

CONCORRENCIA Nº 11/2022

EDITAL Nº 149/2022

Critério para Julgamento: Menor Preço Global

Data de Abertura: 06/10/2022

Horário da Entrega dos Envelopes: 08h30min

Horário da Abertura dos Envelopes: 09h00min

PREÂMBULO

A 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. 11/2022**, no dia 06 de outubro de 2022, visando à **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**, 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 26 de 17 de Junho de 2013, Resolução CD/FNDE 06 de 08 de Maio de 2020 e Decreto Federal nº 7.507, de 27 de junho de 2011.

Os documentos de Habilitação, bem como a Proposta, deverão ser entregues no endereço supra citado, em envelopes fechados, distintos, com identificação externa do seu conteúdo, até as 08h30min do dia 06 de outubro de 2022, 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\$ 36.517.115,20 (trinta e seis milhões, quinhentos e dezessete mil, cento e quinze reais e vinte centavos).

1.4 - As propostas e os documentos dos interessados serão recebidos até as 08h30min do dia 06 de outubro de 2022 na sessão pública da Concorrência, que ocorrerá no Centro Administrativo Municipal, junto ao Departamento Central de Compras – 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 17h00min, em dias úteis.

1.5 - Até 05 (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 mediante petição a ser enviada para o endereço eletrônico licitacao_esclarecimento@itu.sp.gov.br, ou no Departamento de Protocolo Geral, sito à Av. Itu 400 anos 111 – Bairro Itu Novo Centro, Itu/SP, estando disponível para atendimento de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 17h00min.

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 17h00min, exclusivamente no Departamento Central de Compras – 2º Andar, sito na Av. Itu 400 Anos, nº 111, Bairro Itu Novo Centro, Itu/SP.

1.9 - Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

1.10 - 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.

1.11 - Os envelopes contendo a DOCUMENTAÇÃO Nº 01 e as PROPOSTAS Nº 02 deverão ser entregues até às 08h30min do dia 06 de outubro de 2022, no Departamento Central de Compras – 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.

1.12 - 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 3390.300.08.244.4009.2195 (FONTE 01:MUNICIPAL), 3390.3000.08.244.4010.2012 (FONTE 01:MUNICIPAL), 3390.3900.08.244.4010.2012 (FONTE 01:MUNICIPAL), 3390.3900.08.244.4013.2118 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3000.08.244.4013.2118 (FONTE 02:ESTADUAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 02:ESTADUAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 02:ESTADUAL), 3390.300.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 02:ESTADUAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 01:MUNICIPAL) E 3390.3900.08.244.4009.2195 (FONTE 01:MUNICIPAL) e as correspondentes consignadas ao exercício subsequente.

2 - PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

2.1 – O contrato terá sua vigência por **12 (doze) meses**, a partir da data de emissão da Ordem de Início dos Serviços, podendo ser prorrogado a critério da Prefeitura, 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 de Notificação dentro de, no máximo, 05 (cinco) dias após a convocação feita pela Prefeitura, sob pena de multa prevista no item 18 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 antes da 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, antes da data da assinatura do termo.

2.5.2 – Ocorrendo prorrogação do prazo contratual, a Contratada deverá prorrogar a vigência da Garantia proporcionalmente, antes da 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, Resolução 26 de 17 de Junho de 2013 e Resolução 06 de 08 de Maio de 2020 que após a validação pelo responsável técnico da Contratante, deverão ser disponibilizados em cada unidade escolar. Também deverão ser disponibilizados os PPRA e PCMSOs 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.

3.6 – Disponibilizar balcões térmicos com resistência elétrica nas escolas de tempo integral e nas unidades em que o período de distribuição for igual ou superior à 1 hora.

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 contratadas em regime celetista 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 (duzentos 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 e 01 lactarista para as unidades com lactário e/ou crianças de berçário (04 meses a 11 meses e 29 dias), independente do número de refeições totais da unidade.

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 as escolas de tempo integral o dimensionamento de mão de obra deverá ser 1 (um) funcionário para cada 150 (cento e cinquenta) alunos matriculados/período e/ou 150 (cento e cinquenta) refeições servidas por período.

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

CRAS: 01 funcionária (o) por unidade;

CENTROS DIA DO IDOSO: 01 funcionária (o) por unidade;

CEACA – CASA I: 04 funcionárias (os), sendo 2 por plantão 12x36;

CEACA – CASA II: 04 funcionárias (os), sendo 2 por plantão 12x36;

CEACA – CASA III: 04 funcionárias (os), 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 de nutricionistas e ou supervisoras (ou de campo) 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). As nutricionistas com funções administrativas não deverão ser computadas neste cálculo a fim de garantirmos que a rota de cada supervisora corresponda à 10 escolas por nutricionista, conforme disposto em Lei.

4.2.6 - Manter em Itu, equipe volante de no mínimo 10% (dez 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- Remanejar, desligar, advertir ou substituir qualquer de seus empregados de acordo com as ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

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

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

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

4.2.14- 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.

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

4.2.16 - 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 CVS-05/2013 em sua 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 os 200 dias letivos de acordo com o calendário escolar municipal e calendário escolar/decreto estadual, inclusive quando for aos sábados e feriados, estimado em no máximo 4 dias letivos.

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 insumos e 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 dos equipamentos e utensílios novos, necessários para execução do contrato;

4.14.1 - A licitante vencedora será responsável pela reposição bem como pelo conserto e manutenção preventiva dos utensílios e equipamentos de sua propriedade bem como de propriedade da Prefeitura.

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 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 podendo ser alterados somente após o conhecimento e autorização por escrito da PREFEITURA.

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, subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, sendo permitida apenas a subcontratação em relação aos serviços de 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 podendo ser o pagamento suspenso em caso de pendências, até a sua regularização por determinação da Prefeitura e em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Licitante vencedora suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato podendo ser o pagamento suspenso em caso de pendências, até a sua regularização por determinação da Prefeitura e em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Licitante vencedora suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato.

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.

4.33- De acordo com a Legislação da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, todas as cozinhas e ou locais de preparo da alimentação deverão ter os alvarás de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária do Município por meio de Processo Administrativo requerido pela empresa vencedora.

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 - É de responsabilidade da CONTRATANTE a expedição da **Ordem de Serviço** para início dos serviços;

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

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

5.6 - 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, desratização/desinsetização, de acordo com os padrões vigentes.

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

5.8 - No caso de supressão de serviços, se a CONTRATADA já tiver 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 encontrem nas escolas, mão de obra alocada, logística, entre 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 à 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 (impresso modelo no ANEXO XVII), ou ainda outro método proposto e aprovado pelo setor responsável pela alimentação escolar da CONTRATANTE.

6.1.2.6.1 - Para os serviços de refeições intermediárias (desjejum e lanche da tarde) os métodos de contagem serão por frequência de alunos no caso do ensino infantil compreendido pelas EMEIS de tempo parcial e integral (impresso modelo no Anexo XV); para os alunos do ensino FUNDAMENTAL e ensino MÉDIO de tempo parcial e integral o controle se dará por meio da contagem e posterior contabilização da quantidade total do número de pães servidos (Anexo XVI), ambos ensinos da Secretaria de Educação ou ainda outro método proposto e aprovado pelo setor responsável pela alimentação escolar da CONTRATANTE.

6.1.2.6.2 - Para os apontamentos da colação oferecidos em EMEIS de tempo integral deverá ser considerado o número de alunos frequentes no dia. Em EMEFS deverá ser considerada a contagem dos pratos.

6.1.2.6.3 - Para os apontamentos das refeições lanche da tarde e jantar oferecidos em creches deverão ser subtraídos do número de matriculados os alunos que permanecem em período parcial na unidade e, portanto, não consomem tais refeições.

6.1.2.6.4 - Para as CRECHES, o controle realizado se dará por meio do número de matriculados (impresso modelo ANEXO XVII). Deverá ser considerada a frequência de alunos no período de recesso/férias escolar ou ainda em situações em que a frequência escolar estiver abaixo de 80% de alunos matriculados.

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 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.

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

6.1.2.10 - 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;

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;

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;

6.1.3 – Após conferência e validação da medição (Anexo XVIII) pelo gestor de contrato e/ou responsável da Secretaria Municipal de Educação, ocorrerá o encaminhamento 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 Prefeitura, em impresso próprio, conforme Anexo XVII do presente edital, tenha sido integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.

6.2.3- O Regime de execução será de cardápios solicitados para todos os equipamentos que compreendem a Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social: CRAS – Centro de Referência de Assistência Social (CRAS I, II, III, IV, V); CEACA – Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente (CASAS LARES I, II e III) e CDIs – Centro Dia do Idoso (CDI Agenor Bernardini e CDI Quero Vida). As solicitações serão realizadas de acordo com os cardápios utilizados por cada equipamento, onde a composição e as per capita dos mesmos, deverão estar de acordo com o descrito no Anexo IV do presente edital.

6.2.4- Entende-se que na solicitação, os cardápios serão contabilizados diariamente e totalizados semanalmente.

6.2.5 - A solicitação de cardápios do serviço contratado e as informações lançadas no impresso de solicitação serão de responsabilidade do Coordenador de cada equipamento, o qual poderá delegar a um servidor público efetivo da unidade.

6.2.6 - O coordenador de cada equipamento procederá semanalmente às solicitações dos **cardápios**, nas quantidades necessárias para cada dia da semana, conforme o número de usuários. A solicitação deverá ser realizada em impresso próprio fornecido pela contratada em três vias, conforme Anexo XVII. Essa solicitação deverá ser retirada pela responsável do serviço (contratada) até a quarta-feira anterior ao fornecimento da mesma. É de suma importância que todas as vias não apresentem rasuras ou qualquer anotação que configure dúvida na leitura ou compreensão dos mesmos.

6.2.7- A primeira via do **controle de solicitação**, modelo em Anexo XVII deverá ficar de posse da prestadora do serviço; a segunda via deverá acompanhar as notas fiscais no ato da entrega das mesmas, juntamente com o **relatório de fornecimento de serviços** e a terceira via deverá ficar em posse do coordenador do equipamento que realizou a solicitação. Todas as vias deverão estar carimbadas e assinadas pelo responsável da solicitação.

6.2.8- A solicitação computada através do documento de solicitação deverá ser a mesma demonstrada em **relatório de fornecimento de alimentação** e suas respectivas notas fiscais, sendo que o valor total das notas fiscais deve ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários de cada cardápio pelo número de cardápios solicitados na semana.

6.2.9- O responsável pelo recebimento das notas fiscais bem como os relatórios e solicitações, assinará as notas fiscais, providenciará a assinatura do Secretário da pasta e em seguida encaminhará para pagamento.

6.2.10- Será permitida mediante aprovação prévia do responsável pela alimentação dos usuários da Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social, a repetição da composição completa dos cardápios descritos no Anexo IV deste edital.

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 do cartão PNAE. As medições se darão de forma semanal e/ou quinzenal a ser acordada com as Secretarias requisitantes.

8 – DOCUMENTAÇÕES

Apresentar mensalmente as seguintes documentações:

a) Comprovação de cumprimento das obrigações trabalhistas dos empregados que estiverem envolvidos na prestação dos serviços contratados.

b) Fotocópia da GPS, devidamente quitada e autenticada, acompanhada do relatório GFIP, relativo ao mês imediatamente anterior.

c) Comprovantes de recolhimento do FGTS dos funcionários envolvidos, relativo ao mês imediatamente anterior.

8.1 - A não apresentação da documentação poderá implicar em retenção de pagamento além da possibilidade de ser aplicada as sanções previstas no item 18 e subitens.

