarem paralisados por tempo igual ou superior a 04 (quatro) horas e também se tais equipamentos não apresentarem bons rendimentos operacionais, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

4.2.3 - Nenhum equipamento ou utensílio patrimoniado poderá ser descartado ou retirado da unidade escolar, sem conhecimento da Contratante, através do fiscalizador do contrato expressamente formalizado.

4.3 - A CONTRATADA se obrigará a produzir refeições, conforme os cardápios estabelecidos, a partir do número mínimo de 10 alunos frequentes na unidade escolar sendo admitida a utilização de cardápios com composição de itens prontos para o consumo quando houver um número menor que o considerado mínimo (10 alunos);

4.4 - A CONTRATADA deverá disponibilizar nas unidades escolares registros de escalas de limpeza de equipamentos e ambiental, controles de temperatura dos equipamentos e dos alimentos, de calibração dos instrumentos realizados para medições, comprovantes de capacitação de funcionárias, que deverão conter o nome, cargo e/ou função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento, conforme determinado pela RDC nº 216 de 15 de Setembro de 2004.

4.5 - A CONTRATADA deverá providenciar alimentos de fins específicos para atender os alunos com restrições alimentares, conforme orientação médica ou da nutricionista do setor de alimentação escolar.

Walmir Eduardo da S. Scaravelli
Secretário de Educação

Cesar Benedito Calixto
Secretário de Promoção Social

ANEXO III

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS/ASSISTENCIAIS COM AS
RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO
Amai – Assoc. Amigos Autistas Itu	R Carolina C. Piunti – S/N – V. Pe. Bento
Berçário Alice Tereza. G. Scalet	R Benedita L. De Campos, 55 – V Vicentina
Ceapi - Centro de Apoio à Infância	R Leonardo Piunti, 301 – B São Luiz
Emei Prof. M. Antonia L. Sampaio	Rua Paula Souza, 564 – Centro
Lar e Creche Mãezinha	Av. Francisco Ernesto Fávero, 136 –R.Grande
Creche Guia Da Luz	R: Alberto Luiz Cardoso, 51 – Portal Do Eden
Creche Lar André Luiz	R: Therezinha Das Graças Schanoski, 48 – Pq. Industrial
Creche Santa Rita De Cássia	R Paulino Benedito Ferrari,222-Pq Jd Das Rosas
Creche Criança Feliz	R Capitão Evandro Mureb,44-VI Esperança
Creche Idelcy Alves dos Santos	R Joao Coan, 115 – Parque Res. Vila Guitti
Creche Itu –Brasil	Rua Mairinque, S/Nº - Bairro Cidade Nova
Creche Lucy Franco Montoro	Av Ulysses De Moraes, 236 – Jd. S Judas
Creche Maria Therezinha C. M. Pereira	R. Dom Manoel S. Delboux, 221-Jd Novo Itu
Creche Monteiro Lobato	Rua Arturo Ianni, S/N – Vila Ianni
Creche Nossa Senhora Aparecida	R Gabriel Leite Carvalho, 104 – B. N. Sra Apª
Creche Madre Teresa De Calcutá	R: Diácono Julio César Eymael, 253 – Jd Europa
Creche Municipal Sérgio Camilo Daccache	Rua Benedito Leite Maques, Esquina Av. Edison Benedito Andreazza E Rua João De Maria Mello, 10 – S. Camilo
Creche Prof. Mario Macedo Jr.	Avenida Brasil Bernardini, 270 – B. Brasil
Creche Oswaldo de Moraes	Rua Fernando Dias Ferraz, s/nº - Jd Aeroporto
Creche Recanto da Prece	Rua Oswaldo Teixeira Silva, 520 – VI Martins
Creche Futura Geração	Rod. Waldomiro C. Camargo, km 63 – VI Martins
Creche Prof. Lucila Zaporolii Valente de Almeida	R: Alzira Proença Januário, 721 – Parque Residencial Itaim II
Creche Sessão de Salas Itu Brasil	Rod. Waldomiro C. Camargo, km 63 – VI Martins
Creche Adelaide Natalina C. Carneiro Teixeira	Rua Alfredo Savi, 560 – Jardim Novo Itu
Creche Sessão de Salas Maria Therezinha C.M. Pereira	Rua Goiania, S/N, Bairro Itu Brasil
Creche Teresa de Ávila	R.Joaquim Antonio de Freitas, 260 – Parque Jardim das Rosas

NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO
Creche Vila Vivenda	Rua Angelo Spinosa, S/N – Vila Vivenda
Creche Maria Sueli Tretel Pelisam	R: Calêndula, 400 – Parque Residencial Estância Bom Viver
Creche Felipe Peres Tonon	Av. Dr. Ulisses de Moraes, 536 – Jd. São Judas
Creche Vila Martins	Rua Waldomiro Correa de Camargo, KM 63 – Vila Martins
Creche Rogerio Lazaro Tocheton	Rua Goiania, S/N – Bairro Brasil
Creche Idelcy Alves dos Santos	R: João Coan, 115 – Parque Residencial Guitti
Emei Abriza Demétrio Assaf	R Jose Carlos Moreno, 88 – V Progresso
Emei Antenor Monteiro De Carvalho	Rua Osasco, S/Nº- Bº Cidade Nova
Emei Prof. Ary Caricatti	R Estados Unidos, S/N – B. Pirapitingui
Emei Prof. M. Dores L. Sampaio	Rua Osvaldo T. Da Silva, 647 – Vila Martins
Emei Maestro. Agostinho P. Oliveira	R Ozório F. D'elboux, 349/353 -Jd. Aeroporto
Emei Maria De Lourdes B. Spinardi	R. Henrique Brazanelli, Jd. Dos Ipês
Emei Padre Bento	Rua Dr. Benjamim Simon, S/N – B Padre Bento
Emei P Francisco X. De Oliveira Fº	Rua Graciliano Geribelo, 750 B. Alto
Emei Prof. M. Do Carmo C. Pereira	Rua Pedro Bussaglia, 187 - Vila Roma
Emei Prof. Anthenor Fruet	Av. Lua, S/N – Jd. Novo Mundo
Emei Prof. Inalda L. L. De S. Lima	R Cesário Pires Camargo, 15 - Pq. Industrial
Emei Walter Seyssel – Pimentinha	R Cesário Pires Camargo, 15 - Pq. Industrial
Emei Prof. Stela Almeida Arruda	Rua Das Hortencias, 180 - Jd. Das Rosas
Emei Prof. José Carlos Marmo	Rua Rubens Palomio, 146 – Jd. Aeroporto
Emei Prof. José Mota Navarro	Rua Osvaldo T. Da Silva, 130 - V. Martins
Emei Prudente De Moraes	Av. Ernesto Fávero, 480 – Rancho Grde
Emei Rosa Gimenez Félix	Rua Pasquale laquinto, Lote 28- Quadra I-Potiguara
Emei Sítio Do Pica-Pau Amarelo	Rua Portugal, 236 - V. Roma
Emei Sivaldo Izidoro	R Prof. Mª Antonia L. Sampaio, 413 - S Luiz
Emei Sylvia Covas	R Paulo Steiner, 131 – V Bandeirantes
Emei Pequeno Wellington	Rua Máximo Tomazini, 50 - Jd S. Judas

NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO
Emei Diácono Júlio Eymael	Rua Prof. Celio Figueiredo Silva, S/Nª Bºportal Do Éden
Emef. Convenção de Itu	Rua Sorocaba, Nº 119 – Centro
Emef. Dep. Antonio de P. Leite Netto	R. Romão Bruni, 87 Pq Industrial
Emef. Dr. Francisco Ursaia	R. Dr Itagiba Vilassa, 340 V. Martins
Emef. Marcio João De Arruda	Lot. Terras De Sta Maria S/Nº - Bº Apotribú
Emef. Monsenhor Camilo Ferrarini	R. Acácio Honório Nº 100 Pq. J. Das Rosas
Emef. Olga Benário Prestes	Av. Primavera, 126 V. Progresso
Emef. Padre Bento	R. Padre Bento, 609 –Padre Bento
Emef. Prof. Cid Rocha	R. Henrique Moretto, 64 Jd. Aeroporto I
Emef. Prof. Firmino Octavio do Espírito Santo Junior	R. Dr Custodio Pinto Sampaio Neto, S/Nº - Jd. Corazza
Emef. Prof. Lourenço Carmignani	Rua Primavera S/N – Jardim Das Rosas
Emef/Eja Profª Apª Beatriz Cristofolletti Pionti	R Antonio Joaquim Leme, 15 – Vila Prudente De Moraes
Emef. Profª Carolina De Moraes Macedo	R. Penápolis S/Nº - B. Cidade Nova
Emef. Profª Ermelinda Silveira Machado	R. Anthigio Cavachini, 750 – Pq Presidente Médici
Emef. Profª Maria Cristina C. P. Mendes	R. Miguel Trípoli Glorio S/Nº - Rancho Grande
Emef. Profª Marilze Calil	R. Valinhos S/Nº Cidade Nova
Emef. Segundo Lorenzetti	Rod. Marechal Rondon Km 114 S/N Bº Três Vendas

NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO
Emefei Fazenda Curumim	Rod. Castelo Branco Km 74 S/N B° Varejão
Emefei Rotary Itu Terras de São José	Rodovia Itu Nº 6.001 B° Tapera Grande
Emefei Walter Friedrich	Rod. Do Açúcar S/Nº Km – 2 – B° Taperinha / Jd Emicol
Emefei M. Aparecida T. Navarro Dias	R Carlos Cassani, 429 B. Santa Laura
Emefei Prof. Rachel S. Leitão	R Corinto Luiz D'onófrío, 25 - Jd A. Gomes
Emefei Camping Santa Fé	Bairro Taquaral
Emefei D. Gabriela E. C. Pacheco	Chácara Do Rosário – Bairro Canjica
E.E. Priscila de Fatima Pinto (EE Vila Lucinda)	Rua Presidente Jânio Da Silva Quadros – S/N Vila Lucinda Cep. 13.309-729
E.E./EMEF João Motta Navarro	Av. Emílio Felix Tortosa Nº 440 - Pq Res. Potiguara
EE Prof. Antonio Berreta	Rua Sorocaba, 277 – Centro
EE Prof. Anthenor Fruet	Rua Estados Unidos, S/No
EE Mercia Maria Cazarini	Rua Genecy Cabreira, 73 - Portal do Éden
EE Bene Teixeira Da F. A. Gurgel	Av. da Felicidade s/n - Jd. Novo Mundo
EE Dr. Benedito Lázaro De Campos	Rua Ana Fonseca Bicudo, 75 - Vl. Ianni
EE Dr. Cesário Motta	Rua Thomaz Simon, 280 - Centro
EE Cícero Ciqueira Campos	Alameda Alice, 111 - Jd. Alberto Gomes
EE Francisco Nardy Filho	Rua Bartira, 64 - Jd. Rancho Grande
EE Prof. José Leite Pinheiro Jr	Praça Guanabara, 91 Bairro Brasil

NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO
EE Prof. Pery Guarany Blackman	Rua Mônaco, s/n VI. Roma Brasileira
EE Regente Feijó	Rua dos Andradas, 412 Centro
EE Prof. Rogerio Lázaro Toccheton	Rua Francisco Falcato Junior, 465 VI. São Luiz
EE Prof. Rosa Maria Madeira M. Freire	Rua Alice Duarte Guilger, 65 Jd. União
EE Prof. Salathiel Vaz De Toledo	Rua Luiz M. Castanho, 405 - Jd. Rancho Grande
EE Sylvia de Paula Leite Bauer	Rua Cel. Lauro Rogério Araújo S/nº - Jardim Aeroporto
ETEC Martinho di Ciero	Avenida Baratas Ribeiro, 41 - Vila Prudente de Moraes
ETEC Martinho di Ciero - Unidade Cícero	Alameda Alice, 111 - Bairro Alberto Gomes
ETEC Martinho di Ciero - Unidade Francisco	Rua Bartira, 64 - Rancho Grande
ETEC Martinho di Ciero - Unidade Regente	Rua dos Andradas , 412- Centro
APAE- Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais	Rua Madre Maria Basília, 64 - Centro
EJA Olga Benário	Rua Primavera, 126 - Vila Progresso
EJA Potiguara	Rua Pasquale Iaquito, 452 – Bairro Potiguara
EJA Maria Da Gloria A. Amirat I	Rua Domingos Fernandes, 56 – Centro
EJA Maria Da Gloria A. Amirat II	Rua Acácio Honório nº 100 – Pq Jardim das Rosas
EJA Vila Martins	Rua Aníbal Garcia Adjute nº 51 - Vila Martins
EJA Cidade Nova (Carolina de Moraes)	Rua Penápolis s/nº - Bairro Cidade Nova

SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

NOME DA UNIDADE ASSISTENCIAL	ENDEREÇO
CRAS I	Rua Romão Bruni, 100 – Pq Industrial
CRAS II	Rua Eloy Ricci, 236 – Vila Bandeirantes
CRAS III	Rua Arlindo Veiga dos Santos, 31 – Jd São Judas
CRAS IV	Rodovia Waldomiro Correa de Camargo, 04 – Cidade Nova
CRAS V	Rua Corinto Luiz D`Onofrio, 25 – Jd Alberto Gomes
CEACA – CASA I	Praça Amazonas, 215 – Bairro Brasil
CEACA - CASA II	Rua Fortaleza, 20 – Bairro Brasil
CEACA - CASA III	Rua Antonio Corazza, 12 – Jardim Corazza
CENTRO DIA DO IDOSO AGENOR BERNARDINI	Rua Sorocaba, 692 – Vila Santa Terezinha
CENTRO DIA DO IDOSO QUERO VIDA	Rua Mairinque, 40 – Cidade Nova

ANEXO IV - CARDAPIOS A SEREM PRATICADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**Cardápios (EDUC 1 a 4)- Cardápio para alimentação nos Centros Infantis de período integral
(crianças de 04 meses a 05 meses)**

Esquema alimentar

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
CARD 1 - DESJEJUM (7:30)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 2 - ALMOÇO (10:00)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 3 - LANCHE (12:00)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 4 - JANTAR (15:00)	F1	F1	F1	F1	F1

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira

CARD 1 - DESJEJUM (7:30)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 2 - ALMOÇO (10:00)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 3 - LANCHE (12:00)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 4 - JANTAR (15:00)	F1	F1	F1	F1	F1

F1: Fórmula láctea infantil padrão para crianças menores de 6 meses.

Não adicionar açúcar, farinhas, frutas e qualquer outro alimento às fórmulas infantis. Preparar de acordo com os per capitas do ANEXO IV-A.

Observações gerais:

-As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capitas e porcionamentos a serem praticados), ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas), respeitando-se SEMPRE a **individualidade** de cada criança.

-A substituição da forma de preparação bem como da própria fórmula infantil padrão por outro alimento ou fórmula especial somente será feita mediante prescrição de médico ou nutricionista da criança. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos.

-Hidratação: Oferecer água filtrada ou fervida nos intervalos das refeições.

Cardápio (EDUC 5 A 8) – Cardápio para alimentação nos Centros Infantis de período integral**(Cardápio de Transição para crianças de 06 meses)****Esquema alimentar**

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
CARD 5 - DESJEJUM (7:30)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 6 - ALMOÇO (10:00)	Papa Salgada	Papa Salgada	Papa Salgada	Papa Salgada	Papa Salgada
CARD 7 - LANCHE (12:00)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 8 - JANTAR (15:00)	Suco ou Papa de Fruta	Suco ou Papa de Fruta	Suco ou Papa de Fruta	Suco ou Papa de Fruta	Suco ou Papa de Fruta

F1: Fórmula láctea infantil padrão para crianças de 6 meses.

Não adicionar açúcar, farinhas, frutas e qualquer outro alimento às fórmulas infantis. Preparar de acordo com os per capita do ANEXO IV-A.

Observações gerais:

- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capita e porcionamentos a serem praticados) e ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas), respeitando-se SEMPRE a **individualidade** de cada criança.
- A substituição da forma de preparação bem como da própria fórmula infantil padrão por outro alimento ou fórmula especial somente será feita mediante prescrição de médico ou nutricionista da criança. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos.
- As frutas devem ser amassadas ou raspadas e oferecidas com a colher.
- Deverão ser servidos na colação, suco natural de frutas na frequência 3 x por semana e fruta na frequência de 2 x por semana.
- Não deverá haver muita variação de frutas na composição do cardápio semanal.
- Ofertar apenas 1 fruta ao dia.
- Em relação à colação, a direção da escola deverá informar à merendeira sobre as crianças que acabaram de completar 6 meses, das que estão completando 6 meses e 2,3,4 semanas para fazer a evolução do líquido para o sólido conforme adaptação da criança;
- Exemplos de frutas: abacate, banana prata ou maçã, maçã, pêra, laranja lima e mamão.
- Preparar o suco laranja lima iniciando com 50 ml água filtrada + 50 ml suco. Após primeira semana, utilizar 100 ml suco e sem açúcar.

Papa salgada

- Para a introdução da papa salgada, iniciar com feculentos e legumes e acrescentar gradativamente os cereais, carnes, verduras e leguminosas, até chegar à papa completa.
- A papa completa é composta por: 1 cereal+ 1 feculento + 1 legume/hortaliça + carne bovina ou frango e caldo de feijão (na frequência de 2 vezes por semana).
- Para o preparo da papa salgada, os seguintes ingredientes devem ser utilizados:
 - Feculento: batata inglesa, batata doce, cará, inhame, mandioca ou mandioquinha.
 - Legume: abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, ervilha torta, vagem, entre outros.

- Hortaliça fonte de vitamina A: cenoura, abóbora, batata doce, folhas verdes escuro
- Cereal: arroz, macarrão, fubá
- Carne: carne bovina, frango.
- Leguminosa: feijão
- A papa deverá ser PENEIRADA e servida na consistência de purê.
- Hidratação: Oferecer água filtrada ou fervida nos intervalos das refeições.

Composição da Papa Salgada – Almoço

ALIMENTOS	Papa com arroz	Papa com macarrão	Papa com fubá	OBSERVAÇÃO
Arroz	20g	-	-	-
Macarrão	-	20g	-	macarrão padre nosso/curto
Fubá	-	-	20g	-
Feijão	10g	10g	10g	2 X por semana
Feculento	25g	25g	25g	-
Legume/Hortaliça	40g	40g	40g	-
Carne	30g	30g	30g	-

Exemplo de cardápio

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	Feira	Feira	Feira	Feira	Feira

CARD 5 - DESJEJUM (7:30)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 6 - ALMOÇO (10:00)	Papa de Macarrão, Carne Moida, Cenoura e Batata	Papa de Fubá, Caldo de Feijão, Frango, Abóbora, Mandioca	Papa de Arroz, Carne Cubos, Espinafre e Cará	Papa Arroz, Caldo de feijão, Frango, Abobrinha e Inhame	Papa de Fubá, Carne Moida, Catalonia e Mandioquinha
CARD 7 - LANCHE (12:00)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 8 - JANTAR (15:00)	Suco Natural de Laranja Lima	Banana Amassada	Suco Natural de Laranja Lima	Papa de Pêra	Suco Natural de Laranja Lima

**Cardápio (EDUC 9 a 13) - Cardápio para alimentação nos Centros Infantis de período integral
(crianças de 07 meses a 11 meses)**

Esquema alimentar

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
CARD 9 DESJEJUM (7:30)	F2+ Pão de forma ou biscoito doce	F2+ Pão de leite	F2+ Pão de leite	F2+ Pão de leite	F2+ Pão de leite
CARD 10 COLAÇÃO	Suco Natural ou Papa de Fruta	Suco Natural ou Papa de	Suco Natural ou Papa de Fruta	Suco Natural ou Papa de Fruta	Suco Natural ou Papa de Fruta

(9:00)		Fruta			
CARD 11 ALMOÇO (10:00)	Papa Salgada + Fruta	Papa Salgada + Fruta	Papa Salgada + Fruta	Papa Salgada + Fruta	Papa Salgada + Fruta
CARD 12 LANCHE TARDE (13:00)	F2	F2	F2	F2	F2
CARD 13 JANTAR (15:00)	Sopa + Papa de Fruta	Sopa + Papa de Fruta	Sopa + Papa de Fruta	Sopa + Papa de Fruta	Sopa + Papa de Fruta
<u>Desjejum/Lanche da tarde</u>					
F2: Fórmula láctea infantil padrão para crianças maiores de 6 meses.					
Não adicionar açúcar, farinhas, frutas e qualquer outro alimento às fórmulas infantis. Preparar de acordo com os per capita do ANEXO IV-A.					
Desjejum: Oferecer o biscoito doce (tipo maisena) ou o pão somente após a mamadeira.					
<u>Colação</u>					
As frutas (papas) devem ser amassadas ou raspadas e oferecidas com a colher.					
**Poderão ser servidas frutas como goiaba, morango, manga a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.					
Deverão ser servidos suco natural na frequência 3 x por semana e fruta na frequência de 2 x por semana.					
Para os sucos, excetuando-se os cítricos, iniciar com a oferta de uma (1) fruta de cada vez: melão, melancia, pêra, maçã etc.					

Para os sucos de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.

Para os sucos, as frutas poderão ser combinadas entre si e com hortaliças: laranja com mamão, laranja com cenoura ou beterraba, melancia com limão, maracujá com laranja, etc;

Almoço

A papa completa é composta por: 1 cereal + 1 feculento + 2 legumes/hortaliças + carne bovina/frango/ovo e caldo de feijão (na frequência de 2 vezes por semana).

- Para o preparo da papa salgada, os seguintes ingredientes devem ser utilizados:
 - Feculento: batata inglesa, batata doce, cará, inhame, mandioca ou mandioquinha.
 - Legume: abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, ervilha torta, vagem, brócolis, entre outros.
 - Hortaliça fonte de vitamina A: cenoura, abóbora, batata doce, folhas verdes escuro
 - Cereal: arroz, macarrão, fubá
 - Carne: carne bovina, frango, ovo e 1x por mês servir fígado.
 - Leguminosa: feijão
 - As frutas servidas como sobremesa deverão ser picadas, sem cascas e sem sementes e servidas em cumbucas plásticas.
- A papa deverá ser AMASSADA com garfo.

Jantar

A sopa completa é composta por: 1 cereal + 1 feculento + 2 legumes/hortaliças + carne bovina/frango/ovo e caldo de feijão (na frequência de 2 vezes por semana).

- Para o preparo da papa salgada, os seguintes ingredientes devem ser utilizados:
 - Feculento: batata inglesa, batata doce, cará, inhame, mandioca ou mandioquinha.
 - Legume: abobrinha, berinjela, beterraba, chuchu, ervilha torta, vagem, brócolis, entre outros.

- Hortaliça fonte de vitamina A: cenoura, abóbora, batata doce, folhas verdes escuro
- Cereal: arroz, macarrão, fubá
- Carne: carne bovina, frango, ovo e 1x por mês servir fígado.
- Leguminosa: feijão
- Os alimentos que compõem a sopa são os mesmos da papa salgada e não devem ser amassados mas oferecidos em pedaços pequenos, para estimular a mastigação. A carne deverá ser desfiada ou picada.

Observações gerais:

- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capita e porcionamentos a serem praticados), ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas), respeitando-se SEMPRE a **individualidade** de cada criança.
- A substituição da forma de preparação bem como da própria fórmula infantil padrão por outro alimento ou fórmula especial somente será feita mediante prescrição de médico ou nutricionista da criança. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos.
- Ofertar 3 frutas ao dia.
- Exemplos de frutas: abacate, banana prata ou maçã, maçã, pêra, laranja lima, mamão, abacaxi, limão, melão, melancia e maracujá.
- Deverá ser introduzida a gema de ovo no lugar das carnes, na frequência de 2 vezes por semana, sendo uma vez no almoço e uma vez no jantar nas papas/sopas de arroz ou fubá.
- Os ingredientes da papa salgada deverão ser variados diariamente, conforme tabelas de substituição de alimentos e seus respectivos grupos de alimentos.
- Utilizar temperos naturais suaves, como cebola e salsinha.
- Utilizar pouco sal e pouco óleo.
- Hidratação: Oferecer água filtrada ou fervida nos intervalos das refeições.

A partir do 8º mês:

Alterar gradativamente a consistência de pedaços pequenos até atingir a consistência de uma refeição

normal.

O ovo poderá ser oferecido inteiro com a clara em substituição às carnes, duas vezes na semana (com fubá ou arroz)

Nos sucos, pode-se adicionar açúcar com moderação para as frutas mais ácidas, somente quando necessário. Nos sucos, as frutas poderão ser combinadas entre si, assim como frutas com hortaliças: laranja com mamão, laranja com cenoura ou beterraba, limão com couve, etc.

Composição da Papa/Sopa Salgada – Almoço e Jantar

ALIMENTOS	Papa com arroz	Papa com macarrão	Papa com fubá	Papa com ovo	OBSERVAÇÃO
Arroz	20g	-	-	20g	-
Macarrão	-	20g	-	-	macarrão padre nosso/ curto
Fubá	-	-	20g	20g	-
Feijão	10g	10g	10g	-	2 X por semana
Feculento	50g	50g	50g	50g	-
Legume/Hortaliça	80g	80g	80g	80g	-
Carne	30g	30g	30g	-	-
Ovo	1 und	-	1 und	1 und	-

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
CARD 9 DESJEJUM (7:30)	F2 + Pão de forma	F2+ Pão de Cenoura	F2+ Pão de leite	F2+ Pão integral	F2+ Pão de leite

CARD 10 COLAÇÃO (9:00)	Suco de Laranja	Papa de Banana	Suco de Maçã	Papa de Pêra	Suco de Maracujá
CARD 11 ALMOÇO (10:00)	Papa de macarrão, carne, cabotiã, mandioquinha e espinafre Banana	Papa de arroz, caldo de feijão, frango, inhame, chuchu e cenoura Mamão	Papa de fubá, carne, brócolis, cará e abóbora paulista Laranja	Papa de arroz, frango, batata, tomate e acelga Maçã	Papa de arroz, ovo, mandioca, cenoura e escarola Pêra
CARD 12 LANCHE TARDE (13:00)	F2	F2	F2	F2	F2
CARD 13 JANTAR (15:00)	Canja (arroz, frango, mandioca, cenoura e chuchu) Papa de Maçã	Sopa de macarrão, carne com almeirão, tomate e batata doce Papa de Pêra	Sopa de arroz, frango, batata, beterraba e abobrinha Papa de Banana	Sopa de fubá, caldo de feijão, carne, couve, abobora e	Sopa de arroz, carne, batata, repolho, cenoura Papa de Abacate

				chuchu	
				Papa de mamão	

Cardápio EDUC (14 a 18) - Cardápio para alimentação nos Centros Infantis de período integral**(crianças de 1 a 3 anos)****Esquema alimentar**

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
CARD 14 DESJEJUM (7:30)	Leite integral ou Bebida Láctea Pão de forma ou biscoito doce	Leite integral ou Bebida Láctea Pão de leite	Leite integral ou Bebida Láctea Pão de leite	Leite integral ou Bebida Láctea Pão de leite	Leite integral ou Bebida Láctea Pão de leite
CARD 15 COLAÇÃO (9:30)	Fruta	Suco natural	Fruta	Suco natural	Fruta
CARD 16 ALMOÇO (10:30)	Arroz Feijão Carne/Ovo com legumes Salada de Legume/verdura Suco Natural	Arroz Feijão Carne/Ovo com legumes Salada de Legume/verdura Fruta	Arroz Feijão Carne/Ovo com legumes Salada de Legume/verdura Suco Natural	Arroz Feijão Macarrão Carne com legumes Fruta	Arroz Feijão Carne/Ovo com legumes Salada de Legume/verdura Suco Natural

CARD 17 LANCHE TARDE (13:00)	Leite integral, composto lácteo ou sobremesa	Leite integral, composto lácteo ou sobremesa	Leite integral, composto lácteo ou sobremesa	Leite integral, composto lácteo ou sobremesa	Leite integral, composto lácteo ou sobremesa
CARD 18 JANTAR (15:00)	Macarrão Carne Salada de Legume/verdura	Sopa com fubá + carne+ legumes/verdura Fruta	Arroz ou risoto Carne Salada de Legume/verdura	Sopa com arroz+ carne+ legumes/verdura Fruta	Sopa com Macarrão + carne+ legumes/verdura Fruta

Desjejum

A partir de 1 ano substituir a fórmula infantil 2 pelo leite integral/bebida láctea.