8.2 - Apresentar no ato da entrega do documento fiscal do primeiro mês de serviço prestado e periodicamente, quando solicitado pelo fiscalizador, a seguinte documentação:

- a) Relação de empregados que estiverem envolvidos na prestação dos serviços contratados.
- b) Termo de rescisão do contrato de trabalho;
- c) Guia rescisória de FGTS e Contribuições Sociais (GRFC) /Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS (GRRF);
- d) Aviso Prévio e Pedido de Demissão;
- e) Comunicação de dispensa; (CD) e requerimento de Seguro Desemprego (SD).

8.3 – Apresentar ao término do contrato em até 30 dias:

- a) Cópia da relação dos empregados que atuaram na prestação de serviços no último mês de contrato;
- b) Cópia das rescisões dos contratos de trabalho, dos empregados dispensados e comprovantes de pagamento de verbas rescisórias.
- c) Cópia autenticada da página da CTPS na qual consta o registro de trabalho para os empregados que permanecerão na empresa.

8.4 – Em obediência ao artigo 31 da Lei nº 8.212, de 24.07.91, do Instituto Nacional do Seguro Social, e alterações posteriores, além da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de Novembro de 2009, a Prefeitura reterá 11% (onze por cento) do valor bruto da nota fiscal referente à mão de obra, obrigando-se a recolher em nome da licitante vencedora a importância retida até o dia vinte do mês subsequente ao da liquidação do respectivo documento de cobrança ou o próximo dia útil caso esse não o seja.

8.5 – Quando da emissão da nota fiscal a licitante vencedora deverá destacar o valor da retenção, a título de “RETENÇÃO PARA A SEGURIDADE SOCIAL”.

8.6 – A falta de destaque do valor da retenção no documento de cobrança, impossibilitará a licitante vencedora de efetuar a sua compensação perante o INSS, ficando a critério da Prefeitura proceder a retenção/recolhimento devidos sobre o valor bruto do documento de cobrança ou devolvê-lo à licitante vencedora.

8.7 - Se forem constatados erros no Documento Fiscal, suspender-se-á o prazo de vencimento previsto, voltando o mesmo a ser contado, a partir da apresentação do documento corrigido.

9 – REAJUSTAMENTO:

9.1 - 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 IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, ou índice que vier a substituí-lo, tomando-se por mês base para o cálculo o da entrega da proposta.

10 - DA FISCALIZAÇÃO

10.1 - 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.

10.2 - 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.

10.3 - 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.

10.4 - 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.

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

10.6 - 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.

10.7 - 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.

10.8 - Ao término deste contrato, o fiscalizador informará sobre o desempenho da CONTRATADA, por meio do Termo de Encerramento Contratual.

11 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

11.2 - 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.

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

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

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

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

11.7 - 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.

12- VISTORIA TÉCNICA AOS LOCAIS DOS SERVIÇOS

12.1 - 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.

12.2 - A visita técnica que deverá ser agendada com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência nas 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- telefone: (011) 4013-0202 / 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 **deverá** 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).

12.3- As licitantes **deverão** apresentar o Atestado juntamente com seus documentos de habilitação.

12.4 – A realização da vistoria não é condição à participação na presente licitação, ficando contudo, as licitantes cientes 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 dificuldades técnicas não previstas.

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

13.1 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"

13.2 - Deverão constar na parte externa dos envelopes:

À PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU

CONCORRÊNCIA Nº 11/2022

OBJETO: _____

ENVELOPE 01 – "HABILITAÇÃO – DOCUMENTOS"

LICITANTE: _____

À PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU

CONCORRÊNCIA Nº 11/2022

OBJETO: _____

ENVELOPE 02 – "PROPOSTA COMERCIAL"

LICITANTE: _____

14 - 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.

14.1 - Habilitação jurídica

A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá:

- a) Alvará/Licença de funcionamento, expedido pela Vigilância Sanitária da sede da CONTRATADA;
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial em se tratando de Sociedades Comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada e, no caso de Sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, de conformidade com a Lei em vigor;
- c) Inscrição no registro civil das pessoas jurídicas, do ato constitutivo e alterações, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.
- d) 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.

14.2- Habilitação Fiscal e Trabalhista

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal (Certidão conjunta de débitos relativos a tributos Federais e dívida ativa da União);
- c) 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;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal (mobiliário) da sede ou domicílio da licitante, ou outra equivalente, na forma de lei, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame (www.dividaativa.pge.sp.gov.br).
- e) Prova de regularidade perante Seguridade Social (INSS) e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) demonstrando a situação regular no cumprimento de encargos sociais Instituídos por Lei.
- f) 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 1.943.
- g) Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração Municipal aceitará como válidas as expedidas até 30 (trinta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.
- h) 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 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).

14.3-Qualificação Técnica

A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

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

14.3.2 - 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 às 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.

14.3.3 - A 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), 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.

14.3.4 - 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.

14.3.5 - Apresentar 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.

14.3.6 - Deverá ser apresentada Licença de funcionamento, expedida pela vigilância sanitária estadual ou municipal, da sede da licitante.

14.4-Qualificação Econômico Financeira

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

14.4.1 Balanço 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.

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

Liquidez Corrente maior ou igual a 1,0

Índice de Liquidez Corrente = Ativo Circulante / Passivo Circulante

Liquidez Geral maior ou igual a 1,0

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

Índice de Endividamento menor ou igual a 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 em folha a parte, assinada por seu responsável legal e por profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

14.4.3 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.

14.4.4 - Comprovante do recolhimento da garantia deverá ser entregue junto com o envelope da habilitação, no valor correspondente a R\$ 365.171,15 (trezentos e sessenta e cinco mil, cento e setenta e um reais e quinze 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.

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

14.4.6 - 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.

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

14.4.8 - A garantia ou fiança garantia para licitar deverá ser entregue e protocolizada na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Itu.

14.4.9 - Certidão Negativa de Falência, expedida pelo(s) distribuidor(es) da sede da pessoa jurídica, com data de expedição não superior a **60 (sessenta) 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.

14.4.10 - Comprovação de ter, a empresa proponente, na data designada para entrega dos envelopes, capital social integralizado, igual ou superior a R\$ 3.651.711,52 (Três milhões, seiscentos e cinquenta e um mil, setecentos e onze reais e cinquenta e dois 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.

14.5- OUTRAS COMPROVAÇÕES:

14.5.1 - 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).

14.5.2 - 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.

14.5.3 - Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até 30 (trinta) dias contados de sua expedição.

14.5.4 - A licitante deverá comprovar as qualificações acima apresentando documentos pertinentes a sua natureza jurídica.

14.5.5 - 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.

14.5.6 - 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 essa apresente alguma restrição com relação à regularidade fiscal.

14.5.7 - 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.

14.5.8 - 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.

15 - DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

15.1 - 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.

15.2 - 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.

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

15.3.1 - 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.

15.4 - 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.

15.5 - 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.

15.6 - 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.

15.7 - 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 aceite pela Comissão Permanente de Licitação.

16 – DA PROPOSTA COMERCIAL

16.1 - 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.

16.2 - 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.

16.3 - 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.

16.4 - 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.

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

16.5.1 - 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.

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

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

16.8 - 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.

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

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

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

17-DO JULGAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL

17.1 - 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.

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

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

17.4 - 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.

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

17.5.1 - Omitirem ou contrariarem qualquer dado constante do Anexo XII – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL;

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

17.5.3 - Forem subordinadas a quaisquer condições não previstas neste Edital;

17.5.4 - Contiverem ressalvas em relação às condições dispostas neste Edital;

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

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

18. DAS PENALIDADES

18.1 - 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.

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

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

18.3 - 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.

18.4 - 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.

19. DOS RECURSOS E IMPUGNAÇÕES

19.1 - 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.

19.2 - 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.

19.3 - 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.

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

19.5 - 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.

19.6 - 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.

19.7 - 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.

20 - DA RESOLUÇÃO 06/2020 DO FNDE - AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR.

20.1 - Visando o cumprimento da Resolução 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, o mínimo de 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros repassados por este Órgão, será destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

20.2 - A responsabilidade pela logística destes gêneros alimentícios até as unidades escolares será da CONTRATANTE, ficando a CONTRATADA responsável pelo recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo dos gêneros alimentícios adquiridos.

20.3 - 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.

20.4 - Para formulação dos preços, a empresas não deverão computar os seguintes itens, que serão de responsabilidade da CONTRATANTE (TABELA).

20.5 - 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.

20.6 - 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.

20.7 - Havendo qualquer impedimento no repasse/utilização da verba oriunda do MEC/FNDE para aquisição destes gêneros alimentícios ou por problemas de entrega por parte das cooperativas, a CONTRATADA deverá abastecer e cobrar os valores ofertados no referido Anexo XXI.

20.8 - Para formulação dos preços, as empresas deverão computar os seguintes itens, que serão de responsabilidade da CONTRATANTE:

Item	Descrição do Produto	UND	Quantidade estimada por ano
1	Abacaxi Havaí	Kg	32.500
2	Abobora	Kg	5.000
3	Abobrinha	Kg	6.500
4	Banana	UND	750.000
5	Batata	Kg	25.000
6	Beterraba	Kg	3.500
7	Cenoura	Kg	24.000
8	Caqui	Und	40.000
9	Chuchu	Kg	5.500

10	Goiaba	Und	85.000
11	Iogurte	L	30.000
12	Laranja pera	Kg	23.500
13	Leite em pó integral	Kg	28.500
14	Limão Taiti	Kg	1.700
15	Maçã Gala	UND	300.000
16	Mandioca	Kg	7.000
17	Manga	Und	25.000
18	Maracujá azedo	Kg	3.800
19	Pepino comum	Kg	9.800
20	Leite Integral Longa Vida	L	100.500
21	Repolho	Kg	7.500
22	Rabanete	Kg	500
23	Vagem	Kg	8.000

21 - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO EDITAL

Integram o presente Edital, como parte indissolúvel, seus ANEXOS a saber:

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

Itu, 02 de setembro de 2022.

Plínio Bernardi Junior
Secretário Municipal de Educação

ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO

1- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS OBJETO DA LICITAÇÃO

Para efeito do objeto da presente licitação fica estabelecido 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, uma 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 em casos específicos conforme requisição da pasta requerente, 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 em casos específicos conforme requisição da pasta requerente, 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 em unidades que possuam apenas 01 colaboradora;

4.1.3.2 – Os produtos adquiridos através do Programa de Agricultura Familiar conforme descrito no item 20 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 e do ambiente 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, bem como 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 e 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 conforme possibilidade de atendimento no ambiente escolar.

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;

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 26 de 17 de Junho de 2013 e pela Resolução 06 de 08 de Maio de 2020: 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 e registro diário das temperaturas das refeições servidas em todos os horários de distribuição, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria C.V.S. nº 5 de 19/4/2013. Tais registros deverão ficar disponíveis nas cozinhas das unidades escolares em local visível e de fácil acesso.

4.1.26.1- A CONTRATADA deverá disponibilizar 01 termômetro para cada unidade escolar para realização destas aferições e realizar a calibração e manutenção corretiva dos mesmos.

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 setor 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 -As trocas de cardápios deverão ser solicitadas à CONTRATANTE para deferimento da substituição e registro da troca, de acordo com as normativas implementadas pelo setor de alimentação escolar.

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 48 (quarenta e oito) horas da solicitação, devendo haver substituição, por outros de características idênticas, até o retorno do original.

4.2.2

Substituir, no prazo máximo 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 patrimonializado 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) ou na composição definida pelo nutricionista responsável técnico pelo Programa.

4.4 – A CONTRATADA deverá disponibilizar nas unidades escolares PPRA, PCMSO, ASOS, comprovantes de entrega de EPIs e uniformes, 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.