Os pães (leite e forma) deverão ser servidos com enriquecedor intercalados durante a semana: margarina ou requeijão.

Poderão ser servidos queijo tipo minas frescal ou ricota como enriquecedor dos pães, na frequência de até 2x/semana a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

Deverão ser servidos pães integrais ou enriquecidos na frequência de 2x/semana.

Os biscoitos (salgado/doce) deverão ser servidos 1x na semana.

O leite deverá ser servido com achocolatado ou enriquecedor de morango na frequência de 4x por semana.

Deverá ser servida bebida láctea (líquida ou em pó) 1x por semana a ser diluída com leite.

Colação

Para os sucos naturais de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.

**Poderão ser servidas frutas como caqui, goiaba, morango, manga, além de hortelã para elaboração de sucos ou para serem servidos como frutas que deverão ser adquiridas através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

Para os sucos, as frutas poderão ser combinadas entre si e com hortaliças: laranja com mamão, laranja com cenoura ou beterraba, melancia com limão, maracujá com laranja, etc;

Almoço

O feijão deverá ser amassado até 1 ano e 11 meses.

Macarrão/polenta deverá ser servido na freqüência de 1x por semana.

Deverá ser servido ovo em substituição à carne na freqüência de 1 x por semana.

Poderão ser servidas leguminosas como lentilha, grão de bico, feijão preto, feijão branco em substituição ao feijão carioca.

Poderá ser servida uma guarnição como: legumes refogados, creme de milho, farofa, purês, verduras refogadas etc em substituição ao legumes que acompanha a carne.

Durante a semana, alternar legume e verdura, cru e cozido.

As saladas serão servidas diariamente, exceto no dia de macarrão.

As saladas poderão ser compostas de: folha, legumes ou folha+legumes.

**Poderão ser servidas frutas como caqui, goiaba, morango, manga, além de hortelã para elaboração de sucos ou para serem servidos como frutas que deverão ser adquiridas através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

Lanche da tarde:

No lanche da tarde será admitido servir a fruta batida com o leite ou separadamente, de acordo com aceitação dos alunos.

Exemplos de lanche da tarde: arroz doce, iogurte, gelatina, sagu, bolo simples (cenoura, fubá, chocolate, laranja, formigueiro, banana etc) canjica, curau, mingau, creme de abacate, leite com achocolatado, creme de mamão, salada de frutas, sendo que:

- as sobremesas como gelatinas, pudins, bolos, sagus poderão ser servidos na freqüência de até 1x por semana.

- deverá ser utilizado leite para elaboração dos bolos e sobremesas.
- nos dias de leite com achocolatado deverá ser servido biscoito (doce/salgado) para complementar a refeição.
- nos dias de iogurte deverá ser servido biscoito (doce/salgado) ou flocos de milho para complementar a refeição.
- nos dias de bolo deverá ser servido suco natural de fruta para complementar a refeição.

**Poderão ser servidas frutas como caqui, goiaba, morango, manga para serem servidos como sobremesas e que deverão ser adquiridas através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

Jantar:

Composição do jantar: arroz ou macarrão, carne, legume ou verdura. Servir duas vezes na semana refeição simples a base de arroz, uma vez na semana a base de macarrão e três vezes na semana sopa variada + fruta.

A sopa deverá ser composta por arroz ou fubá ou macarrão + 2 tipos legumes + 1 tipo de verdura ou ainda por arroz ou fubá ou macarrão + 3 tipos legumes. Deverá ser acrescido o feijão na freqüência de 1 x por semana.

O risoto/macarrão devem ser úmidos e quando servido somente arroz, a carne que o acompanha deverá ser preparada com caldo a fim de não ofertar preparações secas na refeição.

**Poderão ser servidas frutas como caqui, goiaba, morango, manga para serem servidos como frutas e que deverão ser adquiridas através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

Almoço e jantar:

- Introduzir filé de peixe sem espinhas uma vez por mês em substituição às carnes. Salsicha ou linguiça poderão ser servidas até duas vezes por mês em substituição às carnes.

Observações gerais:

- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capita e porcionamentos a serem praticados), ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas), respeitando-se SEMPRE a **individualidade** de cada criança.
- A substituição do alimento ou de sua forma de preparação somente será feita mediante prescrição de

médico ou nutricionista da criança. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento e/ou recomendação especial prescritos.

- Exemplos de frutas: abacate, banana, maçã, laranja, mamão, abacaxi, limão, melão, melancia, maracujá e frutas da época.
- Os ingredientes das refeições deverão ser variados diariamente, conforme tabelas de substituição de alimentos e seus respectivos grupos de alimentos.
- Poderão ser utilizados miúdos para elaboração dos cardápios.
- Utilizar temperos naturais suaves, como cebola, alho e salsinha.
- Utilizar pouco sal e pouco óleo.
- Hidratação: Oferecer água filtrada ou fervida nos intervalos das refeições.
- As refeições para crianças menores de 2 anos deverão ser amassadas, devendo a consistência ser alterada gradativamente.
- Para as datas de Páscoa, final primeiro semestre, dia das crianças e final de segundo semestre deverão ser feitos cardápios com bolos recheados, chocolates ou lanches como cachorro quente a serem acordados com a CONTRATANTE.

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
CARD 14 DESJEJUM (7:30)	Bebida Láctea de Morango Pão de forma com margarina	Leite com achocolatado Pão de cenoura com requeijão	Leite com Achocolatado Pão de leite com margarina	Leite com enriquecedor de morango Pão de leite com requeijão	Leite achocolatado Pão integral com margarina
CARD 15 COLAÇÃO	Abacaxi	Suco natural de melancia com	Laranja	Suco natural de maracujá	Melão

(9:30)		limão			
CARD 16 ALMOÇO (10:30)	Arroz Feijão Omelete de assadeira com espinafre Salada de Pepino com tomate Suco de maçã	Arroz Feijão Carne Moída Purê de Batata Salada de alface Banana	Arroz Feijão Pernil com mandioca Salada de Almeirão Suco de laranja	Arroz Feijão Macarrão ao sugo Frango assado com batata Melancia	Arroz Feijão Carne acebolada Abobrinha refogada Suco de mamão
CARD 17 LANCHE TARDE (13:00)	Leite com achocolatado Biscoito Salgado	Iogurte com flocos de milho	Arroz Doce	Salada de Frutas	Bolo formigueiro Suco de laranja
CARD 18 JANTAR (15:00)	Macarrão ao sugo Frango Salada de chuchu	Sopa de fubá, feijão, chuchu, cenoura, couve e carne iscas Laranja	Risoto de Frango Salada de Acelga com cenoura	Sopa com arroz, carne cubos, cará, abobrinha, abóbora Maçã	Sopa de macarrão, frango, escarola, tomate, brocolis Abacaxi

Cardápio EDUC 19 - Cardápio para desjejum – período parcial e período integral**Esquema alimentar**

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	Feira	Feira	Feira	Feira	Feira
DESJEJUM	Leite integral Pão ou biscoito	Bebida Láctea Pão ou biscoito	Leite integral Pão ou biscoito	Iogurte Pão ou biscoito	Leite integral Bolo simples

Exemplo de cardápio (HORÁRIOS: MANHÃ= 6:45 TARDE= 12:15)					
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	Feira	Feira	Feira	Feira	Feira
DESJEJUM	Leite integral com café Pão de leite integral com margarina	Bebida Láctea de Coco Biscoito salgado	Leite integral com achocolatado Pão de cenoura com requeijão	Iogurte de Morango Pão de leite com margarina	Leite integral achocolatado Bolo simples
<u>Desjejum</u>					
Duas vezes na semana servir pães integrais diversos.					
Deverá ser servido biscoito (doce ou salgado) na frequência de 1 x por semana.					
Os pães deverão sempre ser servidos com enriquecedor (margarina ou requeijão), que deverão ser intercalados durante a semana.					
Deverá ser servido bolo simples de diversos sabores, elaborados com leite, na frequência de 1 x por semana.					
**Poderão ser servidos queijo tipo minas frescal ou ricota como enriquecedor dos pães, na frequência de até 2x/semana a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.					
<u>Leite</u>					
O leite poderá ser preparado com café uma vez por semana (para alunos a partir de 6 anos) e com achocolatado duas vezes por semana. O preparo com achocolatado deverá seguir o modo de preparo do fabricante, sem adição de açúcar extra.					
Deverá ser servido iogurte e bebida láctea na frequência de 1 x por semana cada.					
A bebida láctea deverá ser diluída com leite.					
<u>Observações gerais:</u>					
- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capita e porcionamentos a serem praticados),					

ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas).

- O horário de distribuição poderá ser alterado de acordo com a necessidade da unidade escolar.
- O cardápio poderá atender tanto escolas de período parcial quanto escolas de período integral.

Cardápio EDUC 20 – Cardápio para alimentação na Educação Infantil de período parcial

Esquema alimentar

Cereal	Prato principal	Hortaliça	Sobremesa / bebida		
Arroz + feijão	Carne bovina	Verdura Legume Purê	Fruta		
Macarrão	Carne suína		Suco de fruta		
Lanche	Peixe		concentrado ou polpa de fruta		
Merenda Doce	Frango				
	Linguixa				
	Salsicha				

Exemplo de cardápio (HORÁRIOS: MANHÃ = 8:40/9:30 TARDE = 14:10/15:00)

REFEIÇÃO	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
Arroz + Feijão OU Macarrão OU Lanche	Macarrão à bolonhesa com legumes	Arroz Feijão	Risoto de Frango com legumes	Cachorro quente	Arroz Feijão
Carne com legumes OU Carne com guarnição	Maçã	Carne Moída	Salada de Alface com tomate	Suco concentrado de goiaba	Pernil com Mandioca
Salada	Suco de laranja	Purê de Batatas	Banana		Salada da
Sobremesa ou bebida					Almeirão

Merenda Manhã e Merenda tarde

Os ingredientes deverão ser variados diariamente, conforme tabelas de substituição de alimentos e seus respectivos grupos de alimentos.
**Poderão ser servidas frutas como caqui e goiaba como sobremesa que deverão ser adquiridas através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.
Utilizar temperos naturais, como cebola, salsinha, alho, etc.
Utilizar pouco sal e pouco óleo.
Uma vez por semana servir macarrão no lugar do arroz e feijão.
Deverá ser servido filé de peixe sem espinhas uma vez por mês em substituição às carnes.
Salsicha e linguiça poderão ser servidas uma vez por mês cada em substituição às carnes.
Duas vezes por semana deverão ser servidas frutas como sobremesa; duas vezes na semana deverá ser servido suco de fruta concentrado ou polpa de frutas.
Exemplo de frutas como sobremesa: maçã, banana, abacaxi, melancia, melão, mamão e frutas da época, como ponkan.
Duas vezes por semana deverá ser servido feijão.
Duas vezes por semana deverão ser servidas saladas de legume e/ou verdura.
Uma vez por semana poderá ser servido lanche (cachorro quente, pão com frango, pão com carne moída, pão com pernil, etc).
Poderá ser servida uma guarnição como: legumes refogados, creme de milho, farofa, purês, verduras refogadas etc em substituição ao legumes que acompanha a carne.
Poderão ser servidas preparações doces como canjicas, arroz doce ou pudins como merenda a ser acordado com a CONTRATANTE.
Poderão ser servidas sopas (macarrão, arroz, fubá, feijão com macarrão) no período de inverno, a ser acordado com a CONTRATANTE.
Suco

Para o suco de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.

Observações gerais:

Os horários de distribuição poderão ser alterados de acordo com as necessidades da unidade escolar.

Diariamente, a composição do prato base e do prato principal do cardápio 06 deverá ser idêntica ao cardápio 07.

Para as datas de Páscoa, final primeiro semestre, dia das crianças e final de segundo semestre deverão ser feitos cardápios com bolos, chocolates, preparações doces como arroz doce ou canjica de sobremesa, a serem acordados com a CONTRATANTE.

Poderá ser servida sopa em substituição à refeição no inverno.

As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capitas e porcionamentos a serem praticados), ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas).

Cardápio EDUC 21 – Cardápio para alimentação no Ensino Fundamental e no Ensino Médio de período parcial

Esquema alimentar

Cereal	Prato principal	Hortaliça	Sobremesa / bebida		
Arroz + feijão	Carne bovina		Fruta		
Macarrão	Carne suína	Verdura	Suco de fruta		
Lanche	Peixe	Legume	concentrado		
Merenda doce	Frango	Purê	ou polpa de frutas		
	Linguíça				
	Salsicha				

Exemplo de cardápio (HORÁRIOS: MANHÃ= 8:40/9:30 TARDE= 14:10/15:00)

REFEIÇÃO	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
----------	---------	-------	--------	--------	-------

	Feira	Feira	Feira	Feira	Feira
Arroz + Feijão OU Macarrão OU Lanche Carne com legumes OU Carne com guarnição Salada Sobremesa ou bebida	Macarrão à bolonhesa com legumes Maçã Suco de laranja	Arroz Feijão Carne Moida Purê de Batatas	Arroz Frango com legumes Salada de Alface com tomate Banana	Cachorro quente Suco de goiaba	Arroz Feijão Pernil com Mandioca Salada de Almeirão

Merenda Manhã e Merenda Tarde

Os ingredientes deverão ser variados diariamente, conforme tabelas de substituição de alimentos e seus respectivos grupos de alimentos.

Utilizar temperos naturais, como cebola, salsinha, alho, etc.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

Uma vez por semana servir macarrão no lugar do arroz e feijão.

Deverá ser servido filé de peixe sem espinhas uma vez por mês em substituição às carnes.

Salsicha e linguiça poderão ser servidas uma vez por mês cada em substituição às carnes.

Duas vezes por semana deverão ser servidas frutas como sobremesa; duas vezes na semana deverá ser servido suco de fruta concentrado.

Poderá ser servida uma guarnição como: legumes refogados, creme de milho, farofa, purês, verduras refogadas etc em substituição ao legumes que acompanha a carne.

Exemplo de frutas como sobremesa: maçã, banana, abacaxi, melancia, melão, mamão (crianças fundamental I) e maçã, banana (alunos do ensino fundamental II e ensino médio). Também poderá ser servido frutas da época, como ponkan.

****Poderão ser servidas frutas como caqui e goiaba como sobremesa que deverão ser adquiridas através do**

PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

Duas vezes por semana deverá ser servido feijão/feijão preto.

Duas vezes por semana deverão ser servidas saladas de legume e/ou verdura.

Uma vez por semana poderá ser servido lanche (cachorro quente, pão com frango, pão com carne moída, pão com pernil, etc).

Poderão ser servidas preparações doces como canjicas, arroz doce ou pudins como merenda a ser acordado com a CONTRATANTE.

Poderão ser servidas sopas (macarrão, arroz, fubá, feijão com macarrão) no período de inverno, a ser acordado com a CONTRATANTE.

Suco

Para o suco de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.

Observações gerais:

Os horários de distribuição poderão ser alterados de acordo com as necessidades da unidade escolar.

Diariamente, a composição do prato base e do prato principal do cardápio 06 deverá ser idêntica ao cardápio 07.

Para as datas de Páscoa, final primeiro semestre, dia das crianças e final de segundo semestre deverão ser feitos cardápios com bolos, chocolates, preparações doces como arroz doce ou canjica de sobremesa, a serem acordados com a CONTRATANTE. Observa-se que os bolos a serem servidos em datas especiais e/ou de comemoração poderão ser tanto individuais quanto produzidos na própria unidade, conforme acordado com a CONTRATANTE.

Poderá ser servida sopa em substituição à refeição no inverno.

As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capitas e porcionamentos a serem praticados), ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas).

Cardápio EDUC 22 – Cardápio para alimentação na Educação de Jovens e Adultos
Esquema alimentar

Pão/Arroz/Macarrão	Recheio	Guarnição	Sobremesa / bebida		
Pão de leite Pão integral Pão de forma Arroz/Macarrão/Polenta	Carne moída Carne (bovina/suína) desfiada Frango desfiado Salsicha Apresuntado e queijo	Molho de tomate Milho verde Ervilha Legumes Seleta de legumes Maionese Molhos diversos	Fruta Doce individual Suco de fruta concentrado ou polpa de frutas		

Exemplo de cardápio (HORÁRIOS= 9:30/15:00/20:30)

REFEIÇÃO	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira

Pão/Arroz/Macarrão/ Polenta Recheio de carne Guarnição Bebida ou sobremesa	Pão de leite Salsicha ao molho de tomate com cenoura ralada Maçã	Macarrão à bolonhesa com legumes Suco de laranja	Pão de forma Apresentado e mussarela Doce de leite individual	Arroz Frango com legumes Salada de Alface com tomate Banana	Pão de cenoura Pernil acebolado com pimentão Melancia
--	---	---	---	---	--

Lanches

Os recheios deverão sempre ser variados diariamente, conforme tabelas de substituição de alimentos e seus respectivos grupos de alimentos.

Os tipos de pães deverão ser intercalados durante a semana, considerando que os integrais deverão ser servidos na frequência mínima de 2x por semana.

Utilizar temperos naturais, como cebola, salsinha, alho, etc.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

Três vezes na semana, deverão ser servidas frutas como sobremesa; uma vez na semana deverá ser servido suco de fruta concentrado/polpa de frutas e uma vez na semana doce individual.

Duas vezes na semana deverá ser servido refeição em substituição ao lanche, na mesma composição do cardápio 7, respeitando-se a incidência das frutas/suco/doce individual desta composição.

Poderão ser servidas sopas (macarrão, arroz, fubá, feijão com macarrão) no período de inverno, a ser acordado com a CONTRATANTE, na frequência de 2x por semana em substituição à refeição.

Exemplo de frutas como sobremesa: maçã, banana, abacaxi, melancia, melão e frutas da safra (ponkan)

Suco

Para o suco de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.

Observações gerais:

- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capita e porcionamentos a serem praticados), ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas) e ANEXO IV-C (Lista de substituições dos grupos alimentares).

- O horário de distribuição poderá ser alterado de acordo com as necessidades da unidade escolar.

- Para as datas de Páscoa, final primeiro semestre, dia das crianças e final de segundo semestre deverão ser feitos cardápios com bolos, chocolates, preparações doces como arroz doce ou canjica de sobremesa, a serem acordados com a CONTRATANTE.

**Poderão ser servidas frutas como caqui e goiaba como sobremesa que deverão ser adquiridas através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

Cardápio EDUC 23 – Cardápio para a alimentação da APAE, AMAI e ENTIDADE – período parcial

Esquema alimentar

Cereal	Prato principal	Salada	Sobremesa bebida	/		
Arroz + feijão Macarrão	Carne bovina/suína Peixe Frango Ovo Salsicha/Linguiça	Verdura Legume	Fruta Doce Suco de fruta concentrado/natural/ Integral/polpa de frutas			

Exemplo de cardápio (HORÁRIOS: MANHÃ= 10:30 TARDE = 15:30)

REFEIÇÃO	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
Arroz + feijão OU Macarrão Carne com legumes OU Carne com guarnição Salada Sobremesa	Macarrão ao Sugo Frango assado Farofa de couve Laranja	Arroz Feijão Carne de panela com batata Salada de repolho com tomate Suco uva integral	Arroz Feijão Ovos mexidos coloridos Salada de Almeirão com pepino Pudim de chocolate	Arroz Feijão Frango desfiado Abobrinha refogada Salada de Acelga com cenoura ralada Abacaxi	Arroz Feijão Pernil Acebolado Purê de Mandioquinha Salada de chicória Suco concentrado de goiaba

Almoço

Os ingredientes deverão ser variados diariamente, conforme tabelas de substituição de alimentos e seus respectivos grupos de alimentos.

Utilizar temperos naturais, como cebola, salsinha, alho, etc.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

Servir macarrão no lugar do arroz e feijão na frequência de 1 x por semana.

Deverá ser servido ovo em substituição à carne na frequência de 1 x por semana.

Poderá ser servida uma guarnição como: legumes refogados, creme de milho, farofa, purês, verduras refogadas etc em substituição ao legumes que acompanha a carne.

Durante a semana, alternar legume e verdura, cru e cozido.

As saladas serão servidas diariamente, exceto no dia de macarrão.

As saladas poderão ser compostas de: folha, legumes ou folha+legumes.

Sobremesas/bebidas: intercalar

2 x na semana = fruta

2 x na semana = suco (concentrado, natural, polpa de fruta ou integral)

1 x na semana = sobremesa (arroz doce, canjica, curau, mingau, pudim, gelatina, sagu)

- as sobremesas a base de leite deverão ser servidas em dias que não houver na composição do almoço uma proteína fonte de ferro heme.

- as sobremesas como gelatinas, pudins e sagus poderão ser servidos na frequência de até 1x por semana.

Deverá ser servido filé de peixe sem espinhas uma vez por mês em substituição às carnes.

Salsicha e linguiça poderão ser servidas uma vez por mês cada em substituição às carnes.

Exemplo de frutas como sobremesa: maçã, banana, abacaxi, melancia, melão, mamão e frutas da época.

**Poderão ser servidas frutas como caqui e goiaba como sobremesa que deverão ser adquiridas através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

Poderão ser servidas sopas (macarrão, arroz, fubá, feijão com macarrão) no período de inverno, a ser acordado com a CONTRATANTE.

Suco

Para o suco de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.

Observações gerais:

- Para as datas de Páscoa, final primeiro semestre, dia das crianças e final de segundo semestre deverão ser feitos cardápios com bolos, chocolates, preparações doces como arroz doce ou canjica de sobremesa, a serem acordados com a CONTRATANTE.

- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capita e porcionamentos a serem praticados),

ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas).

- O horário de distribuição poderá ser alterado de acordo com as necessidades da unidade.

Cardápio EDUC 24 – Cardápio para merenda seca no Ensino Infantil, Ensino Fundamental, EJA e Ensino Médio

Esquema alimentar

Bebida individual	Salgado individual	Doce individual	Fruta		
Leite achocolatado Iogurte com frutas Bebida láctea Suco individual integral Suco de frutas individual	Biscoito salgado simples Pão com margarina	Bolo simples Barra de cereais	Unidade		

Esquema Alimentar

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
KIT LANCHE	Feira	Feira	Feira	Feira	Feira

Bebida individual	Leite achocolatado	Bebida láctea de morango	Suco de uva	Leite com achocolatado	Suco de manga
Salgado individual	Biscoito salgado	Pão com margarina	Biscoito salgado	Biscoito salgado	Pão com margarina
Doce individual	Bolo simples de chocolate	Barra de cereais	Paçoca individual	Bolo de laranja individual	Doce de leite individual
Fruta	Maçã	Banana	Maçã	Banana	Maçã

CARDÁPIO EDUC 25 – Cardápio para Alimentação no Ensino Infantil em período integral

Esquema Alimentar

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
ALMOÇO	Arroz + feijão Macarrão Carne ou ovo Salada Fruta/Suco/ Sobremesa	Arroz + feijão Carne ou ovo Salada Fruta/Suco/ Sobremesa	Arroz + feijão Carne ou ovo Salada Fruta/Suco/ Sobremesa	Arroz + feijão Carne ou ovo Salada Fruta/Suco/ Sobremesa	Arroz + feijão Carne ou ovo Salada Fruta/Suco/ Sobremesa

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira

ALMOÇO (11:30)	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	Macarrão ao Sugo	Carne de panela com batata	Ovos mexidos coloridos	Frango desfiado	Pernil Acebolado
	Frango assado	Salada de repolho com tomate	Salada de Almeirão com pepino	Abobrinha refogada	Purê de Mandioquinha
	Farofa de couve	Suco de goiaba	Pudim de chocolate	Salada de Acelga com cenoura ralada	Salada de chicória
	Laranja			Abacaxi	Melão

Observações gerais:

Os ingredientes deverão ser variados diariamente, conforme tabelas de substituição de alimentos e seus respectivos grupos de alimentos.

Utilizar temperos naturais, como cebola, salsinha, alho, etc.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

Servir macarrão na frequência de 1 x por semana.

Deverá ser servido ovo em substituição à carne na frequência de 1 x por semana.

Poderá ser servida uma guarnição como: legumes refogados, creme de milho, farofa, purês, verduras refogadas etc em substituição ao legumes que acompanha a carne.

Durante a semana, alternar legume e verdura, cru e cozido.

As saladas serão servidas diariamente, exceto no dia de macarrão.

As saladas poderão ser compostas de: folha, legumes ou folha+legumes.

Sobremesas/bebidas: intercalar

3 x na semana = fruta

1 x na semana = suco (concentrado, natural, polpa de fruta ou integral)

1 x na semana = sobremesa (arroz doce, canjica, curau, mingau, pudim, gelatina, sagu)

Deverá ser servido filé de peixe sem espinhas uma vez por mês em substituição às carnes.

Salsicha e linguiça poderão ser servidas uma vez por mês cada em substituição às carnes.

Exemplo de frutas como sobremesa: maçã, banana, abacaxi, melancia, melão, mamão e frutas da época.

**Poderão ser servidas frutas como caqui e goiaba como sobremesa que deverão ser adquiridas através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

- As sobremesas a base de leite deverão ser servidas em dias que não houver na composição do almoço uma proteína fonte de ferro heme.

- As sobremesas como gelatinas, pudins e sagus poderão ser servidos na frequência de até 1x por semana.

Para o suco de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.

- Para as datas de Páscoa, final primeiro semestre, dia das crianças e final de segundo semestre deverão ser feitos cardápios com bolos, chocolates, preparações doces como arroz doce ou canjica de sobremesa, a serem acordados com a CONTRATANTE.

- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capitas e porcionamentos a serem praticados), ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas).

- Os horários de distribuição poderão ser alterados de acordo com as necessidades da unidade escolar.

Composição do almoço

Cereal	Prato principal	Hortaliça	Sobremesa / bebida		
Arroz + feijão Macarrão	Carne bovina Carne suína Peixe	Verdura Legume Purê	Fruta Doce Suco de fruta concentrado/natural/		

	Frango Ovo Salsicha Linguíça		Integral/polpa		
--	---	--	----------------	--	--

CARDÁPIO EDUC 26 – Cardápio para Alimentação no Ensino Infantil em período Integral

Esquema Alimentar

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
LANCHE (15:00)	Lanche Suco de fruta concentrado/ natural/polpa/ integral	Lanche Suco de fruta concentrado/ natural/polpa/ /integral	Lanche Suco de fruta concentrado/ natural/ polpa/ integral	Lanche Suco de fruta concentrado/ natural/polpa/ integral	Lanche Suco de fruta concentrado/natural/ polpa/integral

Exemplo de cardápio

LANCHE (15:00)	Pão de leite Salsicha ao molho vinagrete Suco de maracujá	Pão de leite Frango desfiado com milho verde Suco de caju	Pão de leite Carne moída ao molho de tomate com cenoura Suco de uva	Pão de forma apresentado e mussarela Suco de laranja	Pão de leite Carne desfiada com tomate Suco de Abacaxi
---------------------------	--	--	--	---	---

Composição do lanche da tarde

Pão	Recheio	Guarnição	Bebida		
------------	----------------	------------------	---------------	--	--

Pão de forma Pão de leite Pão integral	Carne moída Carne desfiada Frango desfiado Salsicha Apresentado e queijo	Molho de tomate Milho verde Ervilha Legumes Seleta de legumes Maionese Molhos diversos	Suco de fruta concentrado/natural/polpa integral		
--	---	--	--	--	--

Observações:

Os recheios deverão sempre ser variados diariamente, conforme tabelas de substituição de alimentos e seus respectivos grupos de alimentos.

Utilizar temperos naturais, como cebola, salsinha, alho, etc.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capita e porcionamentos a serem praticados), ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas).

- Os horários de distribuição poderão ser alterados de acordo com as necessidades da unidade escolar.

CARDÁPIO EDUC 27 – Cardápio para Alimentação no Ensino Fundamental e Médio em período Integral

Esquema Alimentar

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
ALMOÇO	Arroz + feijão Macarrão Carne ou ovo Salada	Arroz + feijão Carne ou ovo Salada Fruta/Suco/	Arroz + feijão Carne ou ovo Salada Fruta/Suco/	Arroz + feijão Carne ou ovo Salada Fruta/Suco/	Arroz + feijão Carne ou ovo Salada Fruta/Suco/

	Fruta/Suco/ Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa	Sobremesa
--	--------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
ALMOÇO (11:30)	Arroz Feijão Macarrão ao Sugo Frango assado Farofa de couve Laranja	Arroz Feijão Carne de panela com batata Salada de repolho com tomate Suco de goiaba	Arroz Feijão Ovos mexidos coloridos Salada de Almeirão com pepino Pudim de chocolate	Arroz Feijão Frango desfiado Abobrinha refogada Salada de Acelga com cenoura ralada Abacaxi	Arroz Feijão Pernil Acebolado Purê de Mandioquinha Salada de chicória Melão

Observações gerais:

Os ingredientes deverão ser variados diariamente, conforme tabelas de substituição de alimentos e seus respectivos grupos de alimentos.

Utilizar temperos naturais, como cebola, salsinha, alho, etc.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

Servir macarrão na frequência de 1 x por semana.

Deverá ser servido ovo em substituição à carne na frequência de 1 x por semana.

Poderá ser servida uma guarnição como: legumes refogados, creme de milho, farofa, purês, verduras

refogadas etc em substituição ao legumes que acompanha a carne.
Durante a semana, alternar legume e verdura, cru e cozido.
As saladas serão servidas diariamente, exceto no dia de macarrão.
As saladas poderão ser compostas de: folha, legumes ou folha+legumes.
Sobremesas/bebidas: intercalar 3 x na semana = fruta 1 x na semana = suco (concentrado, natural, polpa de frutas ou integral) 1 x na semana = sobremesa (arroz doce, canjica, curau, mingau, pudim, gelatina, sagu)
Deverá ser servido filé de peixe sem espinhas uma vez por mês em substituição às carnes.
Salsicha e linguiça poderão ser servidas uma vez por mês cada em substituição às carnes.
Exemplo de frutas como sobremesa: maçã, banana, abacaxi, melancia, melão, mamão e frutas da época.
**Poderão ser servidas frutas como caqui e goiaba como sobremesa que deverão ser adquiridas através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.
- as sobremesas a base de leite deverão ser servidas em dias que não houver na composição do almoço uma proteína fonte de ferro heme. - as sobremesas como gelatinas, pudins e sagus poderão ser servidos na frequência de até 1x por semana.
Para o suco de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.
- Para as datas de Páscoa, final primeiro semestre, dia das crianças e final de segundo semestre deverão ser feitos cardápios com bolos, chocolates, preparações doces como arroz doce ou canjica de sobremesa, a serem acordados com a CONTRATANTE.
- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capita e porcionamentos a serem praticados), ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas). - Os horários de distribuição poderão ser alterados de acordo com as necessidades da unidade escolar.

Composição do almoço					
Cereal	Prato principal	Hortaliça	Sobremesa / bebida		
Arroz + feijão Macarrão	Carne bovina Carne suína Peixe Frango Ovo Salsicha Linguica	Verdura Legume Purê	Fruta Doce Suco de fruta concentrado/natural/ Integral/polpa de frutas		

CARDÁPIO EDUC 28 – Cardápio para Alimentação no Ensino Fundamental e Médio em período Integral

Esquema Alimentar

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
LANCHE (15:00)	Lanche Suco de fruta concentrado/ natural/polpa/ integral	Lanche Suco de fruta concentrado/ natural/polpa /integral	Lanche Suco de fruta concentrado/ natural/polpa/ integral	Lanche Suco de fruta concentrado/ natural/polpa/ integral	Lanche Suco de fruta concentrado/natural/ Integral/polpa

Exemplo de cardápio

LANCHE (15:00)	Pão de leite Salsicha ao molho vinagrete	Pão de leite Frango desfiado com milho verde	Pão de leite Carne moída ao molho de tomate com cenoura	Pão de forma apresentado e mussarela	Pão de leite Carne desfiada com tomate
	Suco de maracujá	Suco de caju	Suco de uva	Suco de laranja	Suco de Abacaxi

Composição do lanche da tarde

Pão	Recheio	Guarnição	Bebida		
Pão de forma Pão de leite Pão integral	Carne moída Carne desfiada Frango desfiado Salsicha Apresentado e queijo	Molho de tomate Milho verde Ervilha Legumes Seleta de legumes Maionese Molhos diversos	Suco de fruta concentrado/n atural/polpa/ integral		

Observações:

Os recheios deverão sempre ser variados diariamente, conforme tabelas de substituição de alimentos e seus respectivos grupos de alimentos.

Utilizar temperos naturais, como cebola, salsinha, alho, etc.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capita e porcionamentos a serem praticados), ANEXO IV-B (Preparações a serem praticadas).

- Os horários de distribuição poderão ser alterados de acordo com as necessidades da unidade escolar.

CARDÁPIO EDUC 29 – Cardápio para Alimentação no Ensino Infantil e Fundamental em período Integral

Esquema Alimentar

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
COLAÇÃO (10:00)	Fruta	Suco de Fruta Biscoito/Pão	Fruta	Salada de frutas	Fruta

Exemplo de cardápio

COLAÇÃO (10:00)	Abacaxi	Suco de laranja Biscoito salgado	Melão	Salada de frutas (banana, maçã, mamão)	Laranja
----------------------------	---------	---	-------	--	---------

Composição da colação

Fruta	Acompanhamento				
Fruta	Biscoito doce				
Suco de Fruta	Biscoito salgado				
Salada de Fruta	Pão com enriquecedor				

Os pães (integrais ou enriquecidos) deverão ser servidos com margarina ou requeijão, de forma intercalada.

****Poderão ser servidos queijo tipo minas frescal ou ricota como enriquecedor dos pães, na frequência de até 2x/semana a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.**

Para os sucos de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.

Intercalar:

3 x na semana = fruta

1 x na semana = suco (concentrado, natural, polpa de frutas ou integral)

Para os sucos, as frutas poderão ser combinadas entre si e com hortaliças: laranja com mamão, laranja com cenoura ou beterraba, melancia com limão, maracujá com laranja, etc;

Exemplo de frutas: maçã, banana, abacaxi, melancia, melão, mamão e frutas da época.

**Poderão ser servidas frutas como caqui, goiaba, morango e manga, além de hortelã para elaboração de sucos, ou como sobremesa que deverão ser adquiridas através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

ANEXO IV - A

PER CAPITAS E PORCIONAMENTOS A SEREM PRATICADOS

(Secretaria Municipal de Educação)

PRATO BASE E LEGUMINOSAS

Arroz branco			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	30	90	1 escumadeira rasa
EMEI (parcial e integral)	35	115	1 escumadeira cheia
EMEF	40	120	1 escumadeira cheia
ENSINO MÉDIO	45	145	2 escumadeiras rasa
EJA	50	150	2 escumadeiras rasa
FUND./MÉDIO INTEGRAL	50	150	2 escumadeiras rasa
AMAI/APAE	50	150	2 escumadeiras rasa

** Dias de macarrão nos cardápios reduzir os per capitas em 50%.

** Sopa crianças de 1 a 3 anos: per capita 10 g.

Arroz com 1 hortaliça (abóbora, abobrinha, acelga, brócolis, cenoura, ervilha, escarola, milho, vagem, etc.)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	90	1 escumadeira rasa
EMEI (parcial e integral)	30	115	1 escumadeira cheia
EMEF	35	120	1 escumadeira cheia
ENSINO MÉDIO	40	145	2 escumadeiras rasa
EJA	45	150	2 escumadeiras rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	45	150	2 escumadeiras rasa
AMAI/APAE	45	150	2 escumadeiras rasa

** Dias de macarrão nos cardápios reduzir os per capita em 50%.

Feijão carioca e preto

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira ¹
1 a 3 anos	15	32 g de grão	2 colheres de sopa
EMEI (parcial e integral)	15	42 g de grão	1/2 concha
EMEF	20	64 g de grão	1 concha
ENSINO MÉDIO	20	64 g de grão	1 concha
EJA	25	64 g de grão	1 concha

FUND./MEDIO INTEGRAL	25	106 g de grão	1 ½ concha
AMAI/APAE	25	106 g de grão	1 ½ concha

¹A medida caseira considerou o grão com o caldo.

** Dias de macarrão nos cardápios reduzir os per capita em 50%.

*** Sopa crianças de 1 a 3 anos: per capita 10 g.

Macarrão alho e óleo			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	30	60	1 escumadeira rasa
EMEI (parcial e integral)	35	70	1 escumadeira rasa
EMEF	40	80	1 escumadeira rasa
ENSINO MÉDIO	45	90	1 escumadeira cheia
EJA	50	100	1 escumadeira cheia
FUND./MEDIO INTEGRAL	50	100	1 escumadeira cheia
AMAI/APAE	50	100	1 escumadeira cheia

** Sopa crianças de 1 a 3 anos: per capita 10 g.

Macarrão/Polenta ao sugo			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	30	60	1 escumadeira/concha rasa
EMEI (parcial e integral)	35	70	1 escumadeira/concha rasa
EMEF	40	80	1 escumadeira/concha rasa
ENSINO MÉDIO	45	90	1 escumadeira/concha cheia
EJA	50	100	1 escumadeira/concha cheia
FUND./MEDIO INTEGRAL	50	100	1 escumadeira/concha cheia
AMAI/APAE	50	100	1 escumadeira/concha cheia

Papa salgada			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
6 meses	120	120	1 concha
7 a 11 meses	200	200	1 concha

Sopa			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira

7 a 11 meses	200	200	1 concha rasa
1 a 3 anos	200	200	1 concha rasa
EMEI (parcial e integral)	250	250	1 concha cheia
EMEF	250	250	1 concha cheia
ENSINO MÉDIO	250	250	1 concha cheia
EJA	250	250	1 concha cheia
AMAI/APAE	250	250	1 concha cheia

PRATO PRINCIPAL

Carne bovina			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	30	20	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	30	20	1 colher padrão rasa
EMEF	50	40	1 colher padrão média
ENSINO MÉDIO	60	50	1 colher padrão média
EJA	60	50	1 colher padrão média
FUND./MEDIO INTEGRAL	70	60	1 colher padrão cheia
AMAI/APAE	70	60	1 colher padrão cheia

** Sopa crianças de 1 a 3 anos: per capita 20 g

Frango (PEITO/FILÉ/COXA/SOBRECOXA)			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	30	20	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	30	20	1 colher padrão rasa
EMEF	50	40	1 colher padrão média
ENSINO MÉDIO	60	50	1 colher padrão média
EJA	60	50	1 colher padrão média
FUND./MEDIO INTEGRAL	70	60	1 colher padrão cheia
AMAI/APAE	70	60	1 colher padrão cheia

** Sopa crianças de 1 a 3 anos: per capita 20 g.

Omelete de forno/Ovos mexidos/Ovos Cozidos			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	50	50	½ escumadeira

** Sopa crianças de 1 a 3 anos: 1 und.

Peixe			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
2 a 3 anos	30	20	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	30	20	1 colher padrão rasa
EMEF	50	40	1 colher padrão média
ENSINO MÉDIO	60	50	1 colher padrão média
EJA	60	50	1 colher padrão média
FUND./MEDIO INTEGRAL	70	60	1 colher padrão cheia
AMAI/APAE	70	60	1 colher padrão cheia

**Será admitida perda de degelo e cocção de até 50% do peso bruto do produto.

Carne Suína			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
2 a 3 anos	30	20	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	30	20	1 colher padrão rasa
EMEF	50	40	1 colher padrão média
ENSINO MÉDIO	60	50	1 colher padrão média
EJA	60	50	1 colher padrão média
FUND./MEDIO INTEGRAL	70	60	1 colher padrão cheia

AMAI/APAE	70	60	1 colher padrão cheia
-----------	----	----	-----------------------

Salsicha

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
2 a 3 anos	25	25	½ unidade
EMEI (parcial e integral)	50	50	1 unidade
EMEF	50	50	1 unidade
ENSINO MÉDIO	50	50	1 unidade
EJA	50	50	1 unidade
FUND./MEDIO INTEGRAL	50	50	1 unidade
AMAI/APAE	50	50	1 unidade

Linguça

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
2 a 3 anos	30	30	½ unidade
EMEI (parcial e integral)	60	60	1 unidade
EMEF	60	60	1 unidade
ENSINO MÉDIO	60	60	1 unidade
EJA	60	60	1 unidade
FUND./MEDIO INTEGRAL	60	60	1 unidade

AMAI/APAE	60	60	1 unidade
-----------	----	----	-----------

LEGUMES

Abóbora (refogada, purê)			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa
EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

Abobrinha (refogada, salada)			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa

EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

Batata/Batata doce (sauté, salada, purê)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa
EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

Cenoura (sauté, salada, purê)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa

ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa
EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

Beterraba (salada)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa
EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

Chuchu (salada)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa

ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa
EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

Berinjela (ao forno, salada)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa
EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

Mandioca/Mandioquinha (sauté, purê)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa

EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa
EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

FOLHAS E LEGUMES (SOPAS)

Alface, acelga, catalonia, almeirão, couve manteiga, escarola, repolho, cenoura, chuchu, batata, abobora, mandioca, mandioquinha, vagem, etc.

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	75	-	-
EMEI (parcial e integral)	75	-	-
EMEF	75	-	-
ENSINO MÉDIO	75	-	-
EJA	75	-	-
FUND./MEDIO INTEGRAL	75	-	-
AMAI/APAE	75	-	-

SALADAS

Salada de beterraba cozida			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa
EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

Salada de cenoura crua ralada			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	20	20	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	20	20	1 colher padrão rasa
EMEF	20	20	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	20	20	1 colher padrão rasa
EJA	20	20	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa

AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa
-----------	----	----	----------------------

Salada de cenoura com beterraba ou cenoura com chuchu

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa
EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

Salada de tomate ou pepino

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	30	30	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	30	30	1 colher padrão rasa
EMEF	30	30	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	30	30	1 colher padrão rasa
EJA	30	30	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	40	40	1 colher padrão rasa

AMAI/APAE	40	40	1 colher padrão rasa
-----------	----	----	----------------------

Salada de uma ou mais hortaliças (acelga, agrião, alface, catalonia, almeirão, escarola, rúcula, repolho, acelga com cenoura, alface com tomate, repolho com beterraba, alface com acelga, acelga com escarola, repolho bicolor, etc.)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	25	25	1 colher padrão rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	1 colher padrão rasa
EMEF	25	25	1 colher padrão rasa
ENSINO MÉDIO	25	25	1 colher padrão rasa
EJA	25	25	1 colher padrão rasa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher padrão rasa
AMAI/APAE	30	30	1 colher padrão rasa

LEGUMES PARA CARNES

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	15	15	-
EMEI (parcial e integral)	15	15	-
EMEF	25	25	-
ENSINO MÉDIO	30	30	-

EJA	30	30	-
FUND./MEDIO INTEGRAL	35	35	-
AMAI/APAE	35	35	-

DESJEJUM**COLAÇÃO****ALMOÇO (SOBREMESA)****LANCHE DA TARDE****JANTAR (SOBREMESA)**

Bebida láctea			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	-	150	2/3 caneca padrão (300mL)
EMEI (parcial e integral)	-	200	1 caneca
EMEF	-	200	1 caneca
ENSINO MÉDIO	-	200	1 caneca
FUND./MEDIO INTEGRAL	-	200	1 caneca
AMAI/APAE	-	200	1 caneca

Iogurte			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	-	150	2/3 caneca padrão (300mL)
EMEI (parcial e integral)	-	200	1 caneca
EMEF	-	200	1 caneca
ENSINO MÉDIO	-	200	1 caneca
FUND./MEDIO INTEGRAL	-	200	1 caneca
AMAI/APAE	-	200	1 caneca

Bolo de chocolate com recheio e cobertura de chocolate ou pão de ló com recheio e cobertura ou bolos simples			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	-	60	1 pedaço médio
EMEI (parcial e integral)	-	60	1 pedaço médio
EMEF	-	60	1 pedaço médio
ENSINO MÉDIO	-	60	1 pedaço médio
FUND./MEDIO INTEGRAL	-	60	1 pedaço médio
AMAI/APAE	-	60	1 pedaço médio

Creme de abacate ou de mamão			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 ano	40	40	1 ½ colher de arroz rasa
2 a 3 anos	60	60	2 colheres de arroz rasas

Fórmula láctea infantil²			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
4 a 5 meses	29	200 ml	1 mamadeira
6 meses	35	240 ml	1 mamadeira
7 a 11 meses	35	240 ml	1 mamadeira

²Preparar a fórmula láctea conforme as instruções do fabricante, podendo haver variação do per capita.

Leite integral com achocolatado			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (mL)	Medida Caseira
1 a 3 anos	15 g pó	150	2/3 caneca padrão (300mL)
EMEI (parcial e integral)	20 g pó	200	1 caneca
EMEF	20 g pó	200	1 caneca
ENSINO MÉDIO	20 g pó	200	1 caneca

FUND./MEDIO INTEGRAL	20 g pó	200	1 caneca
AMAI/APAE	20 g pó	200	1 caneca

Biscoito doce ou salgado

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
7 a 11 meses	-	10	2 unidades
1 a 3 anos	-	15	3 unidades
EMEI (parcial e integral)	-	20	4 unidades
EMEF	-	20	4 unidades
ENSINO MÉDIO	-	20	4 unidades
FUND./MEDIO INTEGRAL	-	20	4 unidades
AMAI/APAE	-	20	4 unidades

Pães (leite, integral)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
7 a 11 meses	-	20	½ unidade
1 a 3 anos	-	40	1 unidade
EMEI (parcial e integral)	-	40	1 unidade
EMEF	-	40	1 unidade
ENSINO MÉDIO	-	40	1 unidade

FUND./MÉDIO INTEGRAL	-	40	1 unidade
AMAI/APAE	-	40	1 unidade

Pães de forma

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
7 a 11 meses	-	25	1 fatia
1 a 3 anos	-	50	2 fatias

Bolo Individual

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	-	20	½ unidade
EMEI (parcial e integral)	-	40	1 unidade
EMEF	-	40	1 unidade
ENSINO MÉDIO	-	40	1 unidade
FUND./MÉDIO INTEGRAL	-	40	1 unidade
AMAI/APAE	-	40	1 unidade

Salada de frutas (COLAÇÃO, SOBREMESA E LANCHE TARDE)

Faixa etária	Per capita	Porcionamento (g)	Medida Caseira
--------------	------------	-------------------	----------------

	(g)		
1 a 3 anos	60	60	2 colheres de arroz
EMEI integral	70	70	1 concha rasa
FUNDAMENTAL integral	70	70	1 concha rasa
AMAI/APAE	100	100	1 ¼ concha rasa

FRUTAS (SOBREMESA)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
7 a 11 meses	½ und. ou 50	½ und. ou 50	-
1 a 3 anos	½ und. ou 60	½ und. ou 60	-
EMEI (parcial)	1 und. ou 70	1 und. ou 70	-
EMEI (integral)	1 und. ou 70	1 und. ou 70	-
EMEF (parcial)	1 und. ou 80	1 und. ou 80	-
MÉDIO (parcial)	1 und. ou 90	1 und. ou 90	-
FUND. e MÉDIO (integral)	1 und. ou 100	1 und. ou 100	-
EJA	1 und. ou 100	1 und. ou 100	-
AMAI e APAE	1 und. ou 100	1 und. ou 100	-

FRUTAS (COLAÇÃO)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
--------------	----------------	-------------------	----------------

1 a 3 anos	½ und. ou 60	½ und. ou 60	-
EMEI e EMEF (integral)	1 und. ou 70	1 und. ou 70	-

FRUTAS (JANTAR)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
7 a 11 meses	½ und. ou 50	½ und. ou 50	-

SUCO DE FRUTAS (ALMOÇO)

Faixa etária	Per capita (ml)	Porcionamento (ml)	Medida Caseira
1 a 3 anos	120	120	1/3 caneca padrão (300ml)
EMEI (integral)	200	200	2/3 caneca padrão (300ml)
FUND. e MÉDIO (integral)	200	200	2/3 caneca padrão (300ml)
AMAI e APAE	200	200	2/3 caneca padrão (300ml)

SUCO DE FRUTAS (COLAÇÃO)

Faixa etária	Per capita (ml)	Porcionamento (ml)	Medida Caseira
7 a 11 meses	100	100	1/3 caneca padrão (300ml)
1 a 3 anos	120	120	1/3 caneca padrão (300ml)
EMEI e EMEF (integral)	200	200	2/3 caneca padrão (300ml)

SUCO DE FRUTAS (LANCHE TARDE)

Faixa etária	Per capita (ml)	Porcionamento (ml)	Medida Caseira
EMEI (integral)	200	200	2/3 caneca padrão (300mL)
FUND. e MÉDIO (integral)	200	200	2/3 caneca padrão (300mL)

SUCO DE FRUTAS (JANTAR)

Faixa etária	Per capita (ml)	Porcionamento (ml)	Medida Caseira
06 meses	100	100	1/3 caneca padrão (300ml)

PAPA DE FRUTAS (COLAÇÃO e JANTAR)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (ml)	Medida Caseira
06 meses	½ und. ou 50	½ und. ou 50	-
7 a 11 meses	½ und. ou 50	½ und. ou 50	-

RECHEIO PARA LANCHES – POR UNIDADE DE PÃO

Carne bovina desfiada para lanche			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	15	15	1 colher de sopa rasa
EMEI (parcial e integral)	20	20	1 colher de sopa rasa
FUNDAMENTAL	25	25	1 colher de sopa rasa
MÉDIO	30	30	1 colher de sopa cheia
EJA	30	30	1 colher de sopa cheia
FUND./MEDIO INTEGRAL	35	35	1 colher de sopa cheia
AMAI/APAE	35	35	1 colher de sopa cheia

Carne suína para lanche			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	15	15	1 colher de sopa rasa
EMEI (parcial e integral)	15	15	1 colher de sopa rasa
FUNDAMENTAL	20	20	1 colher de sopa rasa
MÉDIO	25	25	1 colher de sopa rasa
EJA	30	30	1 colher de sopa cheia
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher de sopa cheia

AMAI/APAE	35	35	1 colher de sopa cheia
-----------	----	----	------------------------

Frango desfiado para lanche

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	15	15	1 colher de sopa rasa
EMEI (parcial e integral)	15	15	1 colher de sopa rasa
FUNDAMENTAL	20	20	1 colher de sopa rasa
MÉDIO	25	25	1 colher de sopa rasa
EJA	30	30	1 colher de sopa cheia
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1 colher de sopa cheia
AMAI/APAE	35	35	1 colher de sopa cheia

Salsicha para lanche

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	15	15	1 colher de sopa rasa
EMEI (parcial e integral)	25	25	½ unidade
FUNDAMENTAL	50	50	1 unidade
MÉDIO	50	50	1 unidade
EJA	50	50	1 unidade
FUND./MEDIO INTEGRAL	50	50	1 unidade

AMAI/APAE	50	50	1 unidade
-----------	----	----	-----------

Pães para lanches – período parcial

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	40	40	1 unidade
EMEI	80	80	2 unidades
FUNDAMENTAL	80	80	2 unidades
MÉDIO	80	80	2 unidades
EJA	80	80	2 unidades
AMAI/APAE	80	80	2 unidades

Pães para lanches – período integral

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	40	40	1 unidade
EMEI	40	40	1 unidade
FUNDAMENTAL	40	40	1 unidade
MÉDIO	40	40	1 unidade

Milho, milho, ervilha, seleta de legumes e similares

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	10	10	1 colher de sobremesa
EMEI (parcial e integral)	15	15	1 ½ colher de sopa
EMEF	20	20	2 colheres de sopa
ENSINO MÉDIO	20	20	2 colheres de sopa
EJA	20	20	2 colheres de sopa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	2 ½ colheres de sopa
AMAI/APAE	30	30	2 ½ colheres de sopa

Linguça para lanche

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	20	20	1/3 unidade
EMEI (parcial e integral)	60	60	1 unidade
FUNDAMENTAL	60	60	1 unidade
MÉDIO	60	60	1 unidade
EJA	60	60	1 unidade
FUND./MEDIO INTEGRAL	60	60	1 unidade

AMAI/APAE	60	60	1 unidade
-----------	----	----	-----------

Frios para lanche			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
EMEI (parcial e integral)	15	15	1 fatia
FUNDAMENTAL	15	15	1 fatia
MÉDIO	15	15	1 fatia
EJA	15	15	1 fatia
FUND./MEDIO INTEGRAL	15	15	1 fatia
AMAI/APAE	15	15	1 fatia

Observação: deverão ser considerados os fatores de correção/cocção dos alimentos dos grupos das frutas, verduras e legumes para a composição dos per capita estabelecidos para as Secretarias de Educação e de Promoção e Desenvolvimento Social conforme quadro abaixo:

Alimento	Fator de Correção/Cocção
Abacaxi	1,93
Abóbora	1,33

Abobrinha	1,26
Acelga	1,42
Alface lisa/crespa/americana	1,39
Almeirão	1,12
Batata lisa média	1,06
Berinjela	1,08
Beterraba	1,28
Brócolis	2,12
Cenoura	1,16
Chuchu	1,35
Couve	1,21
Couve flor	2,22
Escarola	1,35
Espinafre	1,78
Mandioca	1,31
Mandioquinha	1,15
Mamão formosa	1,5
Melancia	1,93
Melão amarelo	1,55
Peixe	2,10
Sobrecoxa de frango	1,31

Pepino caipira	1,04
Repolho	1,1
Tomate	1,17
Vagem	1,08

ANEXO IV - B

LISTA DE SUBSTITUIÇÕES
PREPARAÇÕES A SEREM PRATICADAS
(Secretaria Municipal de Educação)

PRATO BASE

Arroz à grega	Arroz com cenoura e milho	Risoto de carne e legumes
Arroz à primavera	Arroz com cenoura e vagem	Risoto de frango e legumes
Arroz branco	Arroz com ervilha	Risoto de linguiça
Arroz carreteiro	Arroz com escarola	Macarrão com almôndegas
Arroz com abóbora	Arroz com milho	Polenta com frango
Arroz com abobrinha	Arroz com tomate	Polenta com moída
Arroz com acelga	Arroz com vagem	Polenta com salsicha
Arroz com brócolis	Macarrão com frango	
Arroz com cenoura	Macarrão a bolonhesa	
Polenta com frango	Macarrão com salsicha	

LEGUMINOSAS

Feijão carioca	Feijão tropeiro	
Feijão mexicano	Tutu de feijão	

Feijão preto		
--------------	--	--

PRATO PRINCIPAL

Almôndegas ao molho	Frango acebolado	Peixe à portuguesa
Bolinho de carne no forno	Frango assado	Peixe ao molho de tomate
Carne bovina acebolada	Frango refogado	Peixe ao vinagrete
Carne bovina ao molho de tomate	Frango com legumes	Peixe com batatas
Carne bovina com legumes	Frango com molho de tomate	Peixe com legumes
Carne bovina com mandioca	Frango desfiado	Pernil acebolado
Carne bovina refogada	Kibe assado	Pernil com mandioca
Torta madalena de carne	Linguiça assada	Pernil com legumes
Escondidinho de carne	Moela refogada	Pernil refogado
Cuscuz de frango	Omelete de forno com espinafre	Salsicha acebolada
Escondidinho de frango	Omelete de forno com escarola	Salsicha ao sugo
Farofa rica (linguiça)	Omelete de forno com legumes	Salsicha ao vinagrete
Feijoada infantil (cubos e linguiça)	Ovos ao vinagrete	Strogonoff de carne

Fígado refogado	Ovos estalados com molho de tomate	Strogonoff de frango
Torta Madalena de salsicha	Ovos mexidos	Torta Madalena de frango
Cubos com mandioca	Ovos mexidos coloridos	Carne de Panela com Batata

GUARNIÇÃO

Abóbora refogada	Cenoura refogada	Vagem refogada
Abobrinha refogada	Chuchu refogado	Purê de batata
Acelga refogada	Couve manteiga refogada	Purê de batata com cenoura
Batata com açafrão	Repolho refogado	Purê de batata doce
Batata doce	Escarola refogada	Purê de cará
Batata doce cozida	Mandioca cozida	Purê de inhame
Batata refogada	Mandioca sauté	Purê de mandioquinha
Batata sauté	Mandioquinha sauté	Purê de abobora
Berinjela ao forno	Legumes mistos refogados	
Berinjela refogada		
Virado de couve		