4.6 – A CONTRATADA através de sua equipe técnica deverá manter registro em livro ata disponibilizado nas cozinhas das unidades escolares de todas as ocorrências, orientações, verificações, observações e/ou ações realizadas durante as visitas de supervisão.

Itu, 02 de setembro de 2022.

Plínio Bernardi Junior
Secretário Municipal de Educação

Alzira Aparecida de Almeida Guimarães de Paula
Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social



ANEXO III

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS/ASSISTENCIAIS COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Nº	NOME	ENDEREÇO
1	AMAI - Associação Amigos Autistas Itu	Rua Carolina C. Piunti, s/nº - Vila Padre Bento
2	Creche Alice Tereza G. Scalet	Rua Benedita L. de Campos, nº 55 Vila Gardiman
3	CEAPI - Centro de Apoio à Infância	Rua Leonardo Piunti, nº 301 - Bairro São Luiz
4	Creche Santa Rita de Cássia	Rua Paulino Benedito Ferrari, nº 223 - Pq. Jardim das Rosas
5	Creche Criança Feliz	Rua Capitão Evandro Mureb, nº 139 - Vila Esperança
6	Creche Felipe Peres Tonon	Av. Dr. Ulisses de Moraes, nº 536 - Jd. São Judas
7	Creche Ildecy Alves dos Santos	Rua João Coan, nº 115 - Pq. Residencial Guitti
8	Creche Regina Aparecida Pavani Ricieri Tirabassi	Rua Alfredo Gomes, n 07- Jd Aeroporto
9	Creche Itu Brasil	Rua Mairinque, s/nº - Cidade Nova
10	Creche Vila Martins	Rodovia Waldomiro Correa de Camargo - Vila Martins km 63
11	Creche Lucila Zapparoli Valente de Almeida	Rua Alzira Proença Januário, nº 721 - Pq Residencial Itaim II
12	Creche Lucy Franco Montoro	Av. Ulisses de Moraes, nº 326 - São Judas
13	Creche Maria Therezinha Castanho Mendes Pereira	Rua Dom Manoel Silveira Delboux, nº 221 - Jd. Novo Itu
14	Creche Monteiro Lobato	Rua Arturo Ianni, nº 90 - Vila Ianni
15	Creche Nossa Senhora Aparecida	Rua Gabriel Leite Carvalho, nº 104 - Bairro Nossa Senhora Aparecida
16	Creche Madre Teresa de Calcutá	Rua Diácono Julio César Eymael nº 253 - Jd. Europa
17	Creche Municipal Maria Sueli Trettel Pelisam	Rua Calêndula, nº 400 - Estância do Bom Viver
18	Creche Municipal Sérgio Camilo Daccache	Rua Benedicto Leite, nº 10 - Pq. Residencial São Camilo

19	Creche Oswaldo Moraes	Rua Fernando Dias Ferraz, s/nº - Jd. Aeroporto
20	Rede Saber IV	Avenida Dr Lauro de Souza Lima, 1111 - Vila Martins
21	Creche Teresa D'Ávila	Rua Joaquim Antônio de Freitas Junior nº 260 - Jardim das Rosas
22	Creche Guia da Luz	Rua Alberto Luiz Cardoso nº 51 - Portal do Éden
23	Creche Lar André Luis de Itu	Rua Therezinha das Graças Elias de Schanoski nº 48 - Pq. Industrial
24	Creche Futura Geração	Rodovia Waldomiro Correa de Camargo km 63 - vila Martins
25	Lar e Creche Mãezinha	Av. Francisco Ernesto nº 136 - Jd. Rancho Grande
26	Creche Profª Adelaide Natalina Castanho Carneiro Teixeira	Av. Alfredo Savi, nº 560 - Jd. Novo Itu
27	Creche Profª Dirce Cristina Francischineli Milani	Rua Angelo Spinosa nº 273 - Bairro Vila Vivenda
28	EMEI Abriza Demétrio Assaf	Rua José Carlos Moreno nº 88 - Vila Progresso
29	EMEI Antenor Monteiro de Carvalho	Rua Osasco, s/nº - Bairro Cidade Nova
30	EMEI Profº Ary Caricatti	Rua Penapolis, 166 - Cidade Nova
31	EMEI Maria de Lourdes Bazzaneli Spinardi	Rua Henrique Brazanelli, 200- Jd. dos Ipês
32	EMEI Padre Bento	Rua Dr. Beijamim Simon, s/nº - Bairro Padre Bento
33	EMEI Padre Francisco Xavier de Oliveira Filho	Rua Graciano Geribelo nº 750 - Bairro Alto
34	EMEI Profª Maria do Carmo Cristofoleti Pereira	Rua Pedro Bussaglia nº 187 - Vila Roma
35	EMEI Profº Anthenor Freut	Av. Lua s/nº - Jardim Novo Mundo
36	EMEI Profª Stela Almeida Arruda	Rua das Hortências nº 180 - Jd. Das Rosas
37	EMEI Profº José Carlos Marmo	Rua Rubens Palomio nº 146 Jd. Aeroporto
38	EMEI Profº José Mota Navarro	Rua Osvaldo T. da Silva nº 130 - Vila Martins
39	EMEI Profª Maria Antonia Luporini Sampaio (Santo Inácio)	Rua Paula Souza nº 564 - Centro

40	EMEI Profº Mário Macedo Junior	Av. Brazil Bernardini, nº 270 - Bairro Brasil
41	EMEI Prudente de Moraes	Av. Francisco Ernesto Fávero nº 480 - Rancho Grande
42	EMEI Rosa Gimenez Félix	Rua Pasquale Iaquinto, 451 - Qd I - Potiguara
43	EMEI Sylvia Covas	Rua Paulo Steiner nº 131 - Vila Bandeirantes
44	EMEI Pequeno Wellington	Rua Máximo Tomazini nº 50 - Jd. São Judas
45	EMEFEI Maria Aparecida T. Navarro Dias	Rua Carlos Cassani nº 429 - Bairro Santa Laura
46	EMEFEI Profª Rachel Steiner Leitão - Rede Saber III	Rua Corintho Luiz D'Onófrío nº 25 - Jd. Alberto Gomes
47	EMEFEI Camping Santa Fé	Rua Rosa Branca s/nº - Loteamento Eldorado - Bairro Taquaral
48	EMEFEI Dona Gabriela Emilia Correia Pacheco	Avenida Vital Brasil - Estrada Velha de Itu-Salto km 1,5- Bairro Canjica
49	EMEFEI Rotary Itu Terras de São José	Av. Hidro alumínio Acro 6001 - Vl. Da Paz
50	EMEFEI Curumim	Rodovia Castelo Branco Km 74 - Estrada Municipal Itu - 152 - Bairro Varejão
51	EMEFEI Walter Friedrich	Estrada da Taperinha s/nº - Jd. Emicol Rodovia do Açúcar Km 24
52	EMEFEI Marcio João de Arruda	Loteamento Terras de Santa Maria s/nº - Bairro Apotribu
53	EMEF Profª Aparecida Beatriz Cristofoleti Pionti	Rua Antonio Joaquim Leme nº 15 - Rancho Grande
54	EMEF Profª Carolina de Moraes Macedo	Rua Penápolis s/nº - Bairro Cidade Nova
55	EMEF Convenção Itu - Rede Saber II	Praça Conde de Parnaíba, 422 - Centro
56	EMEF Cid Rocha	Rua Henrique Moretto nº 64 - Jd. Aeroporto
57	EMEF Dep. Antonio de Paula Leite Netto	Rua Romão Bruni nº 87 - Pq. Industrial
58	EMEF Dr. Francisco Ursaia	Rua Dr. Itagiba Vilassa nº 340 - Vila Martins
59	EMEF Profª Ermelinda Silveira Machado	Rua Anthigio Cavachini nº 750 - Pq. Residencial Médico
60	EMEF Profº Firmino Octavio do Espírito Santo Junior	Rua Dr. Custódio Pinto Sampaio Neto s/nº - Jd. Corazza

61	EMEF. Prof ^o Lourenço Carmignani	Avenida Primavera s/n ^o - Jd. Das Rosas
62	EMEF Prof ^a Maria Cristina Castanho Mendes Pereira	Rua Miguel Trípoli Gliorio n ^o 40 - Rancho Grande
63	EMEF Prof ^a Marilze Calil	Rua Valinhos s/n ^o - Cidade Nova
64	EMEF Monsenhor Camilo Ferrarini	Rua Acácio Honório n ^o 100 - Jd. Das Rosas
65	EMEFEI Segundo Lorenzetti	Rua Goiânia s/n ^o - Bairro Brasil
66	EMEF Olga Benário Prestes	Av. Primavera n ^o 126 - vila Progresso
67	EMEF Padre Bento	Rua Padre Bento n ^o 609 - Vila Padre Bento
68	Cessão de Salas E.E. Prof ^o João Antonio Mota Navarro	Av. Emilio Felix Tortosa n ^o 440 - Pq. Resid. Potiguara
69	EMEJA Maria da Glória Almeida Amirat - Unidade I	Rua Sorocaba n ^o 119 - Centro
70	EMEJA Vila Martins	Rua Anibal Garcia Adjute n ^o 51 - Vila Martins
71	EMEJA Cidade Nova	Rua Penapolis, s/n ^o - Cidade Nova
72	REDE SABER Educação Integral de Itu I	Rua Sorocaba, 922 e 936 Cruz das Almas - Vila Santa Terezinha
73	E.E./ Priscila de Fatima Pinto (EE Vila Lucinda)	Rua Presidente Jânio Da Silva Quadros - S/N Vila Lucinda Cep. 13.309-729
74	E.E./EMEF João Motta Navarro	Av. Emílio Felix Tortosa N ^o 440 - Pq Res. Potiguara
75	EE Prof. Antonio Berreta	Rua Sorocaba, 277 - Centro
76	EE Prof. Anthenor Fruet	Rua Estados Unidos, S/No
77	EE Mercia Maria Cazarini	Rua Genecy Cabreira, 73 - Portal do Éden
78	EE Bene Teixeira Da F. A. Gurgel	Av. da Felicidade s/n - Jd. Novo Mundo
79	EE Dr. Benedito Lázaro De Campos	Rua Ana Fonseca Bicudo, 75 - Vl. Ianni
80	EE Dr. Cesário Motta	Rua Thomaz Simon, 280 - Centro
81	EE Cícero Ciqueira Campos	Alameda Alice, 111 - Jd. Alberto Gomes
82	EE Francisco Nardy Filho	Rua Bartira, 64 - Jd. Rancho Grande
83	EE Prof. José Leite Pinheiro Jr	Praça Guanabara, 91 Bairro Brasil
84	EE Prof. Pery Guarany Blackman	Rua Mônaco, s/n Vl. Roma Brasileira

85	EE Regente Feijo	Rua dos Andradas, 412 Centro
86	EE Prof. Rogerio Lázaro Toccheton	Rua Francisco Falcato Junior, 465 VI. São Luiz
87	EE Prof. Rosa Maria Madeira M. Freire	Rua Alice Duarte Guilger, 65 Jd. União
88	EE Prof. Salathiel Vaz De Toledo	Rua Luiz M. Castanho, 405 - Jd. Rancho Grande
89	EE Sylvia de Paula Leite Bauer	Rua Cel. Lauro Rogério Araújo S/nº - Jardim Aeroporto
90	ETEC Martinho diCiero	Avenida Baratas Ribeiro, 41 - Vila Prudente de Moraes
91	ETEC Martinho diCiero - Unidade Cícero Siqueira Campos	Alameda Alice, 111 - Bairro Alberto Gomes
92	ETEC Martinho diCiero - Unidade Francisco Nardy	Rua Bartira, 64 - Rancho Grande
93	ETEC Martinho diCiero - Unidade Regente Feijó	Rua dos Andradas , 412- Centro
94	APAE- Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais.	Avenida Daniel Ratti, 253, Pinheirinho
95	ETEC - Cessão de Salas FATEC Dom Amaury Castanho	Avenida Tiradentes, nº 1211, Pq Industrial

SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

NOME DA UNIDADE ASSISTENCIAL	ENDEREÇO
CRAS I	Rua Romão Bruni. 100 – Pq Industrial
CRAS II	Rua Floy Ricci. 236 – Vila Bandeirantes
CRAS III	Av. Dr. Ulisses de Moraes, 497 - São Judas Tadeu
CRAS IV	Rodovia Waldomiro Correa de Camargo, 04 – Cidade Nova
CRAS V	Rua Regina Maria de Oliveira, 844 - N. Senhora da Candelária
CFACA - CASA I	Praca Amazonas. 215 – Bairro Brasil
CFACA - CASA II	Rua Fortaleza. 20 – Bairro Brasil
CFACA - CASA III	Rua Antonio Corazza. 12 - Jardim Corazza
CENTRO DIA DO IDOSO AGENOR BERNARDINI	Rua Espírito Santo, 100 - Bairro Brasil
CENTRO DIA DO IDOSO QUERO VIDA	Rua Mairinque, 40 – Cidade Nova

ANEXO IV

CARDÁPIOS A SEREM PRATICADOS NAS UNIDADES ESCOLARES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

Cardápios (EDUC 1 a 5)- 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 (07:30)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 2 - COLAÇÃO (10:00)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 3 - ALMOÇO (12:00)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 4 - LANCHE TARDE (14:30)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 5 - JANTAR (16:00)	F1	F1	F1	F1	F1

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
CARD 1 - DESJEJUM (07:30)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 2 - COLAÇÃO (10:00)	F1	F1	F1	F1	F1
	F1	F1	F1	F1	F1

CARD 3 ALMOÇO (12:00)	-					
CARD 4 LANCHE TARDE (14:30)	-	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 5 JANTAR (16:00)	-	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 capita do ANEXO IV-A.

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 conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

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

- Atentar aos sinais de fome e saciedade da criança.

Cardápio (EDUC 6 A 10) – 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 6 DESJEJUM (07:30)	- F1	F1	F1	F1	F1
CARD 7 COLAÇÃO (10:00)	- Papa Salgada	Papa Salgada	Papa Salgada	Papa Salgada	Papa Salgada
CARD 8 ALMOÇO (12:00)	- F1	F1	F1	F1	F1

CARD 9 - LANCHE TARDE (14:30)	Papa de Fruta				
CARD 10 - JANTAR (16:00)	F1	F1	F1	F1	F1

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 conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

- As frutas devem ser amassadas ou raspadas e oferecidas com a colher.

- Não deverá haver muita variação de frutas na composição do cardápio semanal.

- Ofertar apenas 1 fruta ao dia.

- Exemplos de frutas: abacate, banana prata ou maçã, maçã, pêra, laranja lima, mamão, frutas da época.

Papa salgada

• A papa completa é composta por: 1 cereal+ 1 feculento + 1 legume/hortaliça + carne bovina ou frango e caldo de feijão (na frequência de 3 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

- Utilizar temperos naturais suaves, como alho, cebola e salsinha.

- Utilizar temperos IN NATURA.

- Utilizar pouco sal e pouco óleo.

• A papa deverá ser PENEIRADA e servida na consistência de purê.

- Atentar aos sinais de fome e saciedade da criança.

- 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	3 X por semana
Feculento	25g	25g	25g	-
Legume/Hortaliça	40g	40g	40g	-
Carne	30g	30g	30g	-

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
CARD 6 DESJEJUM (07:30)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 7 COLAÇÃO (10:00)	Papa de Macarrão, Carne Moída, 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, caldo de feijão, Carne Moída, Catalonia e Mandioquinha
CARD 8 ALMOÇO (12:00)	F1	F1	F1	F1	F1
CARD 9 LANCHE	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta	Papa de Fruta

TARDE (14:30)					
CARD 10 - JANTAR (16:00)	F1	F1	F1	F1	F1

Cardápio (EDUC 11 a 15) - 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 11 DESJEJUM (7:30)	F2+ Fruta				
CARD 12 COLAÇÃO (9:00)	Papa de Fruta ou Suco de Fruta				
CARD 13 ALMOÇO (10:00)	Papa Salgada + Fruta				
CARD 14 LANCHE TARDE (13:00)	F2	F2	F2	F2	F2
CARD 15 JANTAR (15:00)	Sopa + Papa de Fruta				

Desjejum/Lanche da tarde

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.

FRUTAS

As frutas (papas) devem ser amassadas ou raspadas e oferecidas com a colher, sem casca e sem sementes.

**Poderão ser servidos morango, pêssego, goiaba, manga, caqui dentre outros que a administração pública licitar em favorecimento aos pequenos agricultores locais e regionais, a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

Para os sucos, excetuando-se os cítricos, iniciar com a oferta de uma (1) fruta de cada vez: melão, melancia, pêra, maçã, frutas da época etc.

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 3 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 (na frequência de 3 vezes por semana).

- 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 3 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 (na frequência de 3 vezes por semana).

- 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 de alimentos bem como da própria fórmula infantil padrão por outro alimento ou fórmula especial somente será feita mediante prescrição de médico conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

- Ofertar 4 frutas ao dia.

- Exemplos de frutas: abacate, banana prata ou maçã, maçã, pêra, laranja lima, mamão, abacaxi, limão, melão, melancia, maracujá e frutas da época.

- 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 alho, cebola e salsinha.

- Utilizar temperos IN NATURA.

- 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, 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	-	3 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	2 x/semana

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
CARD DESJEJUM (7:30) 11	F2 + Mamão	F2+ Maçã	F2+ Laranja	F2+ Banana	F2+ Pêra
CARD COLAÇÃO (9:00) 12	Suco de Laranja	Banana	Suco de Maçã	Creme de abacate	Suco de Maracujá
CARD ALMOÇO (10:00) 13	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 Melancia	Papa de arroz, frango, batata, tomate e acelga Maçã	Papa de arroz, ovo, mandioca, cenoura e escarola Pêra
CARD LANCHE TARDE (13:00) 14	F2	F2	F2	F2	F2
CARD JANTAR (15:00) 15	Canja (arroz, frango, mandioca, cenoura e chuchu) Pêra	Sopa de macarrão, carne com almeirão, tomate e batata doce Suco de Melão	Sopa de arroz, frango, batata, beterraba e abobrinha Papa de Banana	Sopa de fubá, caldo de feijão, ovo, couve, abobora e chuchu Suco de mamão	Sopa de arroz, carne, caldo de feijão, batata, repolho, cenoura Maçã

Cardápio EDUC (16 a 20) - 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 16 DESJEJUM (7:30)	Leite integral com cacau em pó 32% Pão de forma/leite/integral com enriquecedor	Mingau de fruta com aveia	Leite integral com cacau em pó 32% Fruta	Vitamina de frutas Biscoito Simples	Leite integral com cacau em pó 32% Pão de forma/leite/integral com enriquecedor
CARD 17 COLAÇÃO (9:00)	Fruta	Suco natural/polpa	Fruta	Suco natural/polpa	Fruta
CARD 18 ALMOÇO (10:30)	Arroz Feijão Carne/Ovo com legumes Salada de Legume/verdura Suco natural/polpa	Arroz Feijão Carne/Ovo com legumes Salada de Legume/verdura Fruta	Arroz Feijão Carne/Ovo com legumes Salada de Legume/verdura Suco natural/polpa	Arroz Feijão Carne/Ovo com legumes Salada de Legume/verdura Fruta	Arroz Feijão Carne/Ovo com legumes Salada de Legume/verdura Suco natural/polpa
CARD 19 LANCHE TARDE (13:00)	Salada de Frutas OU Torta + Suco natural/Polpa de frutas/Chá OU Leite com cacau 32% + fruta	Salada de Frutas OU Torta + Suco natural/Polpa de frutas/Chá OU Leite com cacau 32% + fruta	Salada de Frutas OU Torta + Suco natural/Polpa de frutas/Chá OU Leite com cacau 32% + fruta	Salada de Frutas OU Torta + Suco natural/Polpa de frutas/Chá OU Leite com cacau 32% + fruta	Salada de Frutas OU Torta + Suco natural/Polpa de frutas/Chá OU Leite com cacau 32% + fruta
CARD 20 JANTAR (15:00)	Sopa com arroz+carne+ legumes/verdura Fruta	Arroz ou risoto ou macarrão Feijão Carne/Ovo Salada de Legume/verdura Suco natural/polpa	Sopa com arroz+carne+ legumes/verdura Fruta	Sopa com arroz+carne+ legumes/verdura Fruta	Arroz ou risoto ou macarrão Feijão Carne/Ovo Salada de Legume/verdura Suco natural/polpa

Desjejum

Frequência:

Vitamina de fruta + biscoito simples: 1x/semana

Leite com cacau + fruta: 1x/semana

Leite com cacau + pão com requeijão (1x/semana)/margarina(1x/semana): 2x/semana

Mingau de fruta com aveia: 1x/semana

Poderá ser servido flocos de milho sem açúcar com leite e fruta

Pães devem ser variados (forma ou leite) e enriquecidos nutricionalmente (integral, cenoura)

Enriquecedores para os pães: margarina e requeijão

Colação

**Poderão ser servidos morango, pêsego, goiaba, manga, caqui dentre outros que a administração pública licitar em favorecimento aos pequenos agricultores locais e regionais, a serem adquiridos 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 frequência de 1x por semana.

Deverá ser servido fígado na frequência de 2 x por mês.

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.

Ovos: 1x/15 dias

Atum/filé de peixe: 1x/mês

As saladas e sobremesas serão servidas diariamente.

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

Lanche da tarde:

Frequência:

Salada de frutas: 1x/semana

Torta + Suco de fruta ou chá: 3x/semana

Leite com cacau 32% + fruta: 1 x/semana

Exemplos de lanche da tarde:

Salada de Frutas

Torta de frango e chá de hortelã

Torta de atum e suco de acerola com laranja

Leite com cacau 100% e mamão

Jantar:

Composição do jantar: arroz ou macarrão, feijão, carne, legume ou verdura. Servir duas vezes na semana refeição simples a base de arroz (ou macarrão) + feijão+ prato principal + salada + fruta 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.

Almoço, lanche tarde e jantar:

Salsicha, linguiça e embutidos em geral poderão ser servidos na frequência de 2x/mês

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 de alimentos bem como da própria fórmula infantil padrão por outro alimento ou fórmula especial somente será feita mediante prescrição de médico conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especiais prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

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.

- Os temperos deverá ser IN NATURA.

- 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 festivos a serem acordados com a CONTRATANTE.