SALADAS

Salada de abobrinha	Salada de batata	Salada de escarola com tomate
Salada de acelga	Salada de beterraba cozida	Salada de pepino com tomate
Salada de acelga com cenoura cruas	Salada de cenoura com beterraba cozidas	Salada de repolho
Salada de acelga com escarola	Salada de cenoura com chuchu	Salada de repolho bicolor
Salada de acelga com tomate	Salada de cenoura com pepino	Salada de repolho com beterraba
Salada de agrião	Salada de cenoura cozida	Salada de repolho com escarola
Salada de alface	Salada de cenoura ralada	Salada de repolho com vinagrete
Salada de alface com acelga	Salada de chuchu cozido	Salada de rúcula
Salada de alface com tomate	Salada de escarola	Salada de tomate com pepino
Salada de almeirão	Salada de escarola com pepino	Salada de almeirão com repolho
Salada de acelga com agrião	Salada de cenoura com repolho	Salada de alface com almeirão
Salada de alface com tomate	Salada de alface com rúcula	Salada de rúcula com tomate

Salada de chuchu ao vinagrete	Salada de legumes (batata, cenoura e ervilha)	
-------------------------------	---	--

SUCOS

Suco de abacaxi	Suco de laranja	Suco de maracujá com laranja
Suco de goiaba	Suco de maçã com limão	Suco de melancia
Suco de laranja com beterraba	Suco de limão	Suco de melancia com limão
Suco de laranja com cenoura	Suco de maçã	Suco de melão
Suco de laranja com mamão	Suco de maracujá	Suco de tangerina
Suco de uva	Suco de manga	Suco de abacaxi com hortelã
Suco de acerola	Suco de caju	Suco de frutas vermelhas
Suco de melão	Suco de pêssego	Suco de morango

LANCHE, DESJEJUM E SOBREMESA

Arroz doce	Fórmula láctea infantil 1º semestre	Mingau de chocolate
Arroz doce moreno	Fórmula láctea infantil 2º semestre	Pavê de chocolate
Bolo de banana	Gelatina (todos os sabores)	Pavê de morango

Bolo de cenoura	Gelatina ao creme	Pudim de chocolate
Bolo de chocolate	Gelatina bicolor	Pudim sensação
Bolo de fubá	Gelatina com frutas	Sagu
Bolo de laranja	Iogurte	Salada de frutas
Bolo pão de Ló	Leite integral/pó batido com abacate	Curau
Canjica	Leite integral/pó batido com banana	Flan baunilha
Composto lácteo sabores diversos	Leite integral/pó batido com mamão	Mingau de morango
Creme de abacate	Leite integral/pó batido com maçã	
Creme de mamão formosa	Leite integral/pó com achocolatado	

BOLOS DE ANIVERSÁRIO/EVENTOS

Bolo de chocolate com recheio e cobertura de chocolate/coco/doce de leite/morango	Bolo de pão de Ló com recheio e cobertura de coco /chocolate/doce de leite/morango
---	--

RECHEIO PARA LANCHES

Carne bovina com tomate e cebola	Frango com pimentão	Apresentado e mussarela
----------------------------------	---------------------	-------------------------

Carne bovina com pimentão	Frango com milho e ervilha	Apresentado e queijo prato
Carne bovina com cenoura	Frango desfiado com requeijão, alface picada e cenoura ralada	Carne suína com tomate e cebola
Carne bovina com milho e ervilha	Frango com tomate e cebola	Carne suína com pimentão
Salsicha com molho de tomate	Carne suína com cenoura	

Anexo IV – C

Cardápios, Per Capitas, Lista de Substituições, Preparações e Observações a serem praticadas nas unidades da Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social

**CARD 30 - CEACA (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente) –
Berçário - Cardápio para crianças de 0 a 4 meses e 29 dias:**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

- FÓRMULA INFANTIL PADRÃO PARA CRIANÇAS MENORES DE 6 MESES-
Fórmula 1
- FÓRMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS COM NECESSIDADES ESPECIAIS
MENORES DE 6 MESES- Fórmula 1

EXEMPLO DE CARDÁPIO:

Fórmula 1	6:00hs
Fórmula 1	8:00hs
Fórmula 1	10:00hs
Fórmula 1	12:00hs
Fórmula 1	14:00hs
Fórmula 1	16:00hs
Fórmula 1	18:00hs
Fórmula 1	20:00hs

Fórmula 1	22:00hs
Fórmula 1	24:00hs
Fórmula 1	02:00hs
Fórmula 1	04:00hs

Observações:

1. A fórmula infantil será prescrita pelo pediatra responsável pela criança e a sua substituição por outra fórmula será feita somente mediante prescrição do mesmo.
2. Deverá fornecer dieta enteral/parenteral se necessário conforme prescrição médica.
3. Após o término das atividades da cozinha a mesma deverá deixar na geladeira mamadeiras para o período da noite e da madrugada, onde as mesmas serão aquecidas pelo técnico de enfermagem responsável pela criança no período noturno.
4. O CEACA encontra-se tipificado na Proteção Social Especial de Alta Complexidade na modalidade de abrigo institucional em conformidade com a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais – Resolução nº 109 de 11 de novembro de 2009, e tem seu funcionamento ininterrupto, ou seja, 24 horas por dia durante 365 dias do ano.
5. Fornecer mamadeiras (recipiente) de: 70ml, 120ml e 240ml. Com bico ortodôntico, gargalo ultra-higiênico sem bordas ou rebarbas cortantes evitando assim reter resíduos alimentares.

Composição:

Mamadeira: Polipropileno

Bico: Silicone

Per capita

Conforme prescrição médica ou instrução do fabricante da fórmula 1

CARD 31- CEACA (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente)-**Berçário – Cardápio para crianças de 5 meses a 5 meses e 29 dias.**

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA I	CEIA II	CEIA III	CEIA IV	CEIA V
	7:00hs	9:30 hs	12:00hs	14:30hs	17:00hs	19:30h	21:00hs	23:30hs	02:00hs	04:30hs
Segunda-feira	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1
Terça-feira	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1
Quarta-feira	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1
Quinta-feira	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1
Sexta-feira	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1

Sábado	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1
Domingo	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1	Formula 1

Observações:

1. A fórmula infantil será prescrita pelo pediatra responsável pela criança e a sua substituição por outra fórmula será feita somente mediante prescrição do mesmo.
2. Após o término das atividades da cozinheira a mesma deverá deixar na geladeira as mamadeiras para as ceias, onde as mesmas serão aquecidas pelo técnico de enfermagem responsável pela criança no período noturno.
3. Deverá fornecer dieta enteral/parenteral se necessário conforme prescrição médica.
4. Devem ser seguidas dietas especiais conforme prescrição médica.
5. Fornecer mamadeiras (recipiente): 240 ml, com bico ortodôntico, gargalo ultra-higiênico sem bordas ou rebarbas cortantes evitando assim reter resíduos alimentares.

Composição:

Mamadeira: Polipropileno

Bico: Silicone

6. O CEACA encontra-se tipificado na Proteção Social Especial de Alta Complexidade na modalidade de abrigo institucional em conformidade com a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais – Resolução nº 109 de 11 de novembro de 2009, e tem seu funcionamento ininterrupto, ou seja, 24 horas por dia durante 365 dias do ano.
7. A substituição da fórmula infantil padrão por fórmula infantil para necessidades especiais, dietas especiais ou introdução de alimentos (Papas doces / Papas Salgadas / Sucos) e Suplementos alimentares deverá ser feita somente mediante prescrição do médico responsável pela criança, a introdução desses alimentos deverá ser feita gradativamente conforme aceitação da criança e seu crescimento. As papas deverão ser peneiradas e servidas na consistência de purê.
8. Chás (Camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã, melissa, etc), farinhas deverão ser acrescentados no cardápio no caso de prescrição médica.
9. Não acrescentar açúcar nas preparações.
10. Fornecer frutas da época.

COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Fórmula 1	Fórmula infantil padrão para crianças menores de 6 meses	Fórmula para crianças com necessidades especiais menores de 6 meses- Fórmula 1; leites específicos para restrições (soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros)
Papa ou suco natural de frutas	Laranja Lima	Mamão, Melancia, Melão, Banana maçã, Banana Nanica, Banana Prata, Maçã, Abacate, Pêra.
Papa salgada	Carne Bovina Feijão Arroz Batata Cenoura Chuchu Couve Temperos In Natura	Frango Macarrão, Mandioca, batata Doce, Cará, Inhame, mandioquinha Beterraba, Abóbora, Tomate, Moranga, Abóbora japonesa Abobrinha, Vagem, Couve-flor, Brócolis, berinjela Acelga, Repolho, Repolho Roxo, Almeirão, Chicória, Espinafre In Natura (Cheiro

Per captas CEACA: (5meses a 5meses e 29dias)

Fórmula 1	200 ml ou de acordo com a prescrição médica ou conforme instruções do fabricante
Suco de fruta	200 ml
Papa de fruta	70g

Papa Salgada:	120g
Carne	30g
Legumes	30g
Cereal	20g
Verdura	20g
Leguminosa	10g

CARD 32 - (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente) – Berçário – Cardápio para crianças de 6 meses a 11 meses e 29 dias.

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA I	CEIA II	CEIA III	CEIA IV
	7:00hs	9:30 hs	12:00hs	14:30hs	17:00hs	19:30hs	22:00hs	01:00hs	04:00hs
Segunda feira	Fórmula 1 ou Fórmula 2 Biscoito doce ou pão de leite	Suco natural ou papa de frutas	Papa Salgada /Sopa: Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2 ou papa de fruta ou Suco de fruta	Papa Salgada /Sopa: Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2

Terça-feira	Fórmula 1 ou Fórmula 2 Biscoito doce ou pão de leite	Suco natural ou papa de frutas	Papa Salgada / Sopa: Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2 ou papa de fruta ou Suco de fruta	Papa Salgada / Sopa: Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2
Quarta-feira	Fórmula 1 ou Fórmula 2 Biscoito doce ou pão de leite	Suco natural ou papa de frutas	Papa salgada /Sopa: Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2 ou papa de fruta ou Suco de fruta	Papa salgada /Sopa: Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2
Quinta-feira	Fórmula 1 ou Fórmula 2 Biscoito doce ou pão de leite	Suco natural ou papa de frutas	Papa Salgada / Sopa Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2 ou papa de fruta ou Suco de fruta	Papa Salgada / Sopa Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2
Sexta-feira	Fórmula 1 ou 2 Biscoito doce ou pão de	Suco natural ou papa de frutas	Papa Salgada / Sopa Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2 ou papa de fruta ou	Papa Salgada / Sopa Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2

	leite		Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Suco de fruta	Leguminosa, Cereal Carne Verdura				
Sábado	Fórmula 1 ou Fórmula 2 Biscoito doce ou pão de leite	Suco natural ou papa de frutas	Papa Salgada/ Sopa: Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2 ou papa de fruta ou Suco de fruta	Papa Salgada/ Sopa: Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2
Domingo	Fórmula 1 ou Fórmula 2 Biscoito doce ou pão de leite	Suco natural ou papa de frutas	Papa Salgada / Sopa: Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2 ou papa de fruta ou Suco de fruta	Papa Salgada / Sopa: Legumes, Leguminosa, Cereal Carne Verdura	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2	Fórmula 1 ou 2

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – CEACA 06 A 11 MESES e 29DIAS

	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Desjejum	Fórmula 1 ou Fórmula 2	Fórmula infantil padrão para crianças menores de 6 meses -Fórmula 1/Fórmula infantil padrão para crianças a partir de 6 meses- Fórmula 2	Fórmula para crianças com necessidades especiais menores de 6 meses; Fórmula para crianças com necessidades especiais a partir de 6 meses ;leites específicos para restrições alimentares (soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros)

	Pão de leite	Pão de leite	Biscoito doce de leite, biscoito maisena, de coco, Pão de cenoura.
Colação	Suco natural ou papa de frutas	Laranja Lima	Laranja Pêra, Mamão, Maçã, Pêra, Melancia, Melão, Laranja cenoura e couve, banana prata, Banana nanica, Banana maçã, abacate, maracujá.
Almoço	Carne Leguminosa Cereal Legumes Hortaliça Temperos	Carne Bovina Feijão Arroz Batata Cenoura Chuchu Couve Temperos In Natura	Frango Lentilha, ervilha seca ou grão de bico Macarrão, Fubá Mandioca, batata Doce, Cará, Inhame, mandioquinha Beterraba, Abóbora, Tomate, Moranga, Abóbora japonesa Abobrinha, Vagem, Couve-flor, Brócolis, berinjela Acelga, Repolho, Repolho Roxo, Almeirão, Chicória, Espinafre In Natura (Cheiro Verde alho cebola e Sal).
Lanche	Fórmula 1 ou Fórmula 2 ou papa de fruta ou Suco natural de fruta	Fórmula infantil padrão para crianças menores de 6 meses -Fórmula 1/Fórmula infantil padrão para crianças a partir de 6 meses- Fórmula 2 Maçã	Fórmula para crianças com necessidades especiais menores de 6 meses; Fórmula para crianças com necessidades especiais a partir de 6 meses ;leites específicos para restrições alimentares (soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros)

			Laranja Pêra, mamão, Maçã, Pêra, Melancia, Melão, Banana prata, Banana nanica, Banana maçã, Abacate, Maracujá
Jantar	Carne Leguminosa Cereal Legumes Hortaliça Temperos	Carne Bovina Feijão Arroz Batata Cenoura Chuchu Couve Temperos In Natura	Frango Lentilha, ervilha seca ou grão de bico Macarrão, Fubá Mandioca, batata Doce, Cará, Inhame, mandioquinha Beterraba, Abóbora, Tomate, Moranga, Abóbora japonesa Abobrinha, Vagem, Couve-flor, Brócolis, berinjela Acelga, Repolho, Repolho Roxo, Almeirão, Chicória, Espinafre In Natura (Cheiro Verde alho cebola e Sal).
Ceia	Fórmula 1 ou Fórmula 2	Fórmula infantil padrão para crianças menores de 6 meses -Fórmula 1/Fórmula infantil padrão para crianças a partir de 6 meses- Fórmula 2	Fórmula para crianças com necessidades especiais menores de 6 meses; Fórmula para crianças com necessidades especiais a partir de 6 meses ;leites específicos para restrições alimentares (soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros)

Observações:

1. Quando a criança vier de alimentação exclusiva de fórmula e passar para a introdução de sucos, papas doces e salgadas deverá ser seguida a prescrição médica. No caso do pediatra prescrever alimentação para a idade sem maiores detalhamentos deverá ser seguido o seguinte cronograma: primeira introdução de papa doce deverá ser oferecida na colação, sempre oferecendo de início um único tipo de fruta por papa, após duas semanas oferecer a papa doce também no lanche da tarde. As primeiras papas salgadas devem ser oferecidas entre o sexto e o sétimo mês no horário do almoço ou jantar e deverá conter 1 proteína animal , 1 leguminosa , 1 cereal , 3 legumes e 1 verdura, deverão ser peneiradas e

- servidas na consistência de purê. No sétimo mês deverá ser introduzida a segunda papa salgada. Os ingredientes das sopas deverão ser variados diariamente, conforme lista de alimentos substitutos. Deverá ser respeitada a evolução da criança para a introdução dos alimentos.
2. Suplementos alimentares deverão ser acrescentados no cardápio no caso de prescrição médica. A substituição da fórmula infantil padrão por outro alimento ou fórmula especial somente será feita mediante prescrição de médico responsável pela criança.
 3. Após o término das atividades da cozinheira a mesma deverá deixar na geladeira as mamadeiras para as ceias, onde as mesmas serão aquecidas pelo técnico de enfermagem responsável pela criança no período noturno.
 4. Chás (Camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã, melissa, etc), farinhas deverão ser acrescentados no cardápio no caso de prescrição médica ou nutricionista clínica. Não acrescentar açúcar nas preparações, no caso de suco de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.
 5. Devem ser seguidas dietas especiais conforme prescrição médica. Exemplo: óleo de canola, óleo de milho, azeite, dieta sem glúten, sem lactose, sem ovo, hipocalórica entre outras.
 6. Usar os seguintes temperos nas preparações: alho, cebola, cheiro verde e pouco sal.
 7. Deverá fornecer dieta enteral/ parenteral se necessário conforme prescrição médica.
 8. Oferecer biscoito ou pão somente após as mamadeiras.
 9. No início as papas deverão ser amassadas com o garfo, conforme o crescimento da criança deve ser em pedaços pequenos (sopa). A partir do 9º mês alterar gradativamente a consistência de pedaços pequenos até atingir a consistência de uma refeição normal para o almoço e jantar.
 10. O CEACA encontra-se tipificado na Proteção Social Especial de Alta Complexidade na modalidade de abrigo institucional em conformidade com a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais – Resolução nº 109 de 11 de novembro de 2009, e tem seu funcionamento ininterrupto, ou seja, 24 horas por dia durante 365 dias do ano.
 11. Fornecer mamadeira (recipiente) de: 240 ml com bico ortodôntico, gargalo ultra-higiênico sem bordas ou rebarbas cortantes evitando assim reter resíduos alimentares.
Composição:
Mamadeira: Polipropileno
Bico: Silicone
 12. Fornecer copo de treinamento / transição para sucos e água, conforme o crescimento da criança.
 13. A fornecimento da fórmula 1 ou 2 será de acordo com a prescrição médica.
 14. Fornecer frutas da época.

15. Per captas CEACA: (6 meses a 11 meses e 29 dias)

Biscoito doce simples	25g
Fórmula 1/ Fórmula 2	240 ml ou de acordo com a prescrição médica ou conforme instruções do fabricante
Pão	25g
Papa de fruta	120g
Papa /Sopa Salgada:	200g
Carne	30g
Legumes	80g
Cereal	25g
Verdura	40g
Leguminosa	15g
Suco de fruta	150 ml

**CARD 33 – CEACA (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente)–
Berçário – Cardápio para crianças de 1 anos a 2 anos e 11 meses**

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA I	CEIA II	CEIA
	7:00hs	9:30 hs	11:30hs	14:30hs	18:00hs	20:30hs	23hs	03:00hs
Segunda-feira	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com requeijão	Suco natural ou fruta	Arroz / feijão Carne com legumes ou verdura Salada	Suco de fruta natural	Arroz / feijão Carne com legumes ou verdura Salada	Mamadeira ou Leite com chocolate biscoito	Mamadeira	Mamadeira

			Fruta	com Bolo	Fruta			
Terça-feira	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com requeijão	Suco natural ou fruta	Arroz / feijão Carne legumes ou verdura Salada Fruta	Vitamina (leite com fruta) Biscoito doce simples	Arroz / feijão Carne com legumes ou verdura Salada Fruta	Mamadeira ou Leite com chocolate biscoito	Mamadeira	Mamadeira
Quarta-feira	Leite ou leite com chocolate Pão com margarina	Suco natural ou fruta	Arroz / feijão Carne legumes ou verdura Salada Fruta	Suco de fruta natural com Pão de cenoura e requeijão	Arroz / feijão Carne com legumes ou verdura Salada Fruta	Mamadeira ou Leite com chocolate biscoito	Mamadeira	Mamadeira
Quinta-feira	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com requeijão	Suco natural ou fruta	Arroz / feijão Carne legumes ou verdura Salada Fruta	Salada de fruta (3 tipos de fruta)	Arroz / feijão Carne com legumes ou verdura Salada Fruta	Mamadeira ou Leite com chocolate biscoito	Mamadeira	Mamadeira
Sexta-feira	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com margarina	Suco natural ou fruta	Arroz / feijão Carne legumes ou verdura Salada Fruta	Vitamina de fruta com biscoito salgado	Arroz / feijão Carne com legumes ou verdura Salada Fruta	Mamadeira ou Leite com chocolate biscoito	Mamadeira	Mamadeira
Sábado	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com requeijão	Suco natural ou fruta	Arroz / feijão Carne legumes ou verdura Salada Fruta	Suco de fruta natural com bolo	Arroz / feijão Carne com legumes ou verdura Salada Fruta	Mamadeira ou Leite com chocolate biscoito	Mamadeira	Mamadeira

Domingo	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com requeijão	Suco natural ou fruta	Arroz / feijão Carne com legumes ou verdura Salada Fruta	Iogurte com flocos de milho	Arroz / feijão Carne com legumes ou verdura Salada Fruta	Mamadeira ou Leite com chocolate biscoito	Mamadeira	Mamadeira
----------------	---	-----------------------	---	-----------------------------	---	--	-----------	-----------

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – CEACA 1 ano a a 2 anos e 11 meses

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Desjejum	Leite ou composto lácteo Chocolate Margarina Pão de leite	Leite integral/ Composto Lácteo	Leites específicos para restrições alimentares (desnatado, soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros), Leite UHT, Leite em pó. Enriquecedor de morango Requeijão Pão de cenoura, Pão integral, Pão de batata, biscoito doce simples, biscoito salgado
Colação	Suco de fruta ou Fruta	Laranja lima	Laranja Pêra, Mamão, Laranja e cenoura, cenoura e beterraba, Maçã, Pêra, Melancia, Melão, Laranja cenoura e couve, Banana prata, Banana nanica, Banana maçã, Abacate, Mexerica, Maracujá.
Almoço	Carne Leguminosa Cereal	Carne bovina Feijão Arroz	Frango ou ovo Lentilha, ervilha seca ou grão de bico Macarrão, Fubá Cenoura, Chuchu, Mandioca, Batata Doce, Cará, Inhame, Mandioquinha,

	Legumes/ hortaliça para a carne/ Salada	Batata	Beterraba, Abóbora, Tomate, Moranga, Abóbora japonesa, Abobrinha, Vagem, Couve-flor, Brócolis, Berinjela
	Tempero	Tempero in natura	Acelga, Repolho, Repolho Roxo, Almeirão, Chicória, Espinafre, Alface americana, Alface crespa, couve
	Fruta	Maçã	In Natura (Cheiro Verde alho cebola e Sal). Banana nanica, Banana maçã, Mamão, Melão, Melancia, Pêra, Banana prata, Laranja, Mexerica, Abacate, Maracujá,.
Lanche	Leite / Composto lácteo	Leite integral / Composto Lácteo	Fórmula infantil para crianças com necessidades especiais, Leites específicos para restrições alimentares (desnatado, soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros), Leite UHT, Leite em pó.
	Fruta ou suco de fruta ou vitamina de fruta com leite	Maçã ou Leite/ Composto Lácteo com banana	Laranja Pêra, mamão, Maçã, Pêra, Melancia, Melão, Banana prata, Banana nanica, Banana maçã, Abacate, Mexerica, Maracujá.
	Bolo	Bolo simples	Bolo simples diversos sabores
	Biscoito	Biscoito	Biscoito doce simples , biscoito salgado
	Iogurte	Iogurte	Iogurte
	Flocos de milho	Flocos de milho	Flocos de milho
	Torta	Torta	Torta salgada diversos sabores

Jantar	Carne	Carne bovina	Frango	ou	ovo
	Leguminosa	Feijão	Lentilha, ervilha seca	ou	grão de bico
	Cereal	Arroz	Macarrão, Fubá		
	Legumes para carne / Hortaliça/ Salada	Batata	Cenoura, Chuchu, Mandioca, Batata Doce, Cará, Inhame, Mandioquinha, Beterraba, Abóbora, Tomate, Moranga, Abóbora japonesa, Abobrinha, Vagem, Couve-flor, Brócolis, Berinjela, Acelga, Repolho, Repolho Roxo, Almeirão, Chicória, Espinafre, Alface Americana, Alface crespa, couve.		
	Tempero	Tempero in natura	In Natura (Cheiro Verde alho cebola e Sal).		
	Fruta	Maçã	Banana nanica, Banana maçã, Mamão, Melão, Melancia, Pêra, Banana prata, Laranja, Mexerica, Abacate, Maracujá, Morango, Goiaba.		
Ceia	Mamadeira	Leite integral / Composto Lácteo	Leites específicos para restrições alimentares, (desnatado, soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros) Leite UHT, Leite em pó.		
	Biscoito	Maisena	Cream cracker, Biscoito de leite, Biscoito de coco, rosquinha de chocolate, rosquinha de leite, rosquinha coco		
	Bolo simples	Bolo simples	Bolo simples		

Observações:

1. Suplementos alimentares deverão ser acrescentados no cardápio no caso de prescrição médica ou nutricionista clínica. A substituição do leite integral por outro leite ou composto lácteo somente será feita mediante prescrição de médico ou nutricionista da criança.
2. Chás (Camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã, melissa, etc), farinhas deverão ser acrescentados no cardápio no caso de prescrição médica ou nutricionista clínica. Não acrescentar açúcar nas preparações, no caso de suco de frutas muito ácidas, pode-se adicionar açúcar com moderação, somente quando necessário.
3. Após o término das atividades da cozinheira a mesma deverá deixar na geladeira as mamadeiras para as ceias, onde as mesmas serão aquecidas pelo técnico de enfermagem responsável pela criança no período noturno.
4. Devem ser seguidas dietas especiais conforme prescrição médica. Exemplo: óleo de canola, óleo de milho, azeite, dieta sem glúten, sem lactose, sem ovo, hipocalórica, para diabetes, entre outras.
5. Usar os seguintes temperos nas preparações: alho, cebola, cheiro verde e sal, pouco óleo.
6. Deverá fornecer dieta enteral/parenteral se necessário conforme prescrição médica.
7. Fornecer jogo americano em plástico para as crianças utilizarem nas refeições.
8. O CEACA encontra-se tipificado na Proteção Social Especial de Alta Complexidade na modalidade de abrigo institucional em conformidade com a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais – Resolução nº 109 de 11 de novembro de 2009, e tem seu funcionamento ininterrupto, ou seja, 24 horas por dia durante 365 dias do ano.
9. Fornecer de mamadeira de: 240 ml, com bico ortodôntico, gargalo ultrahigiênico sem bordas ou rebarbas cortantes evitando assim reter resíduos alimentares.