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
CARD DESJEJUM (7:30) 16	Leite integral com cacau em pó 32% Pão integral com requeijão	Mingau de banana com aveia	Leite integral com cacau em pó 32% Mamão	Vitamina de frutas Biscoito salgado simples	Leite integral com cacau em pó 32% Pão de cenoura com margarina
CARD COLAÇÃO (9:00) 17	Melancia	Suco natural de melancia com limão	Abacaxi	Suco natural de maracujá	Melão
CARD ALMOÇO (10:30) 18	Arroz, Feijão, Omelete de assadeira com espinafre, Salada de Pepino com tomate Suco de maçã	Arroz, Feijão, Carne Moída, Pure 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, Salada de repolho Mamão	Arroz, Feijão, carne acebolada, Abobrinha refogada, Salada de folhas mistas Suco de uva integral
CARD LANCHE TARDE (13:00) 19 DA	Torta de atum e suco de goiaba	Salada de frutas	Torta de frango e suco de acerola	Torta de carne com tomate e cebola Suco de maracujá	Leite com cacau 100% e banana
CARD JANTAR (15:00) 20	Macarrão ao sugo, Feijão, Frango, Salada de chuchu Suco de maracujá	Sopa de fubá, feijão, chuchu, cenoura, couve e carne iscas Laranja	Risoto de Frango, Feijão, Salada de Acelga com Cenoura Suco de polpa de morango	Sopa com arroz, carne cará, abobrinha, abóbora Maçã	Sopa de macarrão, frango, escarola, tomate, brócolis Melancia

Cardápio EDUC 21 - Cardápio para desjejum – período parcial e período integral

Esquema alimentar

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
DESJEJUM	Leite integral cacau em pó 32% Fruta	Mingau de Aveia Fruta	Leite integral Cacau em pó 32% Pão integral com enriquecedor	Leite integral cacau em pó 32% Fruta	Leite integral Cacau em pó 32% Pão integral com enriquecedor OU Bolinho individual

			OU Bolinho individual OU Biscoito integral		OU Biscoito integral
--	--	--	--	--	----------------------

Exemplo de cardápio (HORÁRIOS: MANHÃ= 6:45 TARDE= 12:15)

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
DESJEJUM	Leite integral cacau em pó 32% Mamão	Mingau de Aveia Banana	Leite integral Cacau em pó Pão integral com requeijão	Leite integral cacau em pó 32% Maçã	Iogurte Biscoito integral salgado

Desjejum

Os pães e biscoitos deverão ser integrais.

Os pães deverão sempre ser servidos com enriquecedor (margarina ou requeijão), sendo:

Pão com margarina: 1 x/15 dias

Pão com requeijão: 1 x/ 15 dias

Observação: nas escolas de tempo integral poderá ser servido pão com enriquecedor na frequência de 2x/semana.

Mingau de aveia + fruta: 1x/semana

Leite com cacau + fruta: 2x/semana

As seguintes composições deverão ser servidas na frequência **de 1x/mês** cada:

Leite com cacau + bolinho individual **OU**

Leite com cacau + biscoito integral **OU**

Iogurte + biscoito integral **OU**

Iogurte + bolinho individual

Os bolinhos individuais deverão ser de diversos sabores, **com zero adição de açúcares e zero gordura trans.**

Poderão ser servidos morango, pêssego, goiaba, manga, caqui, queijo tipo minas frescal ou ricota **como enriquecedor dos pães, dentre outros, que a administração pública licitar em favorecimento aos pequenos agricultores locais e regionais, a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

Leite

O leite de vaca deverá ser integral (longa vida ou em pó) e enriquecido com cacau sem adição de açúcar extra.

Frutas

Poderão ser servidas as seguintes frutas: banana, maçã, mamão, laranja, melancia, abacate, abacaxi, melão, pera, maracujá.

Observações gerais:

- As preparações deverão observar o ANEXO IV-A (Per capitas 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.

- A substituição de alimentos padrão por outro alimento somente será feita mediante prescrição de médico conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

Cardápio EDUC 22 – Cardápio para alimentação na Educação Infantil de período parcial

Esquema alimentar

Composição	Prato principal	Guarnição	Sobremesa	Bebida
Arroz + feijão OU Macarrão/Polenta OU Lanche Prato principal Guarnição Saladas Frutas Suco	Carne bovina Carne suína Peixe Frango Ovos	Verduras Legumes Purês Cremes	Frutas	Suco de fruta natural ou concentrado ou polpa de frutas ou integral

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 + OU Macarrão/Polenta OU Lanche Carne com legumes OU Carne e guarnição Salada Fruta Suco	Macarrão com pernil ao molho Legumes refogados Suco polpa de laranja Maçã	Arroz de Carne panela Pure de batata Salada de almeirão	Risoto de Frango com legumes, Feijão, Salada de alface com tomate Banana	Pão com Atum, cenoura e alface Suco concentrado de goiaba Melancia	Arroz Feijão Carne moída com mandioca Salada de abobrinha
--	--	---	--	--	---

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 servidos morango, pêsego, goiaba, manga, caqui, queijo tipo minas frescal ou ricota como enriquecedor dos pães, dentre outros, que a administração pública licitar em favorecimento aos pequenos agricultores locais e regionais, a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

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

Observação: alho deverá ser in natura.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

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

Três vezes por semana deverão ser servidas frutas como sobremesa; duas vezes na semana deverá ser servido suco de fruta concentrado ou natural 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/feijão preto.

Três 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, pão com atum, etc).

Linguiça, Salsicha e embutidos em geral poderão ser servidos 2x mês em substituição às carnes.

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

Observações gerais:

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

Ferro heme = 5 x/semana

Ovos = 1x/ 15 dias

Vitamina A = 3 x/semana

Frutas = 3x/semana

Salada = 3x/semana

Suco = 2x/semana

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

- A substituição de alimentos padrão por outro alimento somente será feita mediante prescrição de médico conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

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

Cardápio EDUC 23 – Cardápio para alimentação no Ensino Fundamental e no Ensino Médio de período parcial e EJA (Estadual)

Esquema alimentar

Composição	Prato principal	Guarnição	Sobremesa	Bebida
Arroz + feijão OU Macarrão/Polenta OU Lanche Prato Principal Guarnição Saladas frutas Suco	Carne bovina Carne suína Peixe Frango Ovos	Verduras Legumes Purês Cremes	Frutas	Suco de fruta natural ou concentrado ou polpa de frutas ou integral

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 + OU Macarrão/Polenta OU Lanche Carne com legumes OU Carne e guarnição Salada Fruta Suco	Macarrão com pernil ao molho Legumes refogados Suco polpa de laranja Maçã	Arroz Carne de panela Pure de batata Salada de almeirão	Risoto de Frango com legumes, Feijão, Salada de alface com tomate Banana	Pão com Atum, cenoura e alface Suco concentrado de goiaba Melancia	Arroz Feijão Carne moída com mandioca Salada de abobrinha

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 servidos morango, pêsego, goiaba, manga, caqui, queijo tipo minas frescal ou ricota como enriquecedor dos pães, dentre outros, que a administração pública licitar em favorecimento aos pequenos agricultores locais e regionais, a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

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

Observação: alho deverá ser in natura.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

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

Três vezes por semana deverão ser servidas frutas como sobremesa; duas vezes na semana deverá ser servido suco de fruta concentrado ou natural ou polpa de frutas.

Exemplo de frutas como sobremesa: maçã, banana, abacaxi, melancia, melão, mamão e frutas da época, como ponkan. Observação: para alunos do ensino fundamental II e ensino médio serão servidas apenas frutas unitárias tais como banana, maçã, goiaba, ponkan, caqui.

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

Três 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, pão com atum, etc).

Linguiça, Salsicha e embutidos em geral poderão ser servidos 2x mês em substituição às carnes.

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

Observações gerais:

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

Ferro heme = 5 x/semana

Ovos = 1x/ 15 dias

Vitamina A = 3 x/semana

Frutas = 3x/semana

Salada = 3x/semana

Suco = 2x/semana

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

A substituição de alimentos padrão por outro alimento somente será feita mediante prescrição de médico conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

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

Cardápio EDUC 24 – Cardápio para alimentação na Educação de Jovens e Adultos (Municipal)

Esquema alimentar

Composição	Prato principal	Guarnição	Sobremesa	Bebida
Arroz + feijão OU Macarrão/Polenta OU Lanche Prato Principal Guarnição Saladas frutas Suco	Carne bovina Carne suína Peixe Frango Ovos	Verduras Legumes Purês Cremes	Frutas	Suco de fruta natural ou concentrado ou polpa de frutas ou integral

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

REFEIÇÃO	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
Arroz + OU Macarrão/Polenta OU Lanche Carne com legumes OU Carne e guarnição Salada Fruta Suco	Macarrão com pernil ao molho Legumes refogados Suco polpa de laranja Maçã	Arroz Carne de panela Purê de batata Salada de almeirão	Risoto de Frango com legumes, Feijão, Salada de alface com tomate Banana	Pão com Atum, cenoura e alface Suco concentrado de goiaba Melancia	Arroz Feijão Carne moída com mandioca Salada de abobrinha

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 servidos morango, pêssego, goiaba, manga, caqui, queijo tipo minas frescal ou ricota como enriquecedor dos pães, dentre outros, que a administração pública licitar em favorecimento aos pequenos agricultores locais e regionais, a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

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

Observação: alho deverá ser in natura.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

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

Três vezes por semana deverão ser servidas frutas como sobremesa; duas vezes na semana deverá ser servido suco de fruta concentrado ou natural 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/feijão preto.

Três 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).

Linguiça, Salsicha e embutidos em geral poderão ser servidos 2x mês em substituição às carnes.

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

Observações gerais:

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

Ferro heme = 5 x/semana

Ovos = 1x/ 15 dias

Frutas = 3x/semana

Salada = 3x/semana

Suco = 2x/semana

Vitamina A = 3 x/semana

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

- A substituição de alimentos padrão por outro alimento somente será feita mediante prescrição de médico conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

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

Cardápio EDUC 25 – Cardápio para a alimentação da APAE, AMAI e ENTIDADE – período parcial

Esquema alimentar

Composição	Prato principal	Guarnição	Sobremesa	Bebida
Arroz + feijão OU Macarrão/Polenta Prato Principal guarnição Saladas Fruta Suco	Carne bovina Carne suína Peixe Frango Ovos	Verduras Legumes Purês Cremes	Frutas	Suco de fruta natural ou concentrado ou polpa de frutas ou integral

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/Polenta Prato Principal guarnição Saladas Fruta Suco	Macarrão ao sugo Frango Assado Farofa de couve Salada de alface Suco polpa de laranja Maçã	Arroz Feijão Carne de panela Purê de batata Salada de Almeirão Suco de maracujá Melão	Risoto de Frango com legumes, Feijão, Salada de tomate Suco de Abacaxi Banana	Arroz, feijão, Omelete com espinafre e tomate Salada de cenoura Suco concentrado de goiaba Melancia	Arroz, Feijão, Carne moída com mandioca, Salada de Abobrinha Suco de Morango Mamão

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 servidos morango, pêssego, goiaba, manga, caqui, queijo tipo minas frescal ou ricota como enriquecedor dos pães, dentre outros, que a administração pública licitar em favorecimento aos pequenos agricultores locais e regionais, a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

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

Observação: alho deverá ser in natura.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

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

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

Linguiça, Salsicha e embutidos em geral poderão ser servidos 2x mês em substituição às carnes.

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

Observações gerais:

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

Arroz e Feijão: 4x semana

Macarrão: 1 x semana

Salada: 5 x semana

Fruta: 5 x semana

Suco: 5 x semana

Ferro heme = 5 x/semana

Atum/filé de peixe: 1x/mês

Ovos = 1x/15 dias

Vitamina A = 3 x/semana

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

A substituição de alimentos padrão por outro alimento somente será feita mediante prescrição de médico conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

Cardápio EDUC 26 – Cardápio para merenda seca no Ensino Infantil, Ensino Fundamental, EJA e Ensino Médio

Esquema alimentar

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

Esquema Alimentar

KIT LANCHE	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
Bebida individual Salgado individual Doce individual Fruta	Leite achocolatado Biscoito salgado Bolo simples de chocolate Maçã	Iogurte de morango Pão com presunto e queijo Barra de cereais Banana	Suco de uva Biscoito salgado paçoca individual Maçã	Leite com achocolatado Biscoito salgado Bolo de laranja individual Banana	Suco de manga Pão com margarina ou requeijão Doce de leite individual Maçã

CARDÁPIO EDUC 27 – Cardápio para Alimentação no Ensino Infantil em período integral (ALMOÇO)

	Prato principal	Guarnição	Sobremesa	Bebida
Arroz + feijão OU Macarrão/Polenta OU Lanche Prato Principal Guarnição Saladas frutas Suco	Carne bovina Carne suína Peixe Frango Ovos	Verduras Legumes Purês Cremes	Frutas	Suco de fruta natural ou concentrado ou polpa de frutas ou integral

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
ALMOÇO (11:30)	Macarrão ao sugo Frango Assado Farofa de couve Salada de alface Maçã	Arroz Feijão Carne de panela Purê de batata Salada de Almeirão Suco de maracujá	Risoto de Frango com legumes, Feijão, Salada de tomate Banana	Arroz, feijão, Omelete com espinafre e tomate Salada de cenoura Melancia	Arroz, Feijão, Carne moída com mandioca, Salada de Abobrinha Mamão

Observações gerais:

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

**Poderão ser servidos morango, pêsego, goiaba, manga, caqui, queijo tipo minas frescal ou ricota como enriquecedor dos pães, dentre outros, que a administração pública licitar em favorecimento aos pequenos agricultores locais e regionais, a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

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

Observação: alho deverá ser in natura.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

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

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

Linguiça, Salsicha e embutidos em geral poderão ser servidos 2x mês em substituição às carnes.

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

Observações gerais:

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

Arroz e Feijão: 5 x semana

Macarrão: 1 x semana

Salada: 5 x semana

Fruta: 4 x semana

Suco: 1 x semana

Ferro heme = 5 x/semana

Ovos = 1x/ 15 dias

Vitamina A = 3 x/semana

Atum/Filé de peixe: 1x/mês

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

CARDÁPIO EDUC 28 – Cardápio para Alimentação no Ensino Infantil em período Integral (LANCHE)

Esquema Alimentar

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

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
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 apesuntado e mussarela Suco de laranja	Pão de leite Carne desfiada com tomate 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	Lanche 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.

Embutidos deverão ser servidos na frequência de 2 x por mês.

- 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.

- A substituição de alimentos padrão por outro alimento somente será feita mediante prescrição de médico conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

CARDÁPIO EDUC 29 – Cardápio para Alimentação no Ensino Fundamental e Médio em período Integral (Almoço)

Esquema Alimentar

	Prato principal	Guarnição	Sobremesa	Bebida
ALMOÇO (11:30)	Carne bovina Carne suína Peixe Frango Ovos	Verduras Legumes Purês Cremes	Frutas	Suco de fruta natural ou concentrado polpa de frutas ou integral

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
ALMOÇO (11:30)	Macarrão ao sugo Frango Assado Farofa de couve Salada de alface Maçã	Arroz Feijão Carne de panela Purê de batata Salada de Almeirão Suco de maracujá	Risoto de Frango com legumes, Feijão, Salada de tomate Banana	Arroz, feijão, Omelete com espinafre e tomate Salada de cenoura Melancia	Arroz, Feijão, Carne moída com mandioca, Salada de Abobrinha Mamão

Observações gerais:

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

**Poderão ser servidos morango, pêsego, goiaba, manga, caqui, queijo tipo minas frescal ou ricota como enriquecedor dos pães, dentre outros, que a administração pública licitar em favorecimento aos pequenos agricultores locais e regionais, a serem adquiridos através do PROGRAMA DE AGRICULTURA FAMILIAR.

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

Observação: alho deverá ser in natura.

Utilizar pouco sal e pouco óleo.

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

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

Linguiça e Salsicha poderão ser servidas apenas 2x mês em substituição às carnes.

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

Observações gerais:

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

Arroz e Feijão: 5 x semana

Macarrão: 1 x semana

Salada: 5 x semana

Fruta: 4 x semana

Suco: 1 x semana

Ferro heme = 5 x/semana

Ovos = 1x/ 15 dias

Vitamina A = 3 x/semana

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

- A substituição de alimentos padrão por outro alimento somente será feita mediante prescrição de médico conforme necessidade específica da criança através de laudos contendo diagnósticos clínicos. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos ou determinados pelo setor de alimentação escolar ou médico.

CARDÁPIO EDUC 30 – Cardápio para Alimentação no Ensino Fundamental e Médio em período Integral (LANCHE)

Esquema Alimentar

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

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
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 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	Lanche Suco de fruta concentrado/ natural/polpa/ integral

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.

Embutidos deverão ser servidos na frequência de 2 x por mês.

CARDÁPIO EDUC 31 – Cardápio para Alimentação no Ensino Infantil e Fundamental em período Integral

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
COLAÇÃO (10:00)	Fruta com aveia	Salada de frutas	Fruta	Fruta	Fruta

Exemplo de cardápio

	Segunda Feira	Terça Feira	Quarta Feira	Quinta Feira	Sexta Feira
COLAÇÃO (10:00)	Banana com aveia	Salada de frutas (abacaxi, maçã, mamão)	Melão	Melancia	Laranja

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

**Poderão ser servidos morango, pêsego, goiaba, manga, caqui, queijo tipo minas frescal ou ricota como enriquecedor dos pães, dentre outros, que a administração pública licitar em favorecimento aos pequenos agricultores locais e regionais, a serem adquiridos 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	180	2 escumadeiras rasa
EJA	50	150	2 escumadeiras rasa
FUND./MEDIO 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 capitas 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	74 g de grão	1 concha
EJA	25	64 g de grão	1 concha
FUND./MEDIO INTEGRAL	25	210 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 capitas 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	120	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	120	1 escumadeira/concha cheia
EJA	50	100	1 escumadeira/concha cheia
FUND./MEDIO INTEGRAL	50	200	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	30	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	80	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	30	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	80	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	40	1 und
EMEI (parcial e integral)	50	40	1 und
EMEF	100	80	2 und
ENSINO MÉDIO	100	80	2 und
EJA	100	80	2 und
FUND./MEDIO INTEGRAL	100	80	2 und
AMAI/APAE	100	80	2 und

** 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	30	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	80	1 colher padrão cheia
AMAI/APAE	70	60	1 colher padrão cheia

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	30	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	80	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

Linguixa			
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	40	-	-
EMEI (parcial e integral)	50	-	-
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 e RISOTO

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)

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

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.

CACAU EM PÓ 32%

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

VITAMINA DE FRUTAS

Faixa etária	Per capita (g/ml)	Porcionamento (g/ml)	Medida Caseira
1 a 3 anos			
FRUTA	40	200	1 caneca
LEITE	160		

MINGAU			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	190 g	190 g	1 concha padrão cheia
TORTA SALGADA – LANCHE DA TARDE			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	70 g	70 g	1 pedaço pequeno

Creme/Papa de frutas			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
7 a 11 meses	25	50	1 colher de sopa rasa
1 ano	40	40	1 ½ colher de sopa rasa
2 a 3 anos	60	60	2 colheres de sopa rasas

Leite para Creme/Papa de frutas			
Faixa etária	Per capita (ml)	Porcionamento (ml)	Medida Caseira
7 a 11 meses	15	15	-
1 ano	20	20	-
2 a 3 anos	25	25	-

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

FUND./MEDIO INTEGRAL	20 g pó	200	2/3 caneca
AMAI/APAE	20 g pó	200	2/3 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, forma) - MERENDA			
Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
7 a 11 meses	-	25	½ unidade
1 a 3 anos	-	50	1 unidade
EMEI (parcial e integral)	-	50	1 unidade
EMEF	-	50	1 unidade
ENSINO MÉDIO	-	100	2 unidades
FUND./MEDIO INTEGRAL	-	100	2 unidades
AMAI/APAE	-	100	2 unidades

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 (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
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	-

PÊRA (COLAÇÃO)

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 70	½ und. ou 70	-
EMEI e EMEF (integral)	1 und. ou 90	1 und. ou 90	-
MAMÃO (COLAÇÃO)			
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 85	½ und. ou 85	-
EMEI e EMEF (integral)	1 und. ou 90	1 und. ou 90	-

MELANCIA (COLAÇÃO)

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 115	½ und. ou 115	-
EMEI e EMEF (integral)	1 und. ou 140	1 und. ou 140	-

ABACAXI (COLAÇÃO)

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 115	½ und. ou 115	-
EMEI e EMEF (integral)	1 und. ou 140	1 und. ou 140	-

SUCO DE FRUTAS/POLPA

Faixa etária	Per capita (ml)	Porcionamento (ml)	Medida Caseira
06 meses	100	100	1/3 caneca padrão (300ml)
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)
FUNDAMENTAL	200	200	2/3 caneca padrão (300ml)
MEDIO	200	200	2/3 caneca padrão (300ml)
MEDIO INTEGRAL	200	200	2/3 caneca padrão (300ml)
EMEI	200	200	2/3 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	70	2 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	60	2 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 (MERENDA)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	50	50	1 unidade
EMEI	50	50	1 unidade
FUNDAMENTAL	100	100	2 unidades
MÉDIO	100	100	2 unidades
EJA	100	100	2 unidades
AMAI/APAE	100	100	2 unidades

Pães para lanches – período integral (LANCHE DA TARDE)

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 anos	50	50	1 unidade
EMEI	50	50	1 unidade
FUNDAMENTAL	100	100	2 unidades
MÉDIO	100	100	2 unidades

Milho, molho, 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

Linguixa 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)	30	30	2 fatias
FUNDAMENTAL	30	30	2 fatias
MÉDIO	30	30	2 fatias
EJA	30	30	2 fatias
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	2 fatias
AMAI/APAE	30	30	2 fatias

Atum para lanche /torta

Faixa etária	Per capita (g)	Porcionamento (g)	Medida Caseira
1 a 3 ANOS	20	20	1 colher de sobremesa
EMEI (parcial e integral)	30	30	1/2 colher de sobremesa
FUNDAMENTAL	30	30	1/2 colher de sobremesa

MÉDIO	30	30	1/2 colher de sobremesa
EJA	30	30	1/2 colher de sobremesa
FUND./MEDIO INTEGRAL	30	30	1/2 colher de sobremesa
AMAI/APAE	30	30	1/2 colher de sobremesa

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 de 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 almôndega
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	

LEGUMINOSA

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	Lingüiça 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	Salsicha ao sugo

	com escarola	
Farofa rica (lingüiça)	Omelete de forno com legumes	Salsicha ao vinagret e
Feijoada infantil (cubos e lingüiça)	Ovos ao vinagrete	Strogon off de carne
Fígado refogado	Ovos estalados com molho de tomate	Strogon off de frango
Torta Madalena de salsicha	Ovos mexidos	Torta Madalen a 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 açafraão	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 vinagret e
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

SOBREMESAS

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

ANEXO IV-C

Exemplos de Cardápios, Per Capitas, Lista de Substituições, Preparações e Observações a serem praticadas nas unidades da Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social – CEACA -Casas Lares, CDIS e CRAS

CARD 32- CEACA (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente) – Casa Lar
Cardápio para crianças de 1 dia (recém nascido) a 5 meses e 29 dias:

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. F1: Fórmula láctea infantil padrão para crianças menores de 6 meses.
2. A fórmula infantil utilizada será prescrita pelo pediatra responsável pela criança. A preparação/diluição da mesma deverá seguir a prescrita pelo pediatra ou produzida conforme a instrução do fabricante. A substituição da forma de preparação/diluição bem como da própria fórmula infantil padrão para outro alimento ou fórmula infantil especial somente será feita mediante prescrição do pediatra da criança. Neste caso, deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição especial prescritos.
3. Deverá fornecer dieta enteral/parenteral se necessário conforme prescrição médica.
4. Após o término das atividades da cozinheira a mesma deverá deixar na geladeira mamadeiras para o período da noite e da madrugada, onde as mesmas serão aquecidas pelo cuidador responsável pela criança no período noturno.
5. 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.
6. Fornecer mamadeiras (recipiente) de: 70ml, 120ml e 240ml e seus respectivos bicos, os quais deverão ser substituídos de acordo com o desgaste decorrente do seu uso.