Composição:

Mamadeira: Polipropileno

Bico: Silicone

10. Fornecer copo de treinamento / transição para sucos e água, conforme o crescimento da criança.

11. Fornecer frutas da época.

Per captas: Cardápio de 1 ano a 2 anos e 11 meses(CEACA)

Leite / Composto Lácteo	150ml
Pão cenoura, integral, Pão de leite	1 unidade de 40g

Margarina ou requeijão	5g
Chocolate / Enriquecedor	10g
Fruta	100g
Suco de fruta / Vitamina de fruta / Iogurte	150 ml
Cereal (Arroz , macarrão, fubá)	30g
Leguminosas (Feijão, ervilha, grão de bico, lentilha)	20g
Carne (Frango, Bovina)	40g
Hortaliças	25g
Legumes	20g
Biscoito doce simples / salgado	15g
Ovo	50g
Torta/ Bolo	40g
Cereal de milho	30g
Sopa	200ml
Legumes/ Verdura para carne	20g

**CARD 34 - CEACA (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente) -
Cardápio para crianças e adolescentes de 3 a 18 anos.**

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
	6:15HS	9:00 hs	11:30hs	15:00hs	19:00hs	20:30hs
Segunda-	Leite c/ Chocolate e		Arroz e Feijão Rocambole de Carne		Arroz e Feijão	Leite com chocolate

feira	pão de leite com margarina	Fruta	Moída Cenoura Souté Salada de Acelga Laranja Suco concentrado	Bolo de Fubá e Suco Natural	Bife a milanesa Chuchu refogado Salada de alface Maçã Suco concentrado	Bolo pão de ló
Terça-feira	Leite c/ Café e pão francês com requeijão	Fruta	Arroz e Feijão Filé de frango grelhado Repolho roxo refogado Salada de Alface Gelatina Suco concentrado	Arroz Doce	Arroz e Feijão Salsicha ao molho com ervilha Purê de batata Salada de beterraba Melancia Suco concentrado	Chá Biscoito doce simples
Quarta-feira	Leite c/ Chocolate e pão de leite com margarina	Fruta	Arroz e Feijão Linguíça assada Chicória refogada Salada de Rúcula Banana Suco concentrado	Torta de Legumes e frango Suco Natural	Arroz Feijão Frango assado Abobrinha refogada Salada de alface Melão Suco concentrado	Leite com groselha Bolo de chocolate
Quinta-feira	Leite c/ Café e pão francês com requeijão	Fruta	Arroz e Feijão Bife grelhado Vagem refogada Salada de couve flor Gelatina Suco concentrado	Cachorro quente e suco	Arroz e Feijão Strogonoff de Carne bovina com batata assada Salada de chuchu Pêra Suco concentrado	Leite com café Biscoito salgado com margarina
Sexta-feira	Leite c/ Chocolate e		Arroz e Feijão Almôndegas ao		Arroz e Feijão	Leite com café

	pão de leite com margarina	Fruta	molho Macarrão Salada de Acelga Abacaxi Suco concentrado	Bolo de Chocolate com cobertura Suco Natural	Bife acebolado Couve refogada Salada de pepino Goiaba Suco concentrado	Pão de cenoura com requeijão
Sábado	Leite c/ Café e pão francês com Requeijão	Fruta	Arroz e Feijão Peixe frito Creme de milho Salada de rúcula Melancia Suco concentrado	Lanche de presunto, mussarela e maionese Suco Natural	Arroz e Feijão Escondidinho de Frango Salada de Alface com tomate Uva Suco concentrado	Leite com chocolate Pão doce sem recheio
Domingo	Leite c/ Chocolate e pão de leite com presunto e queijo	Fruta	Arroz e Feijão Lasanha de Presunto e queijo Bife a milanesa Salada de rúcula Pudim de leite condensado Suco concentrado	Salada de Frutas (banana, maçã, mamão, laranja)	Arroz e Feijão Filé de Frango Grelhado Salada de Beterraba e Cenoura Mamão Suco concentrado	Bolo de laranja Chá

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E ALIMENTOS SUBSTITUTOS – CEACA DE 03 A 18 ANOS

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
DESJEJUM	Leite Achocolatado Margarina	Leite Integral Achocolatado Margarina	Leite Fluido, Leite UHT, Leite em Pó, leites especiais, leite de soja, etc Groselha, Café Requeijão, presunto e mussarela Pão de Leite, Pão Francês, Pão de cenoura, Pão integral

	Pão	Pão	
ALMOÇO	<p>Arroz</p> <p>Feijão</p> <p>Carne bovina</p> <p>Salada</p> <p>Guarnição</p> <p>Fruta</p>	<p>Arroz</p> <p>Feijão</p> <p>Carne Bovina</p> <p>Folhas ou folhas e legumes ou legumes</p> <p>Guarnição</p> <p>Mamão</p>	<p>Arroz integral</p> <p>Feijão preto, feijão branco, lentilha, grão de bico</p> <p>Frango, Ovo, Salsicha, Peixe, Carne Suína, linguiça</p> <p>Chicória, rúcula, repolho, repolho roxo, acelga, almeirão, alface crespa, agrião, couve, cenoura, batata, abobrinha, chuchu, beterraba, tomate, mandioquinha, mandioca, ervilha, milho, cebola, abobrinha, couve – flor, brócolis, vagem, pepino.</p> <p>Polenta, macarrão, lasanha presunto e queijo, nhoque, legumes refogados ou soute, verdura refogada ,purê.</p> <p>Goiaba, melão, melancia, abacate, laranja, banana nanica, banana prata, banana maçã, mexerica, abacaxi, pêra, abacate, uva rubi, Manga.</p>
LANCHE I	Arroz Doce		Canjica, arroz doce, mini pizza com suco natural, bolo simples com suco natural, bolo com cobertura com suco natural, torta com suco natural, lanche de presunto e queijo com suco natural,

			cereal de milho adoçado com iogurte, cachorro quente com suco natural, bolinho de chuva com suco natural, vitamina de fruta e biscoito recheado, Pão com patê e suco.
JANTAR	Arroz Feijão Carne bovina Salada Guarnição Fruta	Arroz Feijão Carne Bovina Folhas ou folhas e legumes ou legumes Guarnição Mamão	Arroz integral Feijão preto, feijão branco, lentilha, grão de bico Frango, Ovo, Salsicha, Peixe, Carne Suína, linguiça. Chicória, rúcula, repolho, repolho roxo, acelga, almeirão, alface crespa, agrião, couve, cenoura, batata, abobrinha, chuchu, beterraba, tomate, batata, mandioquinha, mandioca, ervilha, milho, cebola, couve, abobrinha, pimentão, couve - flor, brócolis, cenoura, vagem, pepino. Polenta, macarrão, lasanha de presunto e queijo, nhoque, legumes refogados ou soute, verdura refogada, purê. Goiaba, melão, melancia, abacate, laranja, banana nanica, banana prata, banana maçã, mexerica, abacaxi, pêra, abacate, uva rubi, manga
CEIA	Leite integral		Iogurte, chá, leite com café, leite com groselha, açúcar se necessário.

	com achocolatado Bolo Requeijão	Bolo simples	Biscoito salgado, biscoito doce simples e recheado, pão de leite, pão de cenoura, pão doce sem recheio. Margarina
--	--	--------------	--

Observações: Um dos objetivos do CEACA - Casa Lares é o de ser mais próximo possível de uma residência. Sendo assim, é fundamental que todas as crianças/adolescentes (abrigadas judicialmente) se sentem à mesa nos horários das refeições representando assim o mais próximo de um ambiente familiar, servindo-se das preparações de acordo com a vontade de cada uma, representando assim uma maior autonomia, contudo com a supervisão dos cuidadores das mesmas em relação à repetição da refeição, ao desperdício e a educação alimentar. Em relação a este cardápio, além das preparações triviais, justificamos algumas solicitações descritas logo abaixo em razão da mesma ser uma casa de acolhida, a qual abriga crianças e adolescentes, que residem no local e, por esse motivo, subentende-se que o cardápio a eles oferecido, deve ser o mesmo de uma família brasileira comum, na qual é normal, comer-se as preparações e os gêneros alimentícios a seguir:

1.Guarnição: lasanha de presunto e queijo ao molho ao sugo, capeletti de carne ao molho ao sugo, nhoque ao molho ao sugo, ravióli de carne ao molho ao sugo: devem ser servidos no almoço de domingo como guarnição.

- Durante a semana e aos sábados deverá ser servido como guarnição: legumes refogados, verduras refogadas ou legumes soute.
- Servir até 6 vezes ao mês como guarnição as preparações a seguir: macarrão(variar entre spaguetti, parafuso, gravatinha) ao molho bolonhesa ou ao sugo ,polenta, creme de milho, purê de: batata, mandioquinha, abóbora ou batata e mandioquinha; batata frita.

2.Preparações- Prato principal (com carne) a serem produzidas - Bife grelhado acebolado; bife e milanesa (bovino ou frango); bife a parmegiana (bovino ou frango); Carne de panela com legumes; Lagarto recheado; bife a role; filé de

frango grelhado; coxa sobre coxa de frango assado; frango refogado com legumes (2 legumes); panqueca (carne moída, frango) ;bife á cavalo (bife com ovo frito); salsicha ao molho de tomate com ervilha; salsicha acebolada ;escondidinho de carne moída ou escondidinho de frango; carne assada com legumes; carne refogada (iscas, moída, cubos) com legumes ; peixe frito com fubá , peixe a portuguesa (peixe, tomate , cebola, batata, cenoura); strogonoff (carne bovina , frango – o strogonoff deverá ser preparado com creme de leite e molho de tomate); pernil assado, pernil acebolado; carne moída refogada ;almôndega ao molho ; bolinho de carne moída; rocambole de carne moída ; linguíça assada; hambúrguer a pizzaiolo.

3. Ovo frito, ovo cozido, omelete com legumes, ovo mexido (cada preparação deve ser servida como prato principal somente uma vez ao mês cada.

4. Lanche da tarde variar entre as seguintes preparações : Pipoca e suco; bolo de abacaxi e suco ;bolo de maçã e suco ;bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e chocolate granulado e suco ; bolo de cenoura com cobertura de chocolate e suco ; bolo formigueiro e suco ; bolo de fubá com goiabada e suco ;bolo de fubá simples e suco; bolo pão de ló e suco ; bolo de laranja e suco; bolo de banana e suco; bolo mesclado e suco; Cachorro quente(pão de leite, salsicha , molho, maionese) e suco; Lanche de presunto , muçarela e maionese (pão de leite) e suco; Torta de presunto, muçarela, tomate e orégano e suco; Torta de legumes: milho, ervilha, tomate, cenoura, orégano e suco; Torta de frango, milho, ervilha tomate, orégano e suco; Torta de carne moída , cenoura, tomate, milho, ervilha , orégano e suco; Canjica(milho de canjica, leite condensado, leite, açúcar, coco ralado); Arroz doce (arroz, leite, leite condensado, açúcar e canela em pó); Mini Pizza de muçarela, tomate e molho de tomate, orégano e suco; Bolinho de chuva com canela e açúcar e chá ou suco ou leite com chocolate; Vitamina com leite e frutas : leite e duas frutas por vitamina com biscoito doce simples ou biscoito recheado ou biscoito salgado com requeijão; Salada de frutas com groselha (4 tipos de frutas); Pão com patê de presunto, salsicha ou sardinha e suco; Cereal de milho com iogurte.

- A pipoca e a mini pizza deverão ser servidas como lanche da tarde apenas uma vez ao mês; canjica e arroz doce deverão ser servidos no máximo duas vezes ao mês cada.

5.Sobremesas no almoço de domingo variar entre: Sorvete de massa: chocolate, flocos, abacaxi ou morango; Sorvete de Palito: coco, limão, chocolate ou maracujá ; Pudim de leite condensado: (leite condensado, ovo, leite, calda de açúcar); Pavê de chocolate: (leite, achocolatado, amido de milho, leite condensado, biscoito maisena); Brigadeirão: (leite condensado, achocolatado, margarina, chocolate granulado, ovo, leite); Manjar (leite condensado, leite de coco, leite, coco ralado, amido de milho. Para calda: ameixa e açúcar e água), no jantar servir fruta. Durante a semana e sábado servir fruta de sobremesa no almoço e jantar, podendo servir gelatina duas vezes de sobremesa no almoço durante a semana, e no jantar de domingo servir fruta.

6. Servir somente sucos naturais no lanche do tarde como acompanhamento, variar entre: laranja, melancia, limão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá;

polpa: caju, acerola, goiaba, manga. Almoço e jantar servir suco concentrado, variando os sabores.

7. As crianças ou adolescentes terão direito a repetição das refeições se for de vontade própria.

8. Poderá ser substituído até 2 vezes ao mês o feijão em substituição ao prato principal:

- * Feijoada: feijão preto, calabresa, pernil em cubos e carne em iscas
- * Feijão branco: feijão branco, frango ou carne bovina, calabresa e dois legumes
- * Grão de bico: grão de bico, calabresa, frango ou carne bovina, batata, cenoura

9. Usar os seguintes temperos nas preparações: óleo, alho, cebola, cheiro verde, sal, orégano.

10. As carnes deverão ser entregues em pacotes de 500g ou 1 kg; não utilizar PTS (Proteína texturizada de soja nas preparações)

11. Deverá ser fornecida dieta enteral/parenteral conforme prescrição médica.

12. Devem ser seguidas dietas especiais conforme prescrição médica e ou nutricionista clínica. Exemplo: óleo de canola, óleo de milho, azeite, dieta sem glúten, sem lactose, sem ovo, hipocalórica, diabetes, entre outras e também d serem fornecidos produtos diet e light (inclusive adoçante para forno e fogão), alimentos funcionais, etc.

13. As carnes deverão ser entregues de acordo com a preparação: bovina: peça, bife, iscas, cubos; frango: filé de peito de frango, coxa e sobre coxa, iscas; peixe: em filé ou em postas; suína: peça, cubos, bife.

14. Os bolos devem ser produzidos no local e a base de leite.

15. Sopas poderão ser servidas no jantar em meses frios (Junho e Julho) caso solicitado por essa Secretaria Municipal, até 2 vezes na semana, sendo acompanhada de um (01) pão francês ou 50g de torrada feita com pão francês para cada criança/adolescente.

As sopas deverão conter: 1 proteína animal, 1 cereal, 1 verdura, 3 legumes ou 1 proteína animal, 1 cereal, 1 leguminosa e 2 legumes.

16. Deverá ser servido como salada até duas vezes ao mês: maionese (maionese industrializada, cenoura, batata, ervilha, ovo e tempero).

17. Em casos de doação de alimentos para as casas, a coordenadora do local deverá solicitar para a empresa prestadora do serviço a introdução desse alimento no cardápio do dia, onde a coordenadora será responsável por esse alimento servido.

18. Sexta-feira Santa deverá ser servido peixe como prato principal no almoço e ovo no jantar. No lanche da tarde deverá ser servido bolo de cenoura com cobertura e suco.

19. No dia das crianças deverá ser servido no almoço parmegiana com batata frita e brigadeirão de sobremesa. No lanche da tarde deverá ser servido bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro e chocolate granulado e suco.

20. Se houver sobra de fruta na colação, a mesma deverá ser servida junto com a fruta da sobremesa do almoço.

21. O pão não deverá vir com a margarina, visto que as crianças e adolescentes se servem.
22. Fornecer jogo americano em plástico para as crianças e adolescentes utilizarem nas refeições.
23. Fornecer frutas da época.

Cardápio Para final de ano:

Ceia – 24-12

Arroz a grega

Salpicão de frango

Lagarto Recheado ao molho madeira

Salada de folhas mistas (Alface crespa, rúcula, agrião)

Sorvete de massa / Uva

Almoço – 25-12

Arroz

Bife a parmegiana

Ravióli de carne ao molho sugo

Maionese de legumes

Sorvete de massa / Pêra

Ceia – 31-12

Arroz

Lasanha de presunto e queijo ao sugo

Salada de macarrão (Macarrão parafuso, maionese industrializada, presunto, mussarela, milho, ervilha, orégano e temperos)

Frango a milanesa

Sorvete de massa / Melão

Almoço – 01-01

Arroz de forno (Arroz, presunto, mussarela, molho de tomate, ovo, ervilha)

Pernil assado

Farofa (farinha de mandioca, calabresa, milho, ervilha, cheiro verde, ovo cozido)

Salpicão de frango

Sorvete de massa / Melancia

**Per captas - CEACA (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente) -
crianças e adolescentes de 3 a 18 anos.**

Gênero Alimentício	Per capita
Achocolatado com e sem açúcar	40g
Açúcar	20g
Arroz	120g
Batata frita	100g
Batata palha	30g

Biscoito doce sem recheio / salgado	6 unidades
Biscoito recheado	6 unidades
Bolinho de chuva	6 unidades grandes
Bolo com cobertura - lanche da tarde	2 pedaços de 50g cada
Bolo simples - lanche da tarde	2 pedaços de 50g cada
Bolos simples para ceia	2 pedaços de 40g cada
Café para o leite	70 ml
Canjica(milho da canjica 80g), arroz doce (arroz 80g)	300g
Carne pernil suíno sem osso	250g
Carne bovina (patinho, alcatra, contra filé, coxão mole)	200g
Carne para molho bolonhesa	40g
Carne para sopa	100g
Carne para: feijoada, feijão branco, lentilha, grão de bico	200g
Cereal de milho adoçado	50g
Cereal para sopa (macarrão, arroz, fubá)	50g
Cachorro quente / Lanche de presunto e queijo	1 unidade
Feijão	70g
Feijão preto para feijoada, Feijão branco, Grão de bico	80g
Frango com osso (coxa e sobre coxa)	250g
Frango sem osso (peito de frango, coxa e sobre coxa)	200g
Frutas: Uva rubi	250g

Frutas: Maçã, pêra, goiaba, banana, mexerica, laranja	1 unidade (130g)
Frutas: Melão, melancia, mamão, abacaxi, manga adem, abacate	200g
Gelatina	250ml
Groselha para o leite	50ml
Groselha para salada de fruta	30ml
Guarnição: lasanha, capelete, nhoque, ravióli	250g
Guarnição: purê, legumes sautee, creme de milho	180g
Guarnição: farofa	130g
Legumes para acompanhar carne	50g
Legumes para acompanhar salada de folha	40g
Legumes para omelete	40g
Leguminosa para sopa(feijão, lentilha, grão de bico)	100g
Legumes para sopa	120g
Legumes para salada cozido	130g
Leite / Suco / Iogurte/ Chá	250 ml
Linguiça toscana	200g
Macarrão	80g
Milho de pipoca	30g
Mini pizza	1 unidade de 15cm
Muçarela	2 fatias de 15g cada
Ovo (frito cozido, omelete com legumes, ovo mexido)	2 unidades de 50g cada

Panqueca	2 unidades grandes
Pão para café da manhã (Pão de leite, Pão de cenoura, Pão integral, Pão doce sem recheio)	2 unidades de 40 g cada
Pão para ceia (Pão de leite, Pão de cenoura, Pão integral, Pão doce sem recheio)	1 unidade de 50g
Pão francês café da manhã	2 unidades 50g cada
Pão de leite para lanche da tarde	1 unidade de 50g
Patê (presunto, salsicha)	40g
Peixe (Filé de merluza, cação)	250g
Presunto	2 fatias de 15g cada
Recheio de carne e legumes para torta	30g carne / 30 legumes
Requeijão / Margarina/ Geléia / Maionese	20g
Salada de frutas	250g
Salada de maionese	250g
Salsicha	100g (2 unidades)
Sobremesas (doces)	2 pedaços - 80 g cada
Sopa	500ml
Sorvete de massa	200ml
Sorvete de palito	2 unidades - de 60g cada
Torta de liquidificador	2 pedaços de 60g cada
Verdura para omelete	30g

Verdura para salada	120g
Verdura para sopa	40g
Verdura para salada com legumes	80g
Verdura refogada	120g
Vitamina de fruta	250 ml

CARD 35 - CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DO CENTRO DE CONVIVÊNCIA
DIA PARA IDOSOS (CDI)- AGENOR BERNARDINI E CENTRO DE
CONVIVENCIA DIA PARA IDOSOS (CDI) - QUERO VIDA

(Idosos a partir de 60 anos de idade)

	DESJEJUM 8hs	COLAÇÃO 10hs	ALMOÇO 11:30hs	LANCHE 15hs
Segunda-feira	Leite Café Pão Margarina	Fruta ou suco de fruta	Salada de folha ou Salada Legumes ou Salada de folha e legumes Arroz /Feijão Carne com legumes Suco concentrado Sobremesa	Pão com patê de salsicha Suco natural
Terça-feira	Leite Café	Fruta ou suco	Salada de folha ou Salada Legumes ou Salada de folha e	Salada de frutas (4 frutas) com

	Pão Requeijão	de fruta	legumes Arroz /Feijão Carne com legumes Suco concentrado Sobremesa	aveia
Quarta-feira	Leite Café Pão Margarina	Fruta ou suco de fruta	Salada de folha ou Salada Legumes ou Salada de folha e legumes Arroz /Feijão Carne com legumes Suco concentrado Sobremesa	Torta de carne e legumes (2 legumes) Suco natural
Quinta-Feira	Leite Café Pão Requeijão	Fruta ou suco de fruta	Salada de folha ou Salada Legumes ou Salada de folha e legumes Arroz /Feijão Carne com legumes Suco concentrado Sobremesa	Bolo simples Suco Natural
Sexta-feira	Leite Café	Fruta ou suco de fruta	Salada de folha ou Salada Legumes ou Salada de folha e legumes	Pão com patê de sardinha

	Pão		Arroz /Feijão	
	Margarina		Carne com legumes	Suco natural
			Suco concentrado	
			Sobremesa	

**Exemplo de Cardápio - Centro de Convivência Dia para Idosos (CDI) –
Agenor Bernardini e Centro de Convivência Dia para Idosos (CDI) - Quero
Vida**

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE
Segunda-feira	Leite com café Pão de leite com requeijão	Mamão	Salada de alface Arroz / Feijão Rocambole de carne moída com tomate Suco de laranja Melão	Pão de leite patê de salsicha com cheiro verde Suco de melancia
Terça-feira	Leite com café Pão de cenoura com margarina	Banana com aveia	Salada de chuchu Arroz / Feijão Carne de panela com cenoura Suco de abacaxi Gelatina	Salada de frutas (Banana, maçã, laranja, mamão) Aveia
Quarta-feira	Leite com café	Suco de	Salada de beterraba Arroz / Feijão	Torta de frango, milho e ervilha,

	Pão integral com requeijão	Abacaxi	Carne cozida com mandioca (Vaca atolada) Suco de melão Mamão	tomate. Suco de laranja
Quinta-feira	Leite com café Pão de leite com margarina	Abacate	Salada de repolho Macarrão ao sugo Frango assado com batata Suco de melancia Gelatina	Bolo de banana Suco de melão
Sexta-feira	Leite com café Pão de cenoura com margarina	Melancia	Salada alface com tomate Arroz / Feijão Panqueca de carne moída com molho de tomate Suco de maracujá Laranja	Pão com patê de sardinha com cheiro verde Suco de laranja

Composição dos Alimentos e Alimentos Substitutos – Centro Dia do Idoso

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
O		

Desjejum	Leite integral	Leite de soja, Leite sem lactose, leite desnatado
	Café	Achocolatado com e sem açúcar
	Pão	Pão de leite, Pão de cenoura, Pão integral
	Margarina	Requeijão
Colação	Fruta	Mamão, maçã, melancia, abacate, laranja, banana, mexerica, abacaxi, Maracujá, melão.
Almoço	Arroz	Arroz integral / Macarrão
	Feijão	Feijão preto, lentilha, grão de bico, Feijão branco
	Alface americana	Chicória, rúcula, repolho, repolho roxo, acelga, almeirão, Alface crespa, agrião, couve, cenoura, batata, abobrinha, chuchu, beterraba, tomate, couve – flor, pepino.
	Carne bovina	Frango, peixe, linguiça, pernil
	Legumes / Verduras para acompanhament o da carne	Batata, mandioquinha, mandioca, ervilha, milho, tomate, cebola, couve, chicória, abobrinha, couve – flor, cenoura, vagem, repolho, repolho –roxo.

	Fruta	Mamão, maçã, melancia, abacate, laranja, banana, maçã, mexerica, abacaxi, melão.
	Gelatina/Suco concentrado	Abacaxi, morango, uva, limão, framboesa, maracujá, laranja.
Lanche da tarde	Pão	Pão de leite, Pão de cenoura, Pão integral
	Patê	Salsicha , sardinha, presunto
	Suco Natural	Mamão, melancia, abacate, laranja, banana, maçã, mexerica, abacaxi, Maracujá, melão.
	Torta	Frango com legumes, carne bovina com legumes, legumes.
	Bolo	Banana, maçã, laranja, chocolate, Pão de ló, formigueiro, limão, fubá, cenoura, cenoura com cobertura de chocolate, milho.

Observações:

1. Conforme prescrição medica ou nutricionista clínica do idoso, deverá ser incluso no cardápio desse idoso: adoçante, leite de soja, produtos diet e light, alimentos integrais, alimentos funcionais, chá, bolo produzido com adoçante culinário e seguir a dieta prescrita pelos mesmos.

2. O lanche da tarde deverá variar entre as seguintes preparações: bolo, torta (frango com legumes, carne moída com legumes ou legumes), sucos naturais, leite com café ou chocolate, canjica, arroz doce, salada de frutas, cachorro quente (pão , salsicha ao molho) e suco, vitamina de fruta (leite + fruta) com pão com margarina; pão com patê (a base do patê deverá ser maionese industrializada) e suco; Pão com requeijão e suco ou leite com chocolate.
3. Os bolos devem ser produzidos no local e a base de leite.
4. Canjica e arroz doce servir duas vezes ao mês cada um no lanche da tarde.
5. Canjica: milho para canjica, leite, açúcar (se necessário), leite condensado. Obs: Para idosos diabéticos substituir o leite condensado e o açúcar por adoçante culinário.
6. Arroz doce: Arroz, leite, leite condensado, açúcar (se necessário), canela em pó. Obs: Para idosos diabéticos substituir o leite condensado e o açúcar por adoçante culinário.
7. Nos meses de Junho, Julho e Agosto, 2 vezes na semana deverá ser servido sopa no lanche da tarde, exemplos de sopa a produzir:
 - Canja: Arroz, frango desfiado, batata, cenoura, vagem e tempero
 - Sopa de Fubá: Fubá, carne moída bovina, couve picada e tempero
 - Sopa de feijão: Feijão, macarrão, mandioquinha, cenoura, carne bovina e tempero.
 - Sopa de legumes e frango: carne bovina, macarrão, cenoura, batata e tempero.
 - Sopa de Grão de bico: Grão de bico, frango desfiado, cenoura, vagem e tempero.
8. Servir salsicha, peixe e linguiça como prato principal até 2 vezes ao mês cada.
9. Prato principal variar entre: carne assada com legumes, carne bovina refogada com legumes, carne moída com legumes, panqueca (frango ou carne moída) com molho de tomate, escondidinho (frango ou carne moída), Frango desfiado com legumes, frango em cubos com legumes, kibe assado com tomate, Omelete de forno com legumes, Peixe á portuguesa (peixe, batata, tomate), Peixe ao molho com tomate.
10. As carnes deverão ser entregues em pacotes de 500g ou 1 kg; não utilizar PTS (Proteína texturizada de soja nas preparações)
11. Servir no almoço suco concentrado e no lanche da tarde suco natural.
12. Servir chá nos meses de Junho, Julho em substituição do suco natural do lanche da tarde até 2 vezes na semana.
13. O idoso terá direito a repetição da refeição se for da vontade do mesmo.
14. Fornecer jogo americano em plástico para os idosos utilizarem nas refeições.
15. Quando servir macarrão, não servir arroz e feijão.
16. Fornecer frutas da época.
 - Na última sexta- feira de cada mês servir no lanche da tarde: bolo, cachorro quente e suco. (Comemoração aniversariantes do mês)

Per captas - Centro de Convivência Dia para Idosos (CDI) – Agenor Bernardini e Centro de Convivência Dia para Idosos (CDI) - Quero Vida

Gênero alimentício	Per capita
Açúcar refinado	20g
Achocolatado em pó	30g
Arroz	80g
Macarrão	130g
Bolo simples	2 pedaços de 60g cada
Bolo com cobertura	2 pedaços de 50g cada
Café para o leite	70 ml
Canjica (milho da canjica 80g), arroz doce(arroz 80g)	250g
Carne bovina (patinho, alcatra, contra-filé, coxão-mole)	200g
Carne para sopa	50g
Arroz, Macarrão, Fubá para sopa	40g
Feijão, Feijão preto, lentilha, grão de bico, Feijão branco	50g
Frango com osso (coxa e sobre coxa)	220g
Frango sem osso (peito de frango)	180g
Frutas: Maçã, Banana, Mexerica, Laranja	1 unidade grande

Frutas: Melão, melancia, mamão, abacate, abacaxi	200g
Maracujá	80g
Gelatina	250g
Legumes para acompanhar carne	70g
Legumes para acompanhar salada de folha	30g
Legumes para salada cozido	100g
Legumes para sopa	70g
Leguminosa para sopa	40g
Leite / Suco concentrado e natural / Iogurte/ Chá	200 ml
Linguiça toscana	200g
Panqueca	2 unidades
Patê (presunto, salsicha, sardinha)	40g
Pão (leite, cenoura, integral)	1 unidade de 60 g cada
Peixe (Filé de merluza, cação)	200g
Pernil suíno sem osso	220g
Requeijão / Margarina	20g
Salada de frutas	250g
Salsicha para refeição	100g
Salsicha para cachorro quente	1 unidade de 50g
Sopa	500ml
Torta de liquidificador	2 pedaços de 60g cada

Verdura para omelete	30g
Verdura para salada	80g
Verdura para sopa	40g
Verdura para salada com legumes	60g
Vitamina de fruta	250 ml

CARD 36 - LANCHE - CARDÁPIO UTILIZADO NOS CRAS (Centro de Referencia da Assistência Social)

Segunda – feira	Leite com achocolatado e Pão com requeijão
Terça – feira	Leite com achocolatado e Pão com requeijão
Quarta – feira	Leite com achocolatado e Pão com requeijão
Quinta – feira	Leite com achocolatado e Pão com requeijão
Sexta - feira	Leite com achocolatado e Pão com requeijão

Cardápio	Composição	Alimentos Substitutivos
Leite	Leite integral	Iogurte, Bebida Láctea (Variar os sabores)
Pão	Pão de leite	Pão de cenoura, Pão integral

Per capita (CRAS)

Achocolatado	30g
Leite / Iogurte / Bebida Láctea	250ml
Pão	1 unidade 50g
Requeijão	20g

Observação:

- Os lanches deverão ser ofertados de acordo com cada turma (curso) entre o horário das 8 às 11hs e das 13 às 16hs.
- Devem ser seguidas dietas especiais conforme prescrição médica e ou nutricionista clínica.