Per capita

Conforme prescrição médica ou instrução do fabricante da fórmula 1

CARD 33- CEACA (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente) – Casa Lar
Cardápio de transição para crianças de 6 meses a 6 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	19:30hs	21:00hs	23:30hs	02:00hs	04:30hs
Segunda-feira	Fórmula 2									
Terça-feira	Fórmula 2									

Quarta-feira	Formula 2										
Quinta-feira	Formula 2										
Sexta-feira	Formula 2										
Sábado	Formula 2										
Domingo	Formula 2										

Observações:

1. F2 – Fórmula láctea infantil padrão para crianças a partir de 6 meses.
2. A substituição da forma de preparação/diluição bem como da própria fórmula infantil padrão por outro alimento ou para fórmula especial somente será feita mediante prescrição do pediatra responsável pela criança, nesse caso deverá ser oferecido o alimento, fórmula e/ou diluição prescritos.
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 cuidador responsável pela criança no período noturno.
4. Deverá fornecer dieta enteral/parenteral se necessário conforme prescrição médica.
5. Devem ser seguidas dietas especiais conforme prescrição médica. Fornecer mamadeiras (recipiente): 120 ml e 240 ml e seus respectivos bicos, os quais deverão ser substituídos de acordo com o desgaste decorrente do seu uso.
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. Se houver prescrição médica específica para a introdução alimentar a mesma deverá ser seguida integralmente. Se for prescrita dieta para a idade a mesma deverá ser introduzida da seguinte forma: Iniciar primeiramente com papa de fruta na colazione, após uma semana, iniciar a papa de fruta no lanche da tarde. Após mais de uma semana iniciar papa salgada no almoço e após mais uma semana no jantar. As papas deverão ser amassadas e servidas na consistência de purê. As carnes devem ser bem cozidas e desfiadas.
8. As frutas na composição dos cardápios deverão ser variadas. As frutas devem ser amassadas ou raspadas e oferecidas com a colher.

9. Preparar o suco de laranja lima iniciando com 50 ml de água + 50 ml de suco. Após a segunda semana da introdução do suco, utilizar 100 ml de suco sem açúcar. Poderá ser servido suco de fruta até 2 vezes na semana.
10. Para a introdução da papa salgada, iniciar com feculentos e legumes e acrescentar gradativamente os cereais, carnes, verduras e leguminosas, até chegar a papa completa.
11. A papa salgada completa é composta por: 1 cereal + 1 feculento + 1 legume + 1 verdura + carne e caldo de feijão (na frequência de até 7 vezes na semana). A papa deverá ser amassada e servida na consistência de purê.
12. Chás, farinhas, suplementos deverão ser acrescentados no cardápio somente no caso de prescrição médica.
13. Não acrescentar açúcar ou sal nas preparações.
14. Temperar as papas salgadas com cebola, cheiro verde e alho.

COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Fórmula 2	Fórmula infantil padrão para crianças a partir de 6 meses	Fórmula láctea para crianças com necessidades especiais a partir de 6 meses- Fórmula 2; leites específicos para restrições (leite sem lactose, soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros)
Papa ou suco natural de fruta	Laranja Lima	Banana prata, banana maçã, maçã, pêra, mamão, melão
Papa salgada	Carne Bovina Leguminosa Feculento Legume Verdura Cereal Temperos	Frango Feijão Batata, batata doce, cará, inhame, mandioquinha Abobrinha, beterraba, chuchu, vagem, cenoura, abóbora Chicória, couve, espinafre, acelga Arroz, fubá Cebola, alho, cheiro verde

Per captas CEACA: Cardápio de transição para crianças de 6 meses a 6 meses e 29 dias

Fórmula 1	210 ml ou conforme prescrição médica ou conforme instruções do fabricante
Suco de fruta	100 ml
Papa de fruta	100g
Papa salgada:	
Carne	30g
Leguminosa	10g
Cereal	20g
Feculento	30g
Legume	30g
Verdura	10g

CARD 34 - (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente) – Casa Lar
Cardápio para crianças de 7 meses a 11 meses e 29 dias

	DESJEJUM 7:00hs	COLAÇÃO 9:30 hs	ALMOÇO 12:00hs	LANCHE 14:30hs	JANTAR 17:00hs	CEIA I 19:30hs	CEIA II 22:00hs	CEIA III 01:00hs	CEIA IV 04:00hs
Segunda-feira	Fórmula 2 + Biscoito doce ou pão de leite	Papa de fruta	Papa salgada + papa de fruta	Papa de fruta	Papa salgada + papa de fruta	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2
Terça-feira	Fórmula 2 + Biscoito doce ou pão de leite	Papa de fruta	Papa salgada + papa de fruta	Papa de fruta	Papa salgada + papa de fruta	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2
Quarta-feira	Fórmula 2 +	Papa de fruta	Papa salgada	Papa de fruta	Papa salgada				

			+ papa de fruta		+ papa de fruta				
	Biscoito doce ou pão de leite					Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2
Quinta- feira	Fórmula 2 + Biscoito doce ou pão de leite	Papa de fruta ou suco natural	Papa salgada + papa de fruta	Papa de fruta	Papa salgada + papa de fruta	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2
Sexta- feira	Fórmula 2 + Biscoito doce ou pão de leite	Papa de fruta	Papa salgada + papa de fruta	Papa de fruta	Papa salgada + papa de fruta	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2
Sábado	Fórmula 2 + Biscoito doce ou pão de leite	Papa de fruta	Papa salgada + papa de fruta	Papa de fruta	Papa salgada + papa de fruta	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2
Domingo	Fórmula 2 + Biscoito doce ou pão de leite	Papa de fruta ou suco natural	Papa salgada + papa de fruta	Papa de fruta	Papa salgada + papa de fruta	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula 2	Fórmula

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – CEACA – crianças de 7 meses a 11 meses e 29 dias)

	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Desjejum	Fórmula 2	Fórmula láctea infantil padrão para crianças maiores de 6 meses	Fórmula láctea para crianças com necessidades especiais a partir de 6 meses ; leites específicos para restrições alimentares (leite sem lactose, soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros) Pão de cenoura, Pão integral, Biscoito doce (tipo maisena, biscoito de coco)
	Pão de leite		
Colação	Papa de fruta/ Suco natural	Mamão	Maçã, pêra, melancia, melão, banana prata, banana maçã, abacate, maracujá laranja lima
Almoço	Carne	Carne Bovina	Frango, ovo, peixe
	Leguminosa	Feijão	Grão de bico, lentilha, feijão branco
	Cereal	Arroz	Fubá, macarrão
	Legume	Abobrinha	Berinjela, beterraba, chuchu, vagem, brócolis, cenoura, abóbora, couve – flor Batata doce, cará, inhame, mandioca, mandioquinha
	Feculento		

	Verdura	Batata	Couve, espinafre, acelga
	Temperos	Chicória	Cebola, cheiro verde, alho e pouco óleo
	Papa de fruta	Temperos in natura	Maçã, pêra, melancia, melão, banana prata, banana maçã, abacate, laranja lima
		Mamão	
Lanche	Papa de fruta	Mamão	Maçã, pêra, melancia, melão, banana prata, banana maçã, abacate, laranja lima
Jantar	Carne	Carne bovina	Frango, ovo, peixe
	Leguminosa	Feijão	Grão de bico, lentilha, feijão branco
	Cereal	Arroz	Fubá, macarrão
	Legume	Abobrinha	Berinjela, beterraba, chuchu, vagem, brócolis, cenoura, abóbora, couve – flor
	Feculento	Balata	Batata doce, cará, inhame, mandioca, mandioquinha.
	Verdura	Chicória	Couve, espinafre, acelga
Tempero	Tempero in natura	Cebola, cheiro verde, alho e pouco óleo	

	Papa de fruta	Mamão	Maçã, pêra, melancia, melão, banana prata, banana maçã, abacate, maracujá laranja lima
Ceias	Fórmula 2	Fórmula láctea infantil padrão para crianças maiores de 6 meses	Fórmula láctea para crianças com necessidades especiais maiores de 6 meses; Leites específicos para restrições alimentares (soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros)

Observações:

1. F2 – Fórmula láctea infantil padrão para crianças maiores de 6 meses.
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 do médico responsável pela criança. Neste caso deverá ser oferecido o alimento, fórmula e ou diluição especial prescritos.
3. Após o término das atividades da cozinha a mesma deverá deixar na geladeira as mamadeiras para as ceias, onde as mesmas serão aquecidas pelo cuidador responsável pela criança no período noturno.
4. Chás (camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã, melissa, etc.), deverão ser acrescentados no cardápio no caso de prescrição médica. Não acrescentar açúcar nas preparações. Poderá ser substituída a papa de fruta da colação por suco de fruta natural até 2 vezes na semana.
5. Devem ser seguidas dietas especiais conforme prescrição médica. Exemplo: óleo de canola, óleo de milho, azeite, dieta sem glúten, sem lactose, sem ovo, hipercalórica, hipossódica, entre outras.
6. Deverá fornecer dieta enteral/ parenteral se necessário conforme prescrição médica.
7. Oferecer biscoito ou pão somente após as mamadeiras.
8. A composição da papa salgada será: 1 cereal + 1 feculento + 1 legume + 1 verdura + c e caldo de feijão. Introduzir o grão do feijão, lentilha, grão de bico ou feijão branco a partir do 9º mês ou conforme prescrição médica.
9. No início as papas deverão ser amassadas com o garfo, conforme o crescimento da criança deve ser em pedaços pequenos. 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. Não acrescentar sal nas preparações, temperar com cebola, alho e cheiro verde e pouco óleo.
11. 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. Fornecer mamadeira com recipiente 240 ml. e seus respectivos bicos, os quais deverão ser substituídos de acordo com o desgaste decorrente do seu uso.
12. Fornecer copo de treinamento/ transição para sucos e água, conforme o crescimento da criança.