ANEXO V**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS INSUMOS A SEREM SERVIDOS****1. ARROZ AGULHINHA****1.1 -Descrição do Objeto**

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz, trigo, centeio, aveia. O produto será designado pelo nome do cereal seguido de sua classificação como **Arroz extra longo fino tipo I**.

1.2 - Classificação

Cereal laminado, cilindrado ou rolado quando obtido de grãos com ou sem tegumentos e laminados por processo adequado.

1.3 - Características do Produto

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0.5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.

Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33), não poderão ter mais de 15% de umidade.

1.4 - Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA.

2. ACHOCOLATADO EM PÓ**2.1. Descrição do Objeto**

Achocolatado é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar. O produto será denominado "achocolatado" seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. 2 - Classificação

Achocolatado em pó é o produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar.

2.2. Características do Produto

O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose.

Deverá conter em cada 100 g do produto:

Calorias : min 340 kcal Proteínas: min 5,0 g

Lipídeos: min 1,7 g Carboidratos: min 86,3 g

2.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 82.

3. AÇÚCAR REFINADO

3.1. Descrição do Objeto

Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado.

3.2. Designação

O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo".

3.3. Classificação

O açúcar, de acordo com a sua característica, será classificado em:

- a) Açúcar cristal: contendo no mínimo :99,3% de sacarose.
- b) Açúcar refinado: contendo no mínimo: 98,5% de sacarose.

3.4. Características Gerais

O açúcar deve ser fabricado de suco de cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

3.5. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 52.

4. AMIDOS E FÉCULAS

4.1. Descrição do Produto

Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc). O produto será designado "amido", seguido do nome do vegetal de origem.

4.2. Classificação do Produto

Amido de milho é o produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.)

4.3. Características do Produto

Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob forma de pó , deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos desde que declarado em rotulagem.

4.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 37.

5. BARRA DE CEREAL

5.1. Descrição do produto

Composto alimentício de Aveia em flocos, glicose, açúcar, flocos de cevada, gordura vegetal hidrogenada, banana, flocos de trigo, açúcar invertido, mel, Flocos de cereais trigo, cevada e aveia, sal, estabilizantes monoestearato de glicerila e lecitina de soja, aromatizante e antioxidante tocoferol.

5.2. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 33.

6. BEBIDA LÁCTEA EM PÓ

6.1. Descrição do objeto

Mistura seca a base de açúcar, destinada ao preparo de Bebida Láctea sabores diversos, através da adição de água ou leite.

6.2. Características do Produto

A mistura deverá ser fabricada a partir de matéria-primas sãs, limpas, isentas de parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ser enriquecido com vitaminas A, B1, B2, C e conter a seguinte composição centesimal aproximada :

Calorias: min 391,0 kcal

Carboidratos: min 73,0 g

Proteínas: min 9,0 g

Umidade máxima: 3,0 %

Lipídeos: min 7,0 g

Vitamina A : aprox. 1000 UI

Vitamina D : aprox. 260 UI Vitamina C : aprox. 30,5 mg

7. BEBIDA LÁCTEA LÍQUIDA

7.1 – Descrição do objeto

Alimento composto de soro de leite e de leite, cuja composição láctea não é inferior a 51% da massa total do produto.

7.2– Classificação do produto

As principais matérias primas são: leite, soro do leite, açúcar, polpa de fruta e/ou outras substâncias permitidas, sem adição de soja e seus derivados.

Teor mínimo de proteínas de origem láctea: 1g/100g.

7.3 – Características do produto

A matéria prima utilizada para fabricação da bebida láctea deve apresentar boa qualidade ser higienicamente produzido e manipulado, de composição físico-química normal, isento de antibióticos e preservativos, ausência de microrganismos patogênicos. Embalagens cartonadas, sachês ou similares. Embalagens de 200 ml, 1L ou 5L.

8. BISCOITO SALGADO

8.1. Descrição do Objeto

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substâncias alimentícias.

O produto será designado “biscoito” ou bolacha seguida da substância que o caracteriza.

8.2. Classificação

Biscoitos ou bolachas salgadas são produtos contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto.

8.3. Características do Produto

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, malto dextrina, soro de leite em pó, amido de milho, fermentos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corante natural. No rótulo deverá constar a denominação biscoito ou bolacha seguido de sua classificação ou simplesmente a denominação consagrada.

9.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 48.

10. BOLO

10.1. Descrição do Objeto

Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, gordura hidrogenada ou banha, contendo reforçador, açúcar, sal, anti-mofo, leite e aromatizante artificial.

10.2. Características do produto

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e o CVS-6/99.

11. CAFÉ

11.1. Descrição do Objeto

Café torrado é o grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, principalmente de Coffea arábica, Coffea libérica e Coffea robusta, submetido a tratamento térmico adequado.

11.2. Características do produto

O café torrado deverá ser constituído por grãos torrados procedentes de espécimens vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó proveniente dos mesmos. Será tolerada a porcentagem máxima de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado, em grão ou moído.

11.3 Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 44.

12. ENLATADOS

Produtos preparados com a matéria prima previamente processada, envasados, cozidos ou pré - cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

13. EXTRATO DE TOMATE

13.1. Descrição do Objeto

Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro SOLANUM LYCOPERSICUM com processo tecnológico adequado. O produto será designado "extrato de tomate" podendo também ser denominado "massa de tomate" ou "concentrado de tomate".

13.2. Classificação do produto

Simple concentrado - substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 18 % p/p.

13.3. Características do produto

O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes.

Será tolerado a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.

13.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 32.

14. FARINHAS

14.1. Descrição do Objeto

Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

O produto é designado "farinha", seguido do nome do vegetal de origem: Ex: "farinha de mandioca", "farinha de arroz", farinha de banana".

14.2. Classificação

As farinhas são classificadas de acordo com as suas características, em:

- a) farinha simples - produto obtido da moagem ou raladura - dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal.
- b) farinha mista - produto obtido pela mistura de farinhas de diferentes espécies vegetais.

14.3 Características do Produto

As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto.

Farinha de milho — produto obtido pela ligeira corração do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.

Fubá de milho ou fubá — produto obtido pela moagem do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não.

No rotulo deverá constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.

14.4 Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 34.

15. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

15.1. Descrição do Objeto

Farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo Triticum Vulgare, beneficiado. O produto será designado, simplesmente, por "farinha" ou "farinha de trigo".

15.2. Classificação

Farinha de trigo especial ou de primeira é o produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%.

15.3. Características

A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá ser úmida, fermentada, nem rançosa.

15.4 Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 35.

16. FERMENTO EM PÓ

16.1 Descrição do Produto

Destina-se ao emprego no preparo de pães, broas, biscoitos e produtos afins de confeitaria. É o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto será designado "Fermento Químico".

16.2 Características do Produto

Na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, dihidrogeno fosfatos e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100 g da amostra.

16.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 80.

17. FEIJÃO CARIOQUINHA

17.1. Descrição do Objeto

É o fruto ou semente de diferentes espécies de plantas , principalmente das leguminosas. O produto será designado como nome da leguminosa , seguido de sua classificação.

17.2. Características do Produto

As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

17.3. Classificação do Produto

Classe cores anão carioquinha tipo I

17.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978.

18. FLOCOS DE CEREAIS AÇUCARADOS

18.1. Descrição do Objeto

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. O produto será designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal seguido de sua classificação.

18.2. Classificação

Cereais em flocos ou flocos de cereais quando obtido de cereais livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias comestíveis , secos, laminados e tostados.

18.3 Características do Produto

Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma (NTA 33) , não poderão ter mais de 15% de umidade.

18.4 Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 33.

19. IOGURTE

19.1 – Descrição do objeto

Produto fermentado do leite com um sabor ligeiramente azedo, obtido a partir da ação combinada de bactérias não podendo conter impurezas nem qualquer elemento estranho à sua composição.

19.2– Classificação do produto

As principais matérias primas são: leite, açúcares, leite em pó desnatado, preparados a base de polpas de frutas, culturas lácticas, etc.

Matéria-gorda mínima de 3g/100g;

19.3 – Características do produto

O leite utilizado para fabricação de iogurte deve apresentar boa qualidade ser higienicamente produzido e manipulado, de composição físico-química normal, isento de antibióticos e preservativos e não deve ser utilizado congelado, a fim de evitar defeitos na textura do produto. O leite para fabricação de iogurte deve preencher algumas condições como: Acidez inferior a 20º Dornic; Aroma e sabor normais; Alto teor de sólidos solúveis; Ausência de substâncias inibidoras de enzimas; Ausência de microrganismos patogênicos; Teor de gordura padronizado. Para que o iogurte tenha uma boa consistência, o leite deve ter um extrato seco desengordurado de 15%. Pode ser acrescentado açúcar (10% a 12%) e leite em pó desnatado (2% a 4%) para melhorar o extrato seco total, resultando em um produto mais consistente. Embalagens de 200 ml, 1L ou 5L.

Os produtos perecíveis pré-embalados deverão indicar no rótulo: **a)** o prazo de validade ou a data máxima de consumo, apondo-se o dia e o mês; **b)** a advertência: «Mantenha sob refrigeração». As informações obrigatórias, contidas no item 4, devem constar do painel principal do rótulo, não podendo o tamanho das letras ser inferior a 5 (cinco) milímetros. A exigência da data máxima de consumo ou o prazo de validade depende da natureza do produto e deve ser estipulada pelo

fabricante por ocasião do registro do produto no órgão competente do Ministério da Saúde.

19.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 84.

20. LEITE FLUIDO

20.1 – Descrição do objeto

Leite natural, integral, pasteurizado.

São considerados produtos perecíveis os produtos alimentícios, alimentos in natura, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação.

20.2 - Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 84.

21. MACARRÃO

21.1. Descrição do Objeto

Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água, adicionada ou não de outras substâncias permitidas. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas serão consideradas “massas alimentícias mistas” e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

21.2. Classificação

A massa alimentícia deverá ser massa seca curta - quando submetida a processo de secagem, sob o formato concha, parafuso ou ave maria.

21.3. Características

As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos deverão ser preparadas com 03 (três) ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corante, e deverão ser designadas "massas com ovos". Poderá conter farinha de trigo, ovos, vitamina A; sendo que se usado a pró vitamina A (Beta caroteno) deverá ser equivalente entre 2000 e 4000 U.I de vitamina A por quilo.

21.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 49.

22. MARGARINA VEGETAL

22.1 Descrição do Objeto

Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicérides de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

22.2. Classificação do Produto

Margarina é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida; principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes.

22.3. Características do Produto

Os óleos e as gorduras deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvando o disposto no Anexo I Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 (NTA 50).

Os óleos e as gorduras comestíveis obedecerão aos seguintes critérios de qualidade:

- a) Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.
- b) Serão obtidos de matérias - primas, de origem vegetal em bom estado sanitário,
- c) Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e , de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

22.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 50.

23. MISTURA PARA O PREPARO DE CANJICA

23.1. Descrição do Objeto

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados "pó" seguidos da indicação de sua finalidade.

23.2. Classificação do Produto

Mistura para o preparo de canjica é um produto constituído de amido ou féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias. Os pós de preparo instantâneo poderão ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes.

23.3. Características do Produto

Os pós para preparo de alimentos, devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Deverá ter a seguinte composição média a cada 100g do produto :

Calorias : min 370,0 kcal

Carboidratos : min 71,0 g

Proteínas : min 5,0 g

Umidade máxima: 6,0 %

Lipídeos : min 4,5 g

23.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 79.

24. NECTAR DE FRUTAS

24.1. Descrição do Produto

Néctar de frutas é o produto obtido pela mistura de 50%, no mínimo, de suco e polpa integrais de frutas maduras, finamente divididos e tamizados, água potável, sacarose, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas.

24.2. Características do Produto

Os néctares deverão ser preparados com frutas maduras, sãs, limpas, e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Os néctares de fruta mistos poderão conter até três espécies de frutas diferentes. Deverão conter os sólidos insolúveis da parte comestível da fruta ou das frutas. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis nem substância estranhas à sua composição normal.

24.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 22.

25. ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

25.1. Descrição do Objeto

Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura.

25.2. Classificação do Produto

Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigidificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados.

25.3. Características do Produto

Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvando o disposto no Anexo I Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 (NTA 50).

Os óleos obedecerão os seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis :

- a) Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.
- b) Serão obtidos de matérias - primas, de origem vegetal em bom estado sanitário,
- c) Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

25.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 50.

26. PÃES

26.1 Descrição do Produto

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. O produto será designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância ou tipo que caracterize. Ex.: «pão de leite», «pão de centeio», «pão francês», «pão de forma».

26.2 Características Gerais

O pão deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibido o emprego de matéria corante em qualquer tipo de pão. Será permitido o fabrico de pães com outras farinhas desde que tragam a designação de sua origem.

26.3 Classificação

O pão será classificado de acordo com seu ingrediente ou tipo que o caracterize: **a)** pão ásimo — produto preparado com farinha de trigo, água e sal, sem adição de fermento, apresentando-se sob a forma de lâminas finas; **b)** pão de centeio — produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de centeio, sendo proibido o emprego de caramelo; **c)** pão integral ou pão preto — produto preparado, no mínimo, com 50% de farinha de trigo integral, sendo proibido o emprego de caramelo; **d)** pão misto — produto preparado com mistura de farinha; **e)** pão doce — produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos; **f)** pão de leite — produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3% sólidos totais; **g)** pão de ovos — produto preparado com adição, no mínimo, de 3 ovos por quilo de farinha, correspondente a 0,045 g de colesterol; **h)** pão de luxo ou de fantasia — produto adicionado de substâncias alimentícias tais como: leite, ovos, manteiga queijo, coco, frutas secas ou cristalizadas, sementes oleaginosas e designado de acordo com o ingrediente que o caracterize; **i)** pão de forma ou para sanduíche — produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gorduras, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo; **j)** pão de glúten — produto preparado com farinha de trigo e glúten, ou farinha de glúten; **k)** panetone — produto de forma própria, preparado com leite, ovos, açúcar, manteiga ou gorduras e frutas secas ou cristalizadas; **l)** farinha de pão ou de rosca — produto obtido pela moagem de pães ou de roscas torradas em perfeito estado de conservação; **m)** torrada — produto obtido de pão em fatias ou massa de pão moldada individualmente em forma de fatias, e torrada.

26.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e NTA 47.

27. PÓ PARA GELATINA

27.1. Descrição do Objeto

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados "pó" seguidos da indicação de sua finalidade.

27.2. Classificação do Produto

Pó para sobremesa gelatina é o produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes.

27.3. Características do Produto

Os pós para preparo de alimentos, devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Deverão apresentar a seguinte composição média a cada 100g do produto:

Calorias : min 374,0 kcal

Umidade : 2,0 %

Proteínas : min 8,5 g

Carboidratos : min 82,0 g

27.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 79.

28. PÓ PARA PUDIM

28.1. Descrição do Objeto

Pós para o preparo de alimentos são produtos constituídos de misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação

com água ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados "pó" seguidos da indicação de sua finalidade.

28.2. Classificação do Produto

Mistura ou pó para pudim é o produto constituído de amido ou féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias. Os pós de preparo instantâneo poderão ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes.

28.3. Características do Produto

Os pós para preparo de alimentos , devem ser preparados com ingredientes limpos e são, de primeira qualidade. Deverão apresentar a seguinte composição média a cada 100 g do produto:

Calorias : min 374 kcal Carboidratos : min 77,5 g

Proteínas :min 4,9 g Umidade máxima: 5,0 %

Lipídeos : min 3,5 g

28.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 79.

29. SAL REFINADO

29.1. Descrição do Objeto

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. O produto será designado "sal" seguido de sua classificação.

29.2. Classificação do Produto

Sal refinado é o produto submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira n.º 20 (0,841 mm de

abertura) e 25% , no mínimo, deve passar por peneira n.º 60 (0,25 mm de abertura).

29.3. Características do Produto

O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.

29.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 71.

30. SUCO DE FRUTAS

30.1. Descrição do Produto

Suco de frutas é o líquido obtido, por expressão ou extração de frutas maduras, por processos tecnológicos adequados.

30.2. Classificação do Produto

O suco de fruta será classificado quanto à sua concentração em: a) suco integral — é o que corresponde à definição; b) suco concentrado — é o que foi parcialmente desidratado; c) suco desidratado — é o produto sob a forma sólida, obtido pela desidratação do suco de fruta e cujo teor de umidade não exceda a 3%. Incluem-se nesta Norma, entre outros, os seguintes sucos: a) suco de caju — líquido obtido do caju, do pseudofruto (pedúnculo) do *Anacardium occidentale*. b) suco de maracujá - é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do maracujá (*Passiflora* spp.), através de processo tecnológico adequado. c) suco de abacaxi - bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível do abacaxi (*Ananas comosus*, L., Merrill.), através de processo tecnológico adequado. d) suco de uva - bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis* spp.), através de processo tecnológico adequado. e) suco de laranja - bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis*), através de processo tecnológico adequado. f) suco de goiaba - bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da goiaba (*Pysidium guajava*), através de processo tecnológico adequado.

30.3. Características Gerais do Produto

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. A densidade dos

sucos de frutas é variável. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

30.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 23.

31. VINAGRE

31.1. Descrição do Objeto

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos. Quando proveniente da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, o produto será designado "vinagre "seguido do nome do vegetal de origem.

31.2. Características do Produto

O vinagre deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (NTA 72). Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para a nutrição dos microrganismos acidificantes. Não deverá conter ácido orgânicos estranhos, nem ácidos - minerais livres.

31.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 72.

32. QUEIJOS

32.1. Descrição do Objeto

Queijo é o produto fresco ou maturado obtido pela separação do soro após a coagulação natural ou artificial do leite integral, leite parcial ou totalmente desengordurado, por processos tecnológicos adequados, enriquecido ou não de creme de leite e de outras substâncias permitidas.

32.2. Classificação do Produto

Os queijos, Quanto à porcentagem de gordura no extrato seco total deverá ser meio gordo — com 25% de lipídios no mínimo, de 2ª qualidade, semiduros e frescos.

32.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 11.

33. REQUEIJÃO CREMOSO

Composto de Creme de Leite, Leite, Manteiga, Cloreto de Sódio, Cloreto de Cálcio, Fermento Lácteo; Coalho. Transportado e conservado em temperatura não superior a 10°C; Cor, Sabor e Odor Característicos; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Hermeticamente Fechada. Suas condições deverão estar de acordo com Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e NTA 11.

34. CARNE BOVINA E SUÍNA

34.1. Descrição do Objeto

Denomina - se carne , parte muscular comestível dos mamíferos, manipulados em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal. O rótulo deverá trazer a denominação do produto e a classe a que pertence além das indicações relativas à sua origem, espécie e natureza.

34.2. Classificação

Carne de bovino 1ª Categoria – patinho em iscas, patinho em cubos e patinho moído. As carnes deverão se apresentar livres de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá - las ou encobrir alguma alteração. A carne de bovino, deve conter no máximo 10% (dez por cento) de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% (três por cento) de aponevroses.

Embalagem primária: a carne deverá ser congelada. Com peso de 0,5Kg/1Kg/2 Kg e estar acondicionadas em sacos de polietileno atóxico. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acumulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto.

Carne suína 2ª Categoria – pernil em iscas e pernil em cubos. A carne suína deverá estar isenta de ossos, cartilagens, hematomas, coágulos e parasitas.

Embalagem primária: a carne deverá ser congelada. Com peso de 0,5Kg/1Kg/2 Kg e estar acondicionadas em sacos de polietileno atóxico. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos, sem acúmulo de líquidos no interior ou cristais de gelo na superfície do produto.

34.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 3.

35 - PESCADO

35.1. Descrição

Pescado é todo animal que vive normalmente, em água doce ou salgada, e que sirva para alimentação. Pescado fresco é aquele que não sofreu qualquer processo de conservação, exceto pelo resfriamento, e que mantém seus caracteres organolépticos essenciais inalterados. Não deverá conter espinhas. O rótulo deverá trazer a denominação do produto. Deverá ser utilizado cação, tilápia ou outro gênero a ser acordado com a CONTRATANTE.

35.2. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 9.

36. FRANGO – PEITO/FILÉ/COXA/SOBRECOXA

36.1. Descrição do Objeto

Carne de frango, limpa, em pedaços (coxa e sobre coxa) sem ossos e sem pele, manipuladas em condições higiênicas adequada, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.

A carne de frango deverá ser congelada à temperatura que preserve as características do alimento congelado.

36.2. Características do Produto

As carnes de aves deverão apresentar livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.

36.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 3.

37. EMBUTIDOS

37.1. Descrição do Objeto

Carnes preparadas embutidas ou embutidos, são produtos elaborados com carnes ou outros tecidos animais comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório natural tripas, bexigas ou outras membranas animais ou envoltório plástico apropriado. No rótulo deverá constar a denominação, a classe a que pertence e o tipo.

37.2. Classificação

Linguica — é o produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos, embutido em tripas finas de suíno, ovino, caprino ou vitela, defumado ou não. Conservado pela salga. Aspecto firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem primária saco plástico atóxico, hermeticamente fechado.

Salsicha - é o produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido.

Presunto - O presunto deverá ser preparado de pernis ou carnes de outras partes de suínos sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. O presunto cru deverá ser dessecado de forma a permitir condições favoráveis à sua conservação, e o cozido deverá ser submetido à cocção com a adição ou não de condimentos e também convenientemente conservado. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos. Será considerado impróprio para o consumo o presunto cuja carne se apresentar amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina, ou com outros indícios que denunciem má conservação.

As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas, o presunto deverá ser manipulado em boas condições de higiene.

37.3. Características do Produto

Primeira qualidade — deverá ser preparada com carnes de primeira categoria, sem gordura bovina, isenta de cartilagens e aponevroses.

Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em proporções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos inferiores. A linguiça, a salsicha e o patê, depois de embutidos deverão ser atados em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados com envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso. Será permitido dar um banho de parafina pura na membrana que envolve os embutidos. Será permitida com a mesma finalidade, o emprego de resinas e polímeros desde que não prejudiquem o produto. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. Os embutidos poderão ser envasados e nesse caso, deverão ser submetidos ao teste de esterilidade indicado na Norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de corantes artificiais.

O rótulo deverá trazer a denominação do produto, o tipo a que pertença, além das indicações relativas à sua origem, espécie e natureza. Todos os embutidos deverão trazer no rótulo a composição quantitativa e qualitativa das carnes utilizadas.

37.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 5.

38. FÍGADO BOVINO

Em peça, resfriado, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A víscera deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração.

39. MOELA DE FRANGO

De 1.^a qualidade, resfriada, manipulada em boas condições de higiene, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. O miúdo deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecidos e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

40. HORTALIÇA

40.1. Definição

Hortaliça é a planta herbácea, da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento, na sua forma natural. O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

40.2. Características Gerais

As hortaliças para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- a) ser de colheita recente, a secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos.
- b) ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie,
- c) não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência,
- d) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca,
- e) estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos,
- f) estar livre de resíduos de fertilizantes,
- g) deverá ser de primeira — conforme NTA 12, esta classe deverá ser constituída por hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. As

hortaliças deverão apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não serão permitidos danos nas hortaliças, que alterem sua conformação e sua aparência, contudo serão tolerados ligeiros defeitos ou manchas. Não serão permitidas rachaduras, cortes e perfurações.

h) Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação da hortaliça e sua classificação.

40.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 12.

41. FRUTAS

41.1. Definição

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo “In natura”.

41.2. Características Gerais

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) ser frescas;
- b) ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;
- e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos;

g) estar livres de resíduos de fertilizantes.

h) deverão ser de primeira — conforme NTA 17, esta classe deverá ser constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deverá estar intacta e firme. O pedúnculo poderá estar ligeiramente danificado.

i) Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação.

41.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 17.

42. VERDURAS

42.1. Definição

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns.

42.2. Características Gerais

As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições:

- a) ser frescas , colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade;
- c) estar livre de enfermidades e insetos;
- d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

- e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente;
- f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- g) estar livre de resíduos fertilizantes.
- h) deverão ser de primeira — conforme NTA 13, esta classe deverá ser constituída, por verduras de boa qualidade conservando suas características. Serão tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração, e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência;
- i) Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação da verdura e sua classificação.

42.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 13.

43. LEGUMES

43.1. Definição

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos, designados simplesmente por seus nomes comuns.

43.2. Características Gerais

Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- b) estar livre de enfermidades;
- c) não estar sujos de terra;

- d) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa;
- e) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- f) estar livre de resíduos de fertilizantes
- g) deverão ser de primeira — conforme NTA 14, esta classe deverá ser constituída por legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes. Serão tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características. Serão tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.
- h) Quando embalados, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação.

43.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 14.

44. RAÍZES, TUBERCULOS OU RIZOMAS

44.1. Definição

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

44.2. Características Gerais

As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas:

- a) ser de colheita recente. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos.
- b) estar livre de enfermidades,
- c) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca,
- d) estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos,

- e) estar livre de resíduos de fertilizantes
- f) deverão ser de primeira - conforme NTA 15, esta classe deverá apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência.
- g) Quando embalados, o rótulo deverá trazer a denominação da raiz, tubérculo ou rizoma e sua classificação.

44.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.o 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 15.

45. OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA

45.1. Definição

Produto fresco de ave galinácea, tipo extra pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são:

- a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação;
- b) ser limpo, sem ter sido lavado;
- c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico;
- d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado;
- e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas;
- g) ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo);

h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:

1- alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebetada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento);

2- mumificação (ovo seco);

3 - podridão (vermelha, negra ou branca);

4 - presença de fungos: interna ou externamente

5 - cor, sabor ou odor anormais;

6 - ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

8 - quando contenham substâncias tóxicas.

Ressalta-se que a rotulagem e registro dos gêneros deverá obedecer as normas especificadas em legislações vigentes tais como Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978, NTA 2, RDC nº 259 de 20 de Setembro de 2002, RDC nº 359 de 23 de Dezembro de 2003 e RDC nº 360 de 23 de Dezembro de 2003.

ANEXO VI

**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA
PROCESSAMENTO NAS UNIDADES EDUCACIONAIS E ASSISTENCIAIS.**

1. RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÍNIMOS (conforme realidade de cada local):

- 1.1- FOGÃO COM FORNO (doméstico/industrial)
- 1.2- GELADEIRA (doméstica/industrial)
- 1.3- FREEZER (horizontal/vertical)
- 1.4- LIQUIDIFICADOR (doméstico/industrial)
- 1.5- ESPREMEDOR DE FRUTAS (doméstico/industrial)
- 1.6- BATEDEIRA (doméstico/industrial)
- 1.7- MICROONDAS

2. RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS MÍNIMOS (conforme realidade de cada local):

- 2.1- CONCHA
- 2.2- ESCUMADEIRA
- 2.3- COLHER DE MESA
- 2.4- COLHER DE SERVIR
- 2.5- GARFO DE MESA
- 2.6- FACA DE MESA
- 2.7- COLHER DE SOBREMESA
- 2.8- CANECA
- 2.9- COPOS DE VIDRO
- 2.10- PRATO FUNDO
- 2.11- PRATO RASO
- 2.12- PRATO DE SOBREMESA
- 2.13- CUMBUCA PARA SOBREMESA
- 2.14- PEGADOR

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRINCIPAIS UTENSÍLIOS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Concha em inox

Descrição: aço inox AISI 304 ou 430, sem emendas
Comprimento: 30 cm/50 cm/60 cm
Espessura: 2,5 mm
Diâmetro: 8 cm
Capacidade: 100 ml/150 ml/200 ml

Escumadeira em inox

Descrição: aço inox AISI 304 ou 430, sem emendas
Comprimento: 34,5 cm/50 cm/56 cm
Espessura: 2,5 mm
Diâmetro: 10 cm

Colher de mesa em inox

Descrição: aço inox AISI 304 ou 430, sem emendas
Comprimento: 198 mm aproximadamente
Espessura: 2,5 mm

Colher de mesa em polipropileno

Descrição: inquebrável, indeformável, atóxica, inodora.
Capacidade: 10 ml aproximadamente
Cor: azul escuro
Espessura: mínimo de 3,0 mm
Resistência: 100° C
Comprimento: 16 cm aproximadamente

Colher de sobremesa em inox

Descrição: aço inox AISI 304 ou 430, sem emendas
Comprimento: 178 mm aproximadamente
Espessura: 2,5 mm

Colher de servir em inox

Descrição: aço inox AISI 304 ou 430, sem emendas
Comprimento: 36 cm aproximadamente
Espessura: 2,5 mm
Diâmetro: 8,5 cm

Garfo de mesa em inox

Descrição: aço inox AISI 304 ou 430, sem emendas
Comprimento: 199 mm aproximadamente
Espessura: 2,5 mm

Faca de mesa em inox

Descrição: aço inox AISI 304 ou 430, sem emendas e com ponta arredondada
Comprimento: 213 mm aproximadamente
Comprimento da lâmina: 102 mm aproximadamente
Espessura: 3,0 mm

Caneca com alça em polipropileno

Descrição: inquebrável, indeformável e atóxica
Capacidade: mínimo de 300 ml
Cor: azul escuro
Formato: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa

Espessura: 3,0 mm
Diâmetro: 80 mm aproximadamente
Resistência: 130° C

Copos em vidro temperado

Capacidade: 360 ml
Cor: incolor

Prato fundo em polipropileno

Descrição: inquebrável, indeformável, atóxico, com borda de no mínimo 10 mm
Capacidade: 600 ml, aproximadamente
Cor: azul
Formato: redondo
Espessura: 2,5 mm no mínimo
Diâmetro interno: 197 mm aproximadamente
Resistência: 100° C

Prato fundo em vidro temperado

Cor: incolor
Formato: redondo
Dimensões: 22,0 x 3,2 cm
Peso: 0,36 Kg

Prato raso em vidro temperado

Cor: incolor
Formato: redondo
Dimensões: 22,6 x 1,9 cm
Peso: 0,37 Kg

Prato de sobremesa em vidro temperado

Cor: incolor
Formato: redondo
Dimensões: 19,0 x 1,8 cm
Peso: 0,27 Kg

Cumbuca para sobremesa em polipropileno

Descrição: inquebrável, indeformável e atóxica
Capacidade: mínimo de 300 ml
Cor: azul escuro
Formato: cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa
Espessura: 3,0 mm
Diâmetro: 80 mm aproximadamente
Resistência: 130° C

Cumbuca para sobremesa em vidro temperado

Capacidade: 250ml

Cor: incolor
Formato: redondo
Dimensões: 10,5 x 5,0 cm
Peso: 0,17 Kg

Pegador em inox

Descrição: aço inox AISI 304 ou 430, sem emendas
Comprimento: 28 cm
Espessura: 2,5 mm

ANEXO VII**ESPECIFICAÇÃO DE UNIFORMES e EPI'S**

A empresa deverá providenciar os uniformes descritos abaixo, nas quantidades especificadas (por funcionário, inclusive as gestantes) e providenciar a reposição sempre que necessário:

- Calça na cor branca, de tecido não transparente, sem bolsos, tamanhos a definir. No mínimo 03 (três) trocas por funcionário.
- Camiseta na cor branca, de tecido não transparente, com estampa do logotipo da empresa, sem bolsos e sem botões. No mínimo 03 (três) trocas por funcionário.
- Avental de PVC modelo reforçado, com forro, sem bolsos. No mínimo 03 (três) unidades para cada unidade escolar.
- Avental de frente, em tecido tipo brim, com alça para apoio do pescoço e tiras laterais para amarração na cintura, para desempenhar as atividades diárias da cozinha. No mínimo 01 (uma) unidade por funcionário.
- Avental de frente, em tecido tipo brim, com alça para apoio do pescoço e tiras laterais para amarração na cintura, para servir as refeições. No mínimo 01 (uma) unidade por funcionário.
- Botas de PVC, impermeáveis, com solados antiderrapantes e calçados de segurança com solados antiderrapantes. No mínimo 01 (um) par de calçados por funcionário.
- Proteção para cabelos (redinha e touca com aba de material lavável). No mínimo 02 (duas) unidades cada por funcionários.
- Rede para cabelos para visitantes.
- EPI's conforme determinações CVS 05/13 e suas alterações posteriores.

ANEXO VIII**ATRIBUIÇÃO DAS MERENDEIRAS/COZINHEIRAS**

- 1) Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição de refeições, obedecendo às recomendações de higiene e manipulação dos alimentos (Portaria CVS-5 09/04/13 e demais legislações pertinentes), cumprindo os procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas, atendendo ao Programa de Alimentação Escolar estabelecido;
- 2) Preparar e disponibilizar nas unidades escolares ou nos locais indicados pela administração, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperaturas exigidas, as diversas refeições pré- estabelecidas no cardápio, considerando que é permitida a repetição da refeição conforme edital;
- 3) Adequar a quantidade de alimentos a serem preparados, atendendo ao consumo diário necessário;
- 4) Receber, conferir, armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no preparo de refeições.
- 5) Zelar pela higiene e conservação dos locais de armazenamento e preparo das refeições, do ambiente, dos equipamentos, utensílios e materiais pertinentes ao trabalho. OBS: Não é de competência do(a) cozinheiro(a) escolar a limpeza do refeitório e a higienização dos contêineres de lixo.
- 6) Controlar a qualidade dos gêneros alimentícios, conferindo-os ao recebê-los;
- 7) Não permitir a retirada de sobras da unidade por qualquer pessoa (funcionários, equipe escolar, visitantes). As sobras de alimentos deverão ser inutilizadas e descartadas;
- 8) Realizar a distribuição e porcionamento das refeições. O(a) cozinheiro(a) escolar deverá realizar a reposição dos alimentos, pratos, talheres, assim como a manutenção da higiene e da qualidade dos alimentos, não permitindo que os alimentos fiquem expostos enquanto os alunos estão se alimentando. Para este sistema, a equipe deverá fazer um rodízio de funções previamente determinado pelo(a) nutricionista supervisor(a).
- 9) Não permitir a entrada na cozinha de visitantes (qualquer pessoa que não faça parte da equipe da cozinha) sem rede de proteção para os cabelos, principalmente durante a preparação e distribuição dos alimentos;
- 10) O(a) cozinheiro(a) escolar poderá preparar o café dos funcionários, com os produtos adquiridos pela escola, quando a mesma não possuir copa;
- 11) As cozinheiras escolares deverão servir as refeições apenas nos refeitórios das unidades escolares. Casos excepcionais (ou situações emergenciais) serão analisados pela Seção de Alimentação Escolar.
- 12) Fica proibido aos(às) cozinheiros(as) escolares a preparação de quaisquer refeições e/ou preparações que não façam parte do cardápio diário estabelecido daquela unidade escolar;
- 13) O(a) cozinheiro(a) escolar, além das atribuições citadas acima, deverá atender aos seguintes critérios quando no desempenho de suas atribuições:
 - Usar uniforme completo e limpo (conforme especificações do Anexo VII). O uniforme deverá ser usado somente na área de preparo dos alimentos;
 - Usar calçados fechados;
 - Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
 - Não usar adornos (anéis, aliança, pulseiras, colares, brincos e similares);
 - Lavar as mãos quando chegar ao local de trabalho, ao iniciar cada tarefa e sempre que necessário (seguindo as normas do Manual de Boas Práticas);
 - Não pentear os cabelos na cozinha e suas dependências,
 - Não comercializar nenhum objeto ou alimento no ambiente de trabalho;

- Não fumar na cozinha e suas dependências. É proibido fumar utilizando o uniforme;
- Cumprir as normas do Manual de Boas Práticas.
- Cumprir a preparação dos cardápios de acordo com o estabelecido nas fichas técnicas de preparo.

ANEXO IX**ATRIBUIÇÃO DAS NUTRICIONISTAS**

De acordo com a Resolução **CFN nº 465/10**, as principais atribuições dos (as) nutricionistas são:

- 1) Programar, elaborar e avaliar os cardápios observando a adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas, respeitando os hábitos alimentares de cada localidade, utilização de produtos da região;
- 2) Calcular os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela com base em recomendações nutricionais, avaliação nutricional e necessidades nutricionais específicas, definindo a quantidade e qualidade dos alimentos, obedecendo aos Padrões de Identidade e Qualidade;
- 3) Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias;
- 4) Planejar e coordenar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela (conforme parâmetros estabelecidos na Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e alterações posteriores), quando da introdução de alimentos atípicos ao hábito alimentar local ou da ocorrência de quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados, observando parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos e realizando análise estatística dos resultados;
- 5) Estimular a identificação de crianças portadoras de patologias e deficiências associadas à nutrição, para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar;
- 6) Elaborar Plano de Trabalho Anual do Programa de Alimentação Escolar;
- 7) Elaborar o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar;
- 8) Coordenar, supervisionar e executar projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental;
- 9) Articular-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades lúdicas com o conteúdo de alimentação e nutrição;
- 10) Executar ações que promovam a alimentação saudável nas unidades escolares, segundo a Portaria Interministerial nº. 1.010 de 08 de Maio de 2.006 (suas atualizações) e outras legislações vigentes;
- 11) Interagir com o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) no exercício de suas atividades;
- 12) Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição e dos fornecedores de gêneros alimentícios;
- 13) Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal do Programa de Alimentação Escolar;
- 14) Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implementar, controlar e executar cursos, pesquisas e eventos;
- 15) Comunicar os responsáveis legais, quando da existência de condições do Programa de Alimentação Escolar impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde da coletividade;
- 16) Zelar para que, na capacitação específica de cozinheiros(as) escolares, manipuladores de alimentos da merenda escolar, sejam observadas as normas sanitárias vigentes;

17) Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do Programa de Alimentação Escolar.

O(a) nutricionista, além das atribuições citadas acima, deverá atender aos seguintes critérios quando no desempenho de suas atribuições:

1) O nutricionista deverá ter veículo individual para supervisão (particular ou da Empresa);

2) Durante a visita de supervisão, em qualquer unidade escolar, para acompanhar o desenvolvimento do Programa de Alimentação Escolar, o(a) nutricionista deverá avaliar diariamente (ou oportunamente):

-Frequência dos alunos;

-Cumprimento do cardápio diário;

-Gêneros enviados (qualidade e quantidade, fazendo as adequações quando necessário);

-Validade dos gêneros em estoque, perecíveis e ovos;

-Se a equipe de trabalho está completa, providenciando reposição caso necessário;

-Receituário padrão de todas as preparações elaboradas (padronização de receitas básicas, de sucos, sopas, etc);

-O pré-preparo e o preparo das refeições, orientando a manipulação correta dos alimentos de acordo com o Manual de Boas Práticas e colaborando com o manipulador sendo um facilitador de tarefas, trazendo sugestões de trabalho;

-A organização das tarefas diárias entre os funcionários e orientar quanto aos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e ambiental, de acordo com a frequência adequada;

-As condições dos uniformes da equipe, exigindo o uso de uniformes limpos e completos e providenciando a reposição quando necessário;

-A distribuição da alimentação aos alunos através do porcionamento, verificando o número de refeições (aluno + repetição), aceitação do cardápio, temperatura exigida e adequada aos alunos, sobra limpa, volume resto ingesta, etc, para adequar toda e qualquer necessidade aparente; Se a alimentação pronta está bem elaborada, observando cor, odor, sabor, textura, através da degustação e observação, conferindo junto à equipe fatores como alimento com pouco sal, sem temperos fortes, bem cozidos, com cortes corretos, boa apresentação, etc;

-Se a quantidade de utensílios para a elaboração das refeições, assim como para a distribuição e o consumo (pratos, talheres, etc) são suficientes e estão boas condições de uso, providenciando a substituição caso seja necessário;

- Se as amostras das refeições estão sendo retiradas em todos os períodos e armazenadas de acordo com o Manual de Boas Práticas, acompanhando esta prática durante sua supervisão;
- Se a solicitação de gás está sendo feita em tempo hábil pela equipe;
- O atendimento às crianças com necessidades nutricionais especiais;
- Se a unidade escolar realizará eventos especiais que porventura necessitarão de lanche;
- O atendimento aos estagiários de Nutrição pela sua equipe de cozinheiras escolares, somando sua contribuição através da experiência profissional.

Não é permitido ao Nutricionista:

- 1) Entrar e/ou sair da unidade escolar sem se apresentar à Direção ou funcionário responsável pelo período;
- 2) Chamar a cozinheira escolar no portão da escola para dar alguma orientação referente à supervisão.

ANEXO X

MODELO DO TERMO DE VISTORIA INDIVIDUALIZADO

DECLARO para os devidos fins, que para atender às exigências do Edital de Concorrência nº 012/17, que a empresa _____ com sede à Rua/Avenida _____ procedeu nesta data vistoria nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto do certame, do _____, localizado na Rua/Av.....

Itu, de de 2017.

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA:

NOME:

QUALIFICAÇÃO:

IDENTIDADE:

PELA SECRETARIA DE _____ :

ASSINATURA:

(carimbo da unidade escolar)

ANEXO XI

MODELO DO TERMO DE VISTORIA ÚNICO

DECLARO para os devidos fins, que para atender às exigências do Edital de Concorrência Pública nº 012/2017, que a empresa

_____ com sede à Rua/Avenida

_____ procedeu vistoria em todas as instalações das unidades escolares, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto do certame.

ITU, _____ de _____ de 2017.

Secretário(a) Municipal

ANEXO XII

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
PREÇO UNITÁRIO DA MERENDA PARA OS CARDÁPIOS BÁSICOS E
SUBSTITUTIVOS:**

CARDÁPIO	TIPO DE CARDAPIO	NÚMERO DE REFEIÇÕES	CARDÁPIOS DIA	DIAS LETIVOS	VALOR DO CARDAPIO	VALOR ANUAL
CARD 1	C. INFANTIL (DESJEJUM) 4 A 5 MESES	1	85	240	R\$	R\$
CARD 2	C. INFANTIL (ALMOÇO) 4 A 5 MESES	1	85	240	R\$	R\$
CARD 3	C. INFANTIL (LANCHE) 4 A 5 MESES	1	85	240	R\$	R\$
CARD 4	C. INFANTIL (JANTAR) 4 A 5 MESES	1	85	240	R\$	R\$
CARD 5	C. INFANTIL (DESJEJUM) 6 MESES	1	50	240	R\$	R\$
CARD 6	C. INFANTIL (ALMOÇO) 6 MESES	1	50	240	R\$	R\$
CARD 7	C. INFANTIL (LANCHE) 6 MESES	1	50	240	R\$	R\$
CARD 8	C. INFANTIL	1	50	240	R\$	R\$

	(JANTAR) 6 MESES					
CARD 9	C. INFANTIL (DESJEJUM) 7 A 11 MESES	1	200	240	R\$	R\$
CARD 10	C. INFANTIL (COLAÇÃO) 7 A 11 MESES	1	200	240	R\$	R\$
CARD 11	C. INFANTIL (ALMOÇO) 7 A 11 MESES	1	200	240	R\$	R\$
CARD 12	C. INFANTIL (LANCHE TARDE) 7 A 11 MESES	1	200	240	R\$	R\$
CARD 13	C. INFANTIL (JANTAR) 7 A 11 MESES	1	200	240	R\$	R\$
CARD 14	C. INFANTIL (DESJEJUM) 1 A 3 ANOS	1	3.200	240	R\$	R\$
CARD 15	C. INFANTIL (COLAÇÃO) 1 A 3 ANOS	1	3.200	240	R\$	R\$
CARD 16	C. INFANTIL	1	3.200	240	R\$	R\$

	(ALMOÇO) 1 A 3 ANOS					
CARD 17	C. INFANTIL (LANCHE TARDE) 1 A 3 ANOS	1	3.200	240	R\$	R\$
CARD 18	C. INFANTIL (JANTAR) 1 A 3 ANOS	1	3.200	240	R\$	R\$
CARD 19	DESJEJUM	1	4.400	190	R\$	R\$
CARD 20	ENSINO INFANTIL	1	4.200	182	R\$	R\$
CARD 21	ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO	1	EF: 4.500 EM: 6.000	187 182	R\$	R\$
CARD 22	EJA	1	1.450	182	R\$	R\$
CARD 23	APAE E AMAI	1	280	200	R\$	R\$
CARD 24	KIT PASSEIO	1	15	200	R\$	R\$
CARD 25	ALMOÇO INFANTIL INTEGRAL	1	100	182	R\$	R\$
CARD 26	LANCHE TARDE INFANTIL INTEGRAL	1	100	182	R\$	R\$
CARD 27	ALMOÇO FUND. e MÉDIO INTEGRAL	1	1.050	185	R\$	R\$
CARD 28	LANCHE TARDE FUND. e MÉDIO INTEGRAL	1	1.050	185	R\$	R\$
CARD 29	COLAÇÃO	1	310	185	R\$	R\$

	ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL INTEGRAL					
CARD 30	CEACA 0 A 4 MESES E 29 DIAS	12	4	365	R\$	R\$
CARD 31	CEACA 5 MESES A 5 MESES E 29 DIAS	10	4	365	R\$	R\$
CARD 32	CEACA 6 MESES A 11 MESES E 29 DIAS	9	4	365	R\$	R\$
CARD 33	CEACA 1 ANO A 2 ANOS E 11 MESES	8	4	365	R\$	R\$
CARD 34	CEACA (3 a 18 anos)	6	40	365		
CARD 35	CENTRO DIA DO IDOSO	4	70	220	R\$	R\$
CARD 36	CRAS	1	200	220	R\$	R\$

* O quantitativo poderá onerar de 10 a 15% para mais ou menos de acordo com o número de matriculados.

PREÇO GLOBAL DOS CARDÁPIOS R\$ (..... POR EXTENSO).

- ABASTECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONFORME DETERMINADO NOS CARDÁPIOS DO ANEXO IV E NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
- GÁS GLP,
- MATERIAL DE LIMPEZA
- TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO NAS UNIDADES EDUCACIONAIS
- LOGÍSTICA
- ARMAZENAMENTO
- TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS EM CONFORMIDADE COM O EDITAL
- FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA EM CONFORMIDADE COM O EDITAL
- O FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA DE SUPERVISÃO DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES POR NUTRICIONISTAS EM CONFORMIDADE COM O EDITAL

- RESPONSABILIDADE TÉCNICA E ACOMPANHAMENTO DOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO, PORCIONAMENTO E CONTROLE DE SEGURANÇA ALIMENTAR.
- MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS E PERTENCENTES À PREFEITURA, RELATIVOS AS UNIDADES ESCOLARES/ASSISTENCIAIS
- DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, CONFORME NECESSIDADE DAS UNIDADES EDUCACIONAIS/ASSISTENCIAIS;
- DISPONIBILIZAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS, MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, PPR/PCMSO NAS UNIDADES ESCOLARES;
- ATESTADOS DE SAÚDE OCUPACIONAL DOS FUNCIONÁRIOS;

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias

LOCAL, XX DE XXXXX DE 2017.

(INCLUIR NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA)

(N.º DA CARTEIRA DE IDENTIDADE COM INDICAÇÃO DO ÓRGÃO EXPEDIDOR)

(CARIMBO COM CNPJ DA EMPRESA)

ANEXO XIII

DECLARAÇÃO EXPRESSA

Declaro expressamente que, nos preços unitários ofertados estão incluídas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, produtos e pelas ínsitos aos serviços licitados, de conformidade com as condições estabelecidas no Edital da Concorrência nº 012/17 e seus Anexos.

Local e data

Assinatura

Nome, CIC, RG de quem assinou

ANEXO XIV

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE – PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU;

CONTRATADO –

CONTRATO nº/....., de/...../2017

OBJETO -

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o art. 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados.

LOCAL e DATA: Itu, de de 2017.

CONTRATANTE:

Nome e cargo: **GUILHERME DOS REIS GAZZOLA – Prefeito Municipal**

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Assinatura:

CONTRATADA:

Nome e cargo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Assinatura:

ANEXO XV

MODELO DE IMPRESSO PARA CONTABILIZAÇÃO SEMANAL DE FREQUENCIA
DE ALUNOS

CONTROLE SEMANAL DE FREQUÊNCIA DE ALUNOS					
UNIDADE ESCOLAR: _____					
DIA DA SEMANA	DATA	Quantidade de Alunos Presentes			
		Manhã	Tarde	Integral	TOTAL
Segunda-feira					
Terça-feira					
Quarta-feira					
Quinta-feira					
Sexta-feira					
Sábado					
Domingo					
Assinatura e carimbo _____					

ANEXO XVI

MODELO DE IMPRESSO PARA CONTABILIZAÇÃO SEMANAL DE CONTAGEM
DE PRATOS

TABULAÇÃO SEMANAL DE CONTAGEM DOS PRATOS						
UNIDADE ESCOLAR: _____						
DIA DA SEMANA	DATA	Quantidade de Refeições Servidas (contagem de pratos)				
		Manhã	Tarde	Noite	Integral	TOTAL
Segunda-feira						
Terça-feira						
Quarta-feira						
Quinta-feira						
Sexta-feira						
Sábado						
Domingo						
Assinatura e carimbo: _____						

ANEXO XVII

MODELO DE IMPRESSO PARA SOLICITAÇÃO DE CARDÁPIOS

SOLICITAÇÃO DE CARDÁPIOS				
UNIDADE ESCOLAR: _____				
DIA DA SEMANA	DATA	Card _____	Card _____	Card _____
Segunda-feira				
Terça-feira				
Quarta-feira				
Quinta-feira				
Sexta-feira				
Sábado				
Domingo				
Assinatura Responsável pelo Controle _____				

ANEXO XVIII

MODELO DE IMPRESSO PARA MEDIÇÃO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS

MEDIÇÃO DE FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR

MEDIÇÃO PERÍODO DE: _____

NOME UNIDADE	QUANTIDADE DE REFEIÇÕES SERVIDAS NO PERÍODO						
	CARD <u>XX</u>			CARD <u>XX</u>			TOTAL
XXXXXX	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	R\$
		X1	X2	= $(X1 \cdot X2)$ TOTAL X	Y1	Y2	= $(Y1 \cdot Y2)$ TOTAL Y
XXXXXX	CARD _____			CARD _____			
	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	
XXXXXX	CARD _____			CARD _____			
	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	

XXXXXX	CARD _____			CARD _____			
	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	
XXXXXX	CARD _____			CARD _____			
	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	
XXXXXX	CARD _____			CARD _____			
	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	
XXXXXX	CARD _____			CARD _____			
	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	QTDE	VLR.UNIT.	VLR. TOTAL	

VALOR TOTAL DA NOTA FISCAL: R\$ XX.XXX,XX (XXXXXXX)

NOTA.: as medições deverão ser separadas por segmento escolar, a saber: Estado, Fundamental, Médio, Integral, Infantil, Creches e Entidades.

ANEXO XIX

MODELO DE TERMO DE ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Termo de Isenção de Responsabilidade

UNIDADE: _____

Venho através deste, informar que as seguintes preparações:

_____, servidas nesta unidade no dia _____ não estavam propostas no cardápio e não foram fornecidas pela Secretaria Municipal de _____. Portanto, a referida Secretaria e o responsável técnico pela alimentação fornecida na unidade ficam isentos de qualquer responsabilidade por estas preparações e por tais insumos armazenados no estoque.

Observação: *Entregar este termo preenchido e assinado em uma única via até 3 (três) dias antes de servir a preparação supra citada na Secretaria.*

Responsável pela Unidade

Carimbo ou RG

ANEXO XX**MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU E A EMPRESA _____ PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, EXECUTADO ATRAVÉS DE SERVIÇOS CONTÍNUOS, COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS E DEMAIS INSUMOS PARA ATENDER AO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR NAS UNIDADES EDUCACIONAIS, ASSISTENCIAIS E CRECHES NO MUNICÍPIO DE ITU.

São partes neste instrumento particular de contrato de prestação de execução de obra, por empreitada, de um lado a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU**, com sede na cidade de Itu, Estado de São Paulo, Av. Itu 400 Anos, nº 111, Bairro Itu Novo Centro, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 46.634.440/0001-00, neste ato representada pelo Senhor Prefeito Municipal, **GUILHERME DOS REIS GAZZOLA**, brasileiro, casado, cirurgião dentista, portador do R.G. nº _____ e do CPF nº _____, residente nesta cidade de Itu/SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado, a empresa _____, estabelecida na cidade de _____, na _____, nº _____, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, neste ato representada pelo Senhor _____, portador da Cédula de Identidade R.G. nº _____ e do CPF/MF sob nº _____, residente à Rua _____, nº _____, Bairro _____ na cidade de _____/SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, que têm entre si justo e contratado celebrar, como de fato celebrado tem, o presente contrato, com base no Processo Licitatório nº/17, Concorrência nº 012/17, que regerá pelas seguintes cláusulas e condições que mutuamente se outorgam, a saber:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, com o fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, de conformidade com o Edital e Anexos da Concorrência nº 012/2017, para atender ao PROGRAMA DE

ALIMENTAÇÃO nas unidades relacionadas no Anexo III do presente edital de responsabilidade do Município de Itu – Estado do São Paulo.

1.1.1. A implantação dos serviços deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a emissão da Ordem de Serviço.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO

2.1. O prazo para a prestação dos serviços objeto da presente contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento da **ORDEM DE SERVIÇO** expedida pela Prefeitura Municipal, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 57, II, da Lei 8.666/93, e suas alterações.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

3.1. MEDIÇÃO (SECRETARIA DA EDUCAÇÃO)

3.1.1. A medição diária do serviço contratado será de responsabilidade da direção da unidade escolar, que poderá delegar à um servidor público efetivo da unidade e que poderá ser acompanhado por funcionário da empresa contratada.

3.1.2 - A medição diária do serviço contratado, realizada pela unidade escolar, refere-se:

3.1.2.1 - Ao apontamento diário da quantidade de refeições servidas por período, conforme Anexos XV, XVI e XVII cujos fechamentos são semanais;

3.1.2.2 - Ao apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na sua prestação, dentro de período de medição, que possam sujeitar a CONTRATADA a penalidade ou a ajuste de conduta.

3.1.2.3 - À composição e ao porcionamento da refeição servida diariamente, que deverá estar de acordo com os cardápios e per capita previamente estipulados pela CONTRATANTE, descritos nos Anexos IV do edital.

3.1.2.4 - A unidade educacional deverá permitir que a CONTRATADA dê vistas às planilhas e/ou anotações referentes às quantidades de refeições servidas diariamente.

3.1.2.5 - A direção da unidade escolar será responsável pelas informações lançadas diariamente na folha de contabilização semanal dos serviços.

3.1.2.6 - O apontamento diário a que se refere o item 6.1.2.1 deverá ser realizado através dos métodos de contagem de refeições servidas, tais como controle de frequência de alunos no caso do ensino infantil compreendido pelas EMEIS de tempo parcial e integral (impresso modelo no Anexo XV); para os alunos dos ensinos FUNDAMENTAL de tempo parcial e integral, MÉDIO de tempo parcial e integral, E DE JOVENS E ADULTOS o controle se dará através da contagem e

posterior contabilização pratos nos dias e/ou horários de lanche e de refeição (Anexo XVI), ambos da Secretaria de Educação. Para as CRECHES, o controle realizado se dará através do número de matriculados que estejam frequentando a escola e as refeições deverão ser solicitadas em impresso próprio (ANEXO XVII), ou ainda outro método proposto e aprovado pelo setor responsável pela alimentação escolar da CONTRATANTE.

3.1.2.7 - As planilhas de contabilização levarão em conta o número total de lanches/refeições, fornecidos por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização semanal).

3.1.2.8 - Para as Escolas Estaduais e Municipais de Ensinos Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA, tanto para período parcial quanto para integral, quando o caso for, os critérios de contabilização constantes no subitem 6.1.2.6 do Edital, deverão ser adotados pelo diretor da unidade escolar de forma a permitir a exata quantificação das refeições servidas aos alunos.

3.1.2.9 - Para os alunos de creche que atenderem berçário, creche integral ou parcial, a contabilização das refeições se dará pelo número de alunos matriculados que estejam frequentando a escola, considerando os cardápios descritos nos Anexos IV do presente edital.

3.1.2.10 - Para os alunos de ensinos fundamental, médio, integral e de jovens e adultos (refeição), a contabilização das refeições se dará pela contagem de pratos (modelos Anexo XVI), considerando o período de permanência na unidade escolar e de acordo com os cardápios descritos nos Anexos IV do edital.

3.1.2.11 - O número total de alunos frequentes e de pratos contados será diretamente relacionado ao número de refeições servidas.

3.1.2.12 - Poderá ser servida repetição da alimentação escolar, sendo que:

a) no caso das escolas cuja produção for feita conforme a frequência escolar (EMEIS), será admitido o atendimento das repetições na composição completa dos cardápios descritos nos Anexos IV, com per capita reduzidos à metade dos que constam no Anexo IV deste edital, admitindo-se um volume de até 15% do total servido que se dará através do número de frequentes, conforme item 6.1.2.6 do edital;

b) no caso das escolas cujo controle for feito através de contagem de pratos (FUNDAMENTAL, MÉDIO, EJA, INTEGRAIS), será admitido o atendimento das repetições na composição completa dos cardápios descritos nos Anexos IV, com per capita reduzidos à metade dos que constam no Anexo IV deste edital, admitindo-se um volume de até 15% do total servido que se dará através do número de frequentes, conforme item 6.1.2.6 do edital;

c) no caso das escolas cuja produção for feita através do número de matriculados que frequentam a escola (CRECHES), será admitido o atendimento das repetições na composição completa dos cardápios descritos nos Anexos IV, com per capita reduzidos à metade dos que constam no Anexo IV deste edital, admitindo-se um volume de até 10% do total servido

que se dará através do número de frequentes, conforme item 6.1.2.6 do edital;

3.1.3 - Após o recolhimento dos impressos de contabilização das unidades escolares pela CONTRATADA, os controles de todas as unidades escolares deverão ser entregues ao responsável na Secretaria de Educação. Após conferência, validação e preenchimento da medição (Anexo XVIII) pelo fiscal da Secretaria, ocorrerá a devolução do referido documento para que a empresa providencie a emissão das notas fiscais correspondentes ao período.

3.1.4 - O valor total das faturas deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários pelo número de cardápios servidos.

3.1.5 - O responsável pelo contrato assinará as notas fiscais da CONTRATADA e providenciará a assinatura do Secretário da Pasta e em seguida as encaminhará para pagamento;

3.1.6 - Em relação aos cardápios conforme constam nos Anexos IV destinados ao atendimento de festas, passeios, eventos dentre outros, serão solicitados à CONTRATADA com uma antecedência mínima de 3 (três) dias úteis antes do evento, através do impresso que consta no Anexo XVII do edital.

3.1.6.1 - As solicitações dos cardápios para atendimento de tais eventos, preenchidas e assinadas pela direção da unidade, deverão seguir os mesmos procedimentos que constam nos itens 6.1.3 e 6.1.4 do edital.

3.1.7 - A CONTRATANTE poderá propor alteração quanto ao método de contagem de refeições, caso seja pertinente e acordado entre as partes.

3.2. MEDIÇÃO (SECRETARIA DE PROMOÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL)

3.2.1 - O regime de execução será o de menor preço unitário por cardápio solicitado.

3.2.2-Entende-se por cardápio solicitado, aquele cuja solicitação, formulada por representante legal da Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social, em impresso próprio, conforme Anexo XVIII do edital, tenha sido integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.

3.2.3 - Fica a critério da Contratante a escolha do cardápio solicitado, dentro dos estabelecidos no Anexo IV e seus subitens do edital.

3.2.4 - A Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social, procederá semanalmente os pedidos com as solicitações dos cardápios, nas quantidades a serem servidas aos usuários, em cada unidade assistencial, formulado em impresso próprio e expedidos pelos coordenadores ou responsáveis das unidades assistenciais e/ou órgão competente da referida Secretaria. Esses pedidos serão totalizados semanalmente, para apresentação em medição pela CONTRATADA. Caberá também a esta Secretaria a fiscalização de todos os serviços qualitativa e quantitativamente.

3.2.4.1 - Será permitida mediante aprovação prévia do responsável pela alimentação dos usuários da Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social, a

repetição na composição completa dos cardápios descritos nos Anexos IV-C do edital.

3.2.5 - O valor total das faturas deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários pelo número de cardápios solicitados.

3.2.6 - O responsável pelo contrato assinará as notas fiscais da CONTRATADA e providenciará a assinatura do Secretário da Pasta e em seguida as encaminhará para pagamento.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS UNITÁRIOS

4.1. São os seguintes os preços unitários para os cardápios contratados:

CARDÁPIO	VALOR UNITÁRIO	VALOR UNITÁRIO POR EXTENSO
01		
02		
03		
04		
05		
06		
07		
08		
09		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		

24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		

4.2. Nos preços unitários estão incluídos:

- 4.2.1. abastecimento dos gêneros alimentícios conforme determinado nos cardápios dos anexos iv e no programa nacional de alimentação escolar;
- 4.2.2. gás glp;
- 4.2.3. material de limpeza;
- 4.2.4. transporte, logística e distribuição nas unidades educacionais;
- 4.2.5. armazenamento;
- 4.2.6. treinamento de funcionários em conformidade com o edital;
- 4.2.7. fornecimento de mão de obra em conformidade com o edital;
- 4.2.8. o fornecimento de mão de obra de supervisão do preparo e distribuição das refeições por nutricionistas em conformidade com o edital;
- 4.2.9. responsabilidade técnica e acompanhamento dos procedimentos de higienização, porcionamento e controle de segurança alimentar;
- 4.2.10. manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e pertencentes à prefeitura, relativos as unidades escolares/assistenciais;
- 4.2.11. disponibilização de equipamentos e utensílios, conforme necessidade das unidades educacionais/assistenciais;
- 4.2.12. disponibilização de fichas técnicas, manual de boas práticas, PPRA/PCMSO nas unidades escolares;
- 4.2.13. atestados de saúde ocupacional dos funcionários.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR ESTIMADO DO CONTRATO

5.1. Dá-se ao presente contrato o valor total de **R\$** (.....), extraído do preço global dos cardápios, conforme proposta comercial apresentada, obedecendo o Anexo XII do edital.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. A despesa referente ao valor do presente contrato será previamente empenhada e processada por conta de verba própria do orçamento do presente exercício e dos exercícios subsequentes, com as dotações orçamentárias nº 3390.3000.12.361.2006.2103, 3390.3000.12.362.2006.2011, 3390.3000.12.365.2006.2068, 3390.3000.12.365.2006.2075, 3390.3000.12.366.2006.2066, 3390.3900.12.365.2006.2075, 3390.3000.08.244.4010.2013, 3390.3900.08.244.4010.2013, 3390.3000.08.243.4013.2118, 3390.3000.08.244.4009.2018, 3390.3900.08.243.4013.2118, 3390.3900.08.244.4009.2018, 3390.3900.12.361.2006.2106, e as correspondentes consignadas ao exercício subsequente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REJUSTAMENTO DE PREÇOS

7.1. Caso o contrato venha a ser objeto de prorrogação, superando-se os doze meses iniciais de vigência, nos termos da legislação, os preços serão reajustados anualmente pelo INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, ou índice que vier a substituí-lo, tomando-se por mês base para o cálculo o da entrega da proposta.

CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 - Para pagamento das merendas escolares, a Contratada deverá emitir notas fiscais, referentes a: gêneros, alimentação escolar (gás GLP, material de limpeza, distribuição, logística e demais fornecimentos), e mão de obra, devendo o valor total da fatura ser idêntico àquele resultante da soma de todos os pedidos de cardápios atendidos na semana, multiplicados pelos seus respectivos preços unitários contratados.

8.2 - O valor total das faturas deverá ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários pelo número de cardápios solicitados.

8.3 - As faturas não aceitas pela Prefeitura Municipal de Itu, serão devolvidas à licitante vencedora para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.

8.4 - A devolução das faturas não aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação e Promoção e Desenvolvimento Social, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a licitante vencedora suspenda a prestação de serviços objeto do presente contrato.

8.5 - A Prefeitura providenciará os pagamentos devidos à Contratada, em 10 (dez) dias, após a quinquena, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente assinada pelo responsável da Secretaria Municipal requisitante, através de depósito em conta corrente a ser indicada pela mesma. As medições se darão de forma semanal.

CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

9.1 – A Contratada deverá executar os serviços em conformidade com os anexos do edital da Concorrência nº 012/2017.

9.2 – O prazo para início dos serviços é de, no máximo, 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviços, expedida pela CONTRATANTE, ressalvados os motivos de força maior.

9.3 – Deverá a Contratada apresentar, em até 60 (sessenta) dias após a emissão da Ordem de Serviço, Manual de Boas Práticas de Manipulação, fichas técnicas, receiptuários, Procedimentos Operacionais Padronizados obrigatórios (higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água e higiene e saúde dos manipuladores) conforme RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Resolução 26 de 17 de junho de 2013 que após a validação pelo responsável técnico da Contratante, deverão ser disponibilizados em cada unidade escolar. Também deverão ser disponibilizados os PPRAs e PCMSOs em cada unidade escolar;

9.4 – Deverá a Contratada arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo

cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

9.5 – As quantidades de refeições poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades das pastas municipais tomadoras dos serviços, dentro dos limites legais permitidos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada deverá executar os serviços com responsabilidade técnica obrigando-se a:

10.1 - A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária.

10.2- Selecionar, contratar e capacitar pessoal em quantidade compatível com o projeto básico, que prestará os serviços, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular como única empregadora sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

10.2.1- Com relação a mão de obra, a CONTRATADA se obriga a disponibilizar 100% da mão de obra para execução dos serviços em número suficiente para garantir a perfeita execução do contrato. No caso da falta de funcionários ou aumento das unidades educacionais/assistenciais no período de vigência do contrato, deverá complementar a mão de obra, observando-se o número de 1 (um) funcionário para cada 250 (duzentos e cinquenta) alunos matriculados/período e/ou 250 (duzentas e cinquenta) refeições servidas por período. No caso das unidades de ensino infantil (creches) cujos cardápios são mais complexos, observar-se-á o número de 1 (um) funcionário para cada 50 refeições servidas.

10.2.1.1 - Para as creches conveniadas, a mão de obra será disponibilizada pelas mesmas e a Contratada não terá a responsabilidade em repor a mão de obra. A Contratada terá a responsabilidade de fornecimento de gêneros alimentícios, gás, material de limpeza, não terá a responsabilidade técnica de produção e de supervisão.

10.2.1.2- Para a Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social a mão de obra deverá ser dimensionada conforme a seguir:

CRAS: 01 funcionária por unidade;

CENTROS DIA DO IDOSO: 01 funcionária por unidade;

CEACA -CASA 1 - 4 funcionárias, sendo 2 por plantão 12x36;

CEACA -CASA 2 - 4 funcionárias, sendo 2 por plantão 12x36;

CEACA -CASA 3 - 4 funcionárias, sendo 2 por plantão 12x36.

10.2.2- Os salários das merendeiras não poderão ser inferiores ao estabelecido na convenção coletiva e nem poderão ser descontados os dias não trabalhados durante recesso escolar.

10.2.3- O período anual de férias das merendeiras deverá coincidir com as férias escolares.

10.2.4- Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos de armazenamento e manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.

10.2.5- O quadro técnico deverá ser dimensionado na proporção de 10 escolas por nutricionista conforme Portaria CRN-3 306/2016 que dispõe sobre a normatização para dimensionamento mínimo de quadro técnico para alimentação escolar - gestão pública (serviço terceirizado).

10.2.6- Manter, em Itu, equipe volante de no mínimo 5% (cinco por cento) do quadro operacional (merendeiras) nas escolas/unidades da assistência social para substituição em eventuais ausências ao trabalho. Sempre que houver aumento do número de merendeiras (devido a inaugurações de novas unidades, aumento no número de alunos, mudança no padrão de atendimento, etc) deverá ser mantida a mesma proporção entre merendeiras fixas e volantes.

10.2.7- Fornecer e manter às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança, indispensáveis à execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

10.2.8- Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme Portaria CVS-5/13.

10.2.9- Afastar, dentro de 72 (setenta e duas) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a PREFEITURA, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da licitante vencedora quaisquer ônus legais, trabalhistas e

previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer.

10.2.10- Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos imediatamente por outros capacitados, de categoria profissional idêntica.

10.2.11- Fazer cumprir pelo pessoal as recomendações, normas e procedimentos constantes no disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

10.2.12- Os funcionários deverão apresentar-se diariamente uniformizados conforme especificações constantes no Anexo VII deste edital.

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

10.2.14- Responder por danos materiais e físicos, causados por seus empregados, diretamente à Prefeitura ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

10.2.15- Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura.

10.3 - Colocar e manter rodinho de proteção contra insetos e roedores em todas as portas externas da cozinha e despensa.

10.4 - Disponibilizar em cada unidade escolar e assistencial no mínimo 1 dispensador com sabão líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não-reciclado e coletor de papel acionado sem contato manual conforme Portaria do Centro de Vigilância Sanitária (Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo) CVS-05/2013 em seu Capítulo VI, Seção II, artigo 80.

10.5- Disponibilizar em cada unidade escolar e assistencial toucas/redes para cabelos em quantidade suficiente para os manipuladores de alimentos e para os visitantes da cozinha;

10.6- Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições, inclusive instalação (cilindros, válvulas e tubulação externa), quando necessário, conforme o "Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas", da Fundação para o Desenvolvimento da Educação (FDE/DOS, 2009), a NBR 15526/2012 da ABNT e/ou demais legislações pertinentes.

10.7- Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências ou orientações em livro próprio, de capa dura e páginas numeradas, sem rasuras, que deverá permanecer arquivado na Unidade até o término do contrato.

10.8- Atender, quando as pastas municipais tomadoras dos serviços requisitarem, serviços extraordinários em sábados, domingos e feriados, sem custo adicional para a Prefeitura, em até um máximo de 2 (duas) vezes, por unidade, no ano letivo.

10.9- Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

10.10- A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

10.11- A CONTRATADA obriga-se a executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Prefeitura, bem como a apresentar uma relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida neste rol.

10.12- Prestar os esclarecimentos que forem solicitados cujas reclamações obrigam-se a atender prontamente.

10.13- A Contratada deverá se responsabilizar única e exclusivamente perante a Prefeitura, pela guarda e conservação de todos os equipamentos durante a execução do contrato, inclusive substituindo os mesmos, nos casos de furto / roubo, por outro de características idênticas com prévia autorização desta Prefeitura.

10.14- A licitante vencedora será responsável pelo fornecimento e/ou reposição dos equipamentos e utensílios necessários, bem como pelo conserto e manutenção preventiva dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, os quais tenha obtido permissão de uso, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato.

10.15- Observar para que os materiais estejam sempre em bom estado e sejam repostos sempre que necessário.

10.16 - Fica a cargo da licitante vencedora a reposição na mesma especificação dos

equipamentos e utensílios extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura, atrelados à execução dos serviços.

10.17- Realizar inventário físico semestral de equipamentos e utensílios, elaborado nos meses de fevereiro e agosto de cada ano e enviar cópia para a Prefeitura.

10.18 -A licitante vencedora deverá retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos ínsitos à prestação dos serviços contratados e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

10.19- A licitante vencedora obriga-se a manter, durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação declaradas na licitação.

10.20- Deverá a licitante vencedora manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, um responsável técnico nutricionista, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

10.21 - Os cardápios serão elaborados para um período de 4 (quatro) semanas, pelos técnicos da licitante vencedora, baseados na especificação dos produtos (Anexo V), composição e per capita constantes dos Anexos IV deste edital, de forma que atendam as necessidades calóricas, protéicas, macro e micronutrientes para todos os alunos da rede de ensino e os usuários da Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social, conforme determinados pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e RDAS respectivamente.

10.21.1 – Em cumprimento à Lei nº 12.932/2014 que dispõe sobre o atendimento de alunos com restrição alimentar, quando houver necessidade de dietas especiais e desde que comprovado por atestado médico, a empresa deverá fornecer insumos substitutos, ainda que não constem do Anexo V deste edital, conforme orientação dada pela nutricionista da Prefeitura Municipal, sem oneração de custos adicionais para a Prefeitura.

10.22 - Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 30 (trinta) dias da preparação das merendas e submetidos à análise e aprovação Prefeitura Municipal, podendo ser alterados desde que solicitado até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua execução.

10.23 - As unidades poderão receber gêneros alimentícios enviados pelo Estado, Agricultura Familiar e outros programas governamentais, sendo que estes gêneros terão o mesmo procedimento quanto ao cálculo do per capita, recebimento, armazenamento, manipulação e distribuição dos quais são enviados pela licitante vencedora.

10.24 - A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no Anexo V será permitida desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização das pastas municipais tomadoras dos serviços. Caso contrário, a licitante obriga-se a substituí-los pelas especificações do Anexo V sem quaisquer ônus à Prefeitura.

10.25- A licitante vencedora não poderá, em hipótese alguma, sub contratar, ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, sendo permitida apenas a subcontratação em relação aos serviços de mão-de-obra indireta de merendeira, supervisão e manutenção dos equipamentos, distribuição e fornecimento de pães e bolos além do transporte de merendas até as escolas.

10.26- A licitante vencedora deverá fazer, mensalmente, prova perante a Prefeitura do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação.

10.27- Refazer às suas expensas, no total ou em parte os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente edital.

10.28- Adequar, por determinação da prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.

10.29- Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança.

10.30- Utilizar na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no edital.

10.31- Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no presente contrato.

10.32- A licitante vencedora se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1-Serão colocados à disposição da Contratada todos os equipamentos e utensílios existentes nas unidades escolares, cuja utilização, mediante requerimento da contratada, será autorizada através de termo de permissão de uso.

11.1.1 - Caso os equipamentos e utensílios já existentes não sejam considerados suficientes ou adequados, a proponente vencedora deverá executar as adequações que julgar necessárias, observadas as condições impostas pelos órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus para a Prefeitura.

11.2-Notificar por escrito a licitante vencedora da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

11.3-Em situações eventuais, comemorações em geral e entressafra, a Prefeitura poderá solicitar a composição opcional dos cardápios, podendo também requisitar os serviços, a seu critério, aos sábados, domingos e feriados no ano letivo, em até um máximo de 6 (seis) vezes por unidade, no ano letivo.

11.4-É de responsabilidade da contratante a expedição da **Ordem de Serviço** para início dos serviços.

11.5-Acompanhar diretamente ou por meio de sua gerenciadora a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

11.6- Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente edital.

11.7-Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária, proporcionando manutenção em caixa d`água e tubulações, caixa de gordura, mediante limpeza periódica, de acordo com os padrões vigentes.

11.8- Solicitar todos os Alvarás competentes perante os Órgãos responsáveis,

especialmente, perante a Vigilância Sanitária. No caso de o local não apresentar as condições exigidas de higiene e estrutura, a licitante vencedora comunicará por escrito a Secretaria Municipal de Educação, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.

11.9-Fornecer, sem ônus para a contratada, água e luz quando as refeições forem elaboradas nas Unidades Escolares/Assistenciais.

11.10-No caso de supressão de serviços, se a contratada já houver adquirido os materiais e posto no local dos trabalhos, estes deverão ser pagos pela Administração pelos custos de aquisição regularmente comprovados e monetariamente corrigidos, podendo caber indenização por outros danos eventualmente decorrentes da supressão, desde que regularmente comprovados, considerando-se custos diretos e indiretos, como produtos alimentares perecíveis que já se encontrarem na escola, mão de obra alocada e logística, dentre outros.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1 - A Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Educação/Promoção e Desenvolvimento Social ou por meio de uma gerenciadora por ela contratada a seu critério, fiscalizará a execução dos serviços, solicitando à licitante vencedora, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento. 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.

12.2 - Todas as unidades terão acompanhamento e fiscalização direta dos serviços prestados e caberá aos supervisores de alimentação escolar/assistencial visitar os locais periodicamente, bem como acompanhar o preparo e distribuição das refeições emitindo relatório sobre a execução dos serviços realizados, inclusive quanto às instalações, equipamentos e procedimentos técnicos e outros assuntos que forem importantes. O agente fiscalizador poderá designar outros funcionários e/ou estagiários para auxiliá-lo no exercício da fiscalização.

12.3 - Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento de cada uma das etapas do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente edital.

12.4 – A fiscalizadora e demais funcionários que auxiliarão na fiscalização poderão visitar as empresas fornecedoras de gêneros alimentícios à(s) contratada(s) e às unidades escolares, verificando se estas atendem às normas e exigências legais.

12.5 - A fiscalização poderá, a seu critério, exigir a substituição imediata de todo e qualquer integrante da equipe de profissionais, durante a execução dos serviços.

12.6 - 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 nº 8.666/93 e suas alterações.

12.7 - A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a licitante vencedora da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

12.8 - Ao término do contrato, o fiscalizador informará sobre o desempenho da contratada, por meio do Termo de Encerramento Contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

13.1 Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados, o não cumprimento, por parte da Contratada, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86 e 87 da Lei n.º 8.666/93, as seguintes penalidades:

i) advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de menor gravidade, para as quais tenha a Contratada concorrido diretamente, ocorrência que será registrada no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura.

j) multa de 0,01% (um centésimo por cento) ao dia, calculada sobre o valor médio por aluno matriculado/dia, se houver distribuição com atraso, até o 20º (vigésimo) dia, sendo que após isso, deverá ser rescindido o contrato e aplicadas as penalidades cabíveis;

k) multa de 5% (cinco por cento), na hipótese de inexecução total do contrato, que enseje a rescisão do mesmo;

- l)** multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, quando a Contratada prestar informações inexatas ou criar embaraços à fiscalização;
- m)** multa de 2% (dois por cento) sobre o valor diário, quando a Contratada executar o objeto contratual em desacordo com as normas e especificações técnicas aplicáveis.
- n)** Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, quando a Contratada desatender as determinações emanadas pela Prefeitura.
- o)** Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos termos do art. 87, III, da Lei n. 8.666/93.
- p)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior, atendidos os requisitos do art. 87, IV, da Lei n. 8.666/93.

13.2 As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da Contratada ou, se for o caso, cobrado administrativa ou judicialmente.

13.3 As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa; consequentemente, a sua aplicação não exige a Licitante vencedora da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à Prefeitura.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – GESTOR DO CONTRATO

14.1 A Contratante nomeia como gestor do contrato Sr(a): _____, da Secretaria Municipal de Educação; e Sr(a): _____, da Secretaria Municipal Desenvolvimento e Promoção Social.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - CLÁUSULAS ADICIONAIS

15.1. Para formalização de possíveis alterações ou rescisão contratual serão obedecidas as normas da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

15.2. A **CONTRATADA** deverá manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.3. O edital de concorrência faz parte integrante do presente contrato firmado com a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1 Para quaisquer questões, dúvidas ou controvérsias oriundas da execução do presente contrato, as partes elegem de comum acordo o Foro da Comarca de Itu, Estado de São Paulo, para dirimir as questões da interpretação deste ajuste, e renunciam a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, e por estarem as partes justas e **CONTRATADA**, nas pessoas de seus representantes legais, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, em (.....) laudas impressas somente no anverso, sem adendos ou entrelinhas, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo identificadas, para que surta os seus jurídicos e legais efeitos.

Prefeitura da Estância Turística de Itu
Em, de 2017.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

ANEXO XXI – PLANILHA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PERECÍVEIS	UN	PREÇO OFERTADO
BEBIDA LACTEA FERMENTADA -	L	
MARGARINA VEGETAL COM SAL -	KG	
FIGADO BOVINO	KG	
FILE DE COXA E SOBRECOXA SEM PELE -	KG	
FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO -SASSAMI -	KG	
FRANGO MOIDO	KG	
LINGUICA DE FRANGOS/ TOUCINHO -	KG	
LINGUICA MISTA -	KG	
MOELA DE FRANGO -	KG	
PATINHO BOVINO CUBOS -	KG	
PATINHO BOVINO ISCAS	KG	
CARNE SUINA	KG	
PATINHO BOVINO MOIDO	KG	
PRESUNTO	KG	
REQUEIJAO CREMOSO	KG	
PESCADO	KG	
CARNE SUINA	KG	
SALSICHA CONGELADA	KG	
QUEIJOS	KG	

ESTOCÁVEIS		
ACHOCOLATADO EM PO	KG	
ACUCAR CRISTAL	KG	
ACUCAR REFINADO	KG	
ALHO TRITURADO PROCESSADO EM CONSERVA	KG	
ALIMENTO A BASE DE SOJA - - MORANGO	L	
ALIMENTO A BASE DE SOJA- SABOR ORIGINAL	L	
ALIMENTO NUTRITIVO EM PO - SABOR MORANGO -	KG	
AMIDO DE MILHO	KG	
ARROZ BRANCO TIPO 1 - ARROZ AGULHINHA	KG	
BARRA DE CEREAL	KG	
BEBIDA LACTEA EM PO	KG	
BISCOITO AGUA E SAL	KG	
BISCOITO CREAM CRACKER -	KG	
BISCOITO DE COCO -	KG	
BISCOITO DE LEITE	KG	
BISCOITO MAIZENA -	KG	
BISCOITO ROSQUINHA -DE CHOCOLATE	KG	
BISCOITO ROSQUINHA - DE COCO	KG	
BISCOITO ROSQUINHA -DE LEITE	KG	
BOLO	KG	
PO DE CAFE	KG	

CANJICA DE MILHO BRANCA TIPO 1	KG	
CHA MATE -	KG	
COLORAU EM PO -	KG	
DOCE DE LEITE	KG	
ERVILHA	KG	
EXTRATO DE TOMATE	KG	
FARINHA DE MILHO AMARELA -	KG	
FARINHA DE TRIGO TIPO 1 -	KG	
FEIJAO CARIOCA TIPO 1 -	KG	
FEIJAO PRETO -	KG	
FERMENTO EM PO QUIMICO	KG	
FLOCOS DE MILHO -	KG	
FUBA MIMOSO -	KG	
GELATINA EM PO -	KG	
GELEIA - PT(260G)	KG	
IOGURTE	L	
LEITE DESNATADO UHT -	L	
LEITE EM PO INTEGRAL -	KG	
LEITE EM PO INTEGRAL- ENRIQUECIDO COM VITAMINAS MINERAIS E FERRO	KG	
LEITE FLUIDO UHT	L	
MACARRAO PARAFUSO -COM ALBUMINA	KG	
MACARRAO PARAFUSO -	KG	

MACARRAO SOPA -AVE MARIA	KG	
MACARRAO SOPA -PADRE NOSSO	KG	
MACARRAO SOPA CABELO DE ANJO -	KG	
MACARRAO SOPA CONCHINHA -	KG	
MACARRAO TALHARIN -	KG	
MILHO VERDE	KG	
MOLHO REFOGADO TOMATE -	KG	
NECTAR DE FRUTA	L	
OLEO DE SOJA - PET(900ML)	FR	
OREGANO -	KG	
OVO EM PO INTEGRAL -	KG	
PÓ PARA PUDIM	KG	
PTS SABOR CARNE 400GR -- PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA	KG	
PTS SABOR FRANGO -PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA	KG	
SAGU SEM SABOR -	KG	
SAL REFINADO -	KG	
SUCO DE LARANJA INTEGRAL	L	
SUCO DE MANGA NATURAL	L	
SUCO CONCENTRADO	L	
TEMPERO COMPLETO -	KG	
TRIGO PARA KIBE -	KG	
VINAGREFR(750ML)	FR	

HORTIFRUTIGRANJEIROS		
ABACATE	KG	
ABACAXI HAVAI-	KG	
ABOBORA MORANGA -	KG	
ABOBORA PAULISTA -	KG	
ABOBRINHA	KG	
ACELGA-	KG	
ALFACE-	KG	
ALMEIRAO-	KG	
BANANA NANICA-	KG	
BATATA-	KG	
BATATA DOCE	KG	
BETERRABA	KG	
CARA	KG	
CEBOLA	KG	
CENOURA	KG	
CENOURA	KG	
CHEIRO VERDE	KG	
CHICORIA -ESCAROLA	KG	
CHUCHU	KG	
COUVE MANTEIGA	KG	
INHAME	KG	

LARANJA PERA	KG	
LIMAO	KG	
MACA GALA	KG	
MAMAO FORMOSA-	KG	
MANDIOCA	KG	
MARACUJA AZEDO	KG	
MELANCIA REDONDA	KG	
MELAO AMARELO	KG	
OVOS BRANCO	UN	
PEPINO	KG	
REPOLHO-	KG	
TOMATE	KG	
PÃES		
PAO INTEGRAL- UN(40G)	KG	
PAO HOT DOG - UN(40G)	KG	