Per captas CEACA: (7 meses a 11 meses e 29 dias)

Biscoito doce simples	20g ou 20g pão
Fórmula2	240 ml ou de acordo com a prescrição médica ou conforme instruções do fabricante
Papa de fruta colação	120g
Papa de fruta sobremesa (almoço/ jantar)	50g
Papa salgada:	
Carne, peixe, frango	35g
Leguminosa	10g
Cereal	25g
Feculento	60g
Legume	65g
Hortaliça	25g
Ovo	1 unid.
Suco de fruta	120 ml

CARD 35 – CEACA (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente) – Casa Lar Cardápio para crianças de 1 ano a 2 anos 11 meses e 29 dias)

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA I	CEIA II	CEIA III
	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	Fruta	Arroz / feijão carne com legumes Guarnição Salada de verdura/ legumes Fruta	Suco de fruta natural Bolo	Arroz / feijão Carne com legumes Salada de legumes ou verdura Fruta	Mamadeira ou leite com chocolate Pão de leite com requeijão	Mamadeira	Mamadeira

Terça-feira	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com requeijão	Fruta	Arroz / feijão Ovo com legumes Guarnição Salada de verdura/ legumes Fruta	Vitamina (leite com fruta) Biscoito maisena	Arroz / feijão Carne com legumes Salada de legumes ou verdura Fruta	Mamadeira ou leite com chocolate Rosquinha de chocolate	Mamadeira	Mamadeira
Quarta-feira	Leite ou leite com chocolate Pão com margarina	Fruta	Arroz / feijão Carne com legumes Guarnição Salada de verdura/ legumes Fruta	Suco de fruta natural Pão de cenoura com patê de sardinha e cheiro verde	Arroz / feijão Carne com legumes Salada de legumes ou verdura Fruta	Mamadeira ou leite com chocolate Pão doce	Mamadeira	Mamadeira
Quinta-feira	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com requeijão	Fruta	Arroz / feijão Carne com legumes Guarnição Salada de verdura/ legumes Fruta	Salada de fruta (3 tipos de fruta)	Arroz / feijão Carne com legumes Salada de legumes ou verdura Fruta	Mamadeira ou leite com chocolate Pão de cenoura com requeijão	Mamadeira	Mamadeira
Sexta-feira	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com margarina	Fruta	Arroz / feijão Carne com legumes Guarnição Salada de verdura/ legumes Fruta	Torta de carne moída, milho, ervilha Suco natural	Arroz / feijão Carne com legumes Salada de legumes ou verdura Fruta	Mamadeira ou leite com chocolate Biscoito salgado	Mamadeira	Mamadeira

Sábado	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com requeijão	Fruta	Arroz / feijão Carne com legumes Guarnição Salada de verdura/ legumes Fruta	Suco de fruta natural Bolo	Arroz / feijão Carne com legumes Salada de legumes ou verdura Fruta	Mamadeira ou leite com chocolate e Bolo	Mamadeira	Mamadeira
Domingo	Mamadeira ou leite com chocolate Pão com requeijão	Fruta	Arroz / feijão Carne com legumes Guarnição Salada de verdura/ legumes Fruta	Iogurte Flocos de milho	Arroz / feijão Carne com legumes Salada de legumes ou verdura Fruta	Mamadeira ou leite com chocolate e Pão de leite com requeijão	Mamadeira	Mamadeira

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS / ALIMENTOS SUBSTITUTOS – CEACA 1 ano 2 anos 11 meses e 29 dias

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Desjejum	Leite ou composto lácteo Chocolate Margarina Pão de leite	Leite UHT integral/ Composto Lácteo	Fórmula infantil para crianças com necessidades especiais, Leites específicos para restrições alimentares (leite uht desnatado, semi desnatado, soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros) Enriquecedor de morango Requeijão Pão de cenoura, Pão integral, pão francês
Colação	Fruta	Laranja lima	Laranja pêra, mamão, maçã, pêra, melancia, melão, banana prata, banana nanica, banana

			maçã, abacate, mexerica, maracujá, abacaxi, manga, goiaba, uva sem semente
Almoço	Carne	Carne bovina	Frango, ovo, peixe, pernil, salsicha, linguiça
	Leguminosa	Feijão	Lentilha, feijão branco, feijão preto ou grão de bico
	Cereal	Arroz	Arroz
	Legume/ verdura para acompanhar carne e salada	Batata	Cenoura, chuchu, mandioquinha, mandioca, cará, inhame, beterraba, abóbora, tomate, abobrinha, vagem, couve-flor, brócolis, berinjela, repolho, repolho roxo, almeirão, rúcula, couve, chicória, alface, acelga, agrião, rúcula, pepino, milho, ervilha
	Guarnição	Purê de batata	Legumes refogados ou soutê, verduras refogadas, purê, polenta, creme de milho, macarrão com molho ao sugo
	Tempero	Tempero in natura	Cebola, alho, cheiro verde e pouco sal e pouco óleo
	Fruta	Laranja lima	Laranja Pêra, mamão, maçã, pêra, melancia, melão, banana prata, banana nanica, banana maçã, abacate, mexerica, maracujá, abacaxi, manga, goiaba.
	Gelatina	Gelatina de morango	Gelatina de uva, gelatina de limão, gelatina de framboesa, gelatina de abacaxi
Lanche	Leite / Composto lácteo	Leite UHT integral / Composto Lácteo	Fórmula infantil para crianças com necessidades especiais, Leites específicos para restrições alimentares (leite uht desnatado, semi desnatado, soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros), iogurte.
	Chocolate		
	Suco de fruta ou	Maçã	Enriquecedor sabor morango

Vitamina de fruta (leite + fruta)		Laranja pêra, mamão, pêra, melancia, melão, banana prata, banana nanica, banana maçã, abacate, mexerica, maracujá, abacaxi, manga, uva sem semente.
Bolo	Bolo sem cobertura/ bolo com cobertura	Bolo de banana, bolo de laranja, bolo de chocolate, bolo de cenoura, bolo formigueiro, bolo de milho verde, bolo de fubá, bolo de maçã
Biscoito	Biscoito maisena	Biscoito salgado, biscoito de leite, maisena, rosquinha de coco, rosquinha de chocolate, biscoito de coco
Flocos de milho		Flocos de milho
Iogurte	Torta	Iogurte de morango, iogurte de coco
Torta		
Pão	Pão de leite	Torta de frango + 2 legumes, torta de carne moída + 2 legumes, torta de legumes - 3 legumes
Margarina		Pão integral, pão de cenoura, pão de leite
Canjica		Requeijão, patê
Arroz doce		Canjica
Bolinho de chuva		Arroz doce
Mini pizza		Bolinho de chuva
		Mini pizza

Jantar	Carne	Carne bovina	Frango, ovo, peixe, pernil, salsicha, lingüiça
	Leguminosa	Feijão	Lentilha, feijão branco, feijão preto ou grão de bico
	Cereal	Arroz	Arroz
	Legume/ verdura para acompanhar carne e salada	Batata	Cenoura, chuchu, mandioquinha, mandioca, cará, inhame, beterraba, abóbora, tomate, abobrinha, vagem, couve-flor, brócolis, berinjela, repolho, repolho roxo, almeirão, rúcula, couve, chicória, alface, acelga, agrião, rúcula, pepino, milho, ervilha
	Tempero	Tempero in natura	Cebola, alho, cheiro verde e pouco óleo
	Fruta	Laranja lima	Laranja Pêra, mamão, maçã, pêra, melancia, melão, banana prata, banana nanica, banana maçã, abacate, mexerica, maracujá, abacaxi, manga, uva sem semente
Ceia	Mamadeira	Leite integral / Composto Lácteo	Fórmula infantil para crianças com necessidades especiais Leites específicos para restrições alimentares, (leite uht desnatado, semi desnatado, soja, arroz, aveia, cabra, amêndoa e outros).
	Margarina		Requeijão
	Chocolate		Enriquecedor sabor morango
	Biscoito	Maisena	Biscoito salgado, biscoito de leite, rosquinha de coco, rosquinha de chocolate, biscoito de coco
	Bolo	Bolo sem cobertura	Bolo de banana, bolo de laranja, bolo de chocolate, bolo de cenoura, bolo formigueiro, bolo de milho verde, bolo de fubá, bolo de maçã
	Pão	Pão de leite	Pão integral, pão de cenoura, pão doce com creme, pão doce simples

Observações:

1. 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. Neste caso deverá ser oferecido o alimento, fórmula e ou diluição especial prescritos.
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 cuidador responsável pela criança no período noturno.
3. Devem ser seguidas dietas especiais conforme prescrição médica ou nutricionista clínica. Exemplo: óleo de canola, óleo de milho, azeite, dieta sem glúten, sem lactose, sem ovo, hipercalórica, para diabetes, entre outras, as quais devem ser seguidas na sua integridade.
4. Usar óleo e sal com moderação.
5. O feijão, grão de bico, feijão branco, feijão preto e lentilha deverão ser amassados até 1 ano e 11 meses e servido com caldo.
6. As saladas poderão ser: verduras, legumes, legumes + verduras.
7. A guarnição será servida somente no almoço e deverá variar entre: legumes refogados, verduras refogadas, creme de milho, purê, polenta, macarrão com molho ao sugo e aos domingos: lasanha, capeletti e nhoque.
8. Deverá fornecer dieta enteral/parenteral se necessário conforme prescrição médica.
9. Fornecedor jogo americano em plástico para as crianças utilizarem nas refeições.
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. Fornecedor de mamadeira de: 240 ml. e seus respectivos bicos, os quais deverão ser substituídos de acordo com o desgaste decorrente do seu uso.
12. Fornecedor copo de treinamento / transição para sucos e água, conforme o crescimento da criança.
13. A partir de 2 anos de idade poderá ser servido gelatina como sobremesa no almoço e jantar até 4 vezes por semana, assim como arroz doce, canjica e pão com patê, mini pizza e bolinho de chuva no lanche da tarde.
14. Poderá ser introduzido no almoço e jantar a partir de 2 anos de idade: salsicha e lingüiça.
15. Nos meses de Junho, Julho poderá ser servido sopa no jantar 2 vezes na semana:
 - Sopa 1:1 proteína animal, 1 cereal, 1 verdura, 2 legumes
 - Sopa 2: proteína animal, 1 cereal, 1 leguminosa e 2 legumes
 - Sopa 3: proteína animal, 1 cereal, 3 legumes

Per captas:

Pão cenoura, integral, de leite, pão doce, pão francês	50g
Margarina ou requeijão / patê	5g
Chocolate / Enriquecedor de morango	15g
Fruta	130g
Suco de fruta / Vitamina de fruta / Iogurte	200 ml
Cereal (Arroz, macarrão)	30g
Leguminosas (feijão, lentilha, feijão branco, feijão preto, grão de bico)	25g
Carne (Frango, Bovina, Peixe, Pernil, lingüiça)	50g
Verduras para salada	30g
Legumes para salada	60g
Guarnição legumes ou verduras refogados ou soutê	50g
Guarnição purê / creme de milho/ polenta/ lasanha/ nhoque/capeletti	60g
Legumes para carne	30g
Biscoito doce simples / salgado	20g
Ovo	1 unidade
Torta/ Bolo	80g
Cereal de milho	40g
Sopa	300ml
Mamadeira	240 ml
Salsicha	50g

Gelatina	100ml
Canjica, arroz doce	100g
Mini Pizza	1 unidade de 15 cm
Bolinho de chuva	4 unidades grandes

CARD 36 - CEACA (Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente) - Casa Lar
Exemplo de Cardápio para crianças e adolescentes de 3 a 18 anos.

	DESJEJUM 6:15hs	COLAÇÃO 9:00hs	ALMOÇO 11:30hs	LANCHE 15:00hs	JANTAR 19:00hs	CEIA 20:30hs
Segunda-feira	Leite com chocolate Pão de leite com margarina	Fruta	Arroz e Feijão Rocambolado de carne moída Cenoura soubê Salada de acelga Laranja Suco concentrado	Bolo de fubá Suco natural	Arroz e Feijão Carne de panela com batata e tomate Chuchu refogado Salada de alface Maçã Suco concentrado	Leite com chocolate Biscoito rosquinha de coco
Terça-feira	Leite com café Pão francês com requeijão	Fruta	Arroz e Feijão Filé de frango grelhado Repolho roxo refogado Salada de almeirão Gelatina Suco concentrado	Pão com patê de sardinha e cheiro verde Suco natural	Arroz e Feijão Salsicha ao molho de tomate com ervilha Purê de batata Salada de beterraba Melancia Suco concentrado	Chá Bolo pão de ló
Quarta-feira	Leite com chocolate Pão de cenoura	Fruta	Arroz e Feijão preto Lingüiça assada	Torta de frango	Arroz Feijão Frango assado	Leite com groselha

	com margarina		Chicória refogada Salada de rúcula Banana Suco concentrado	com legumes Suco natural	Abobrinha refogada Salada de pepino Gelatina Suco concentrado	Biscoito salgado com requeijão
Quinta- feira	Leite com café Pão francês com requeijão	Fruta	Arroz e Feijão Bife grelhado Vagem refogada Salada de couve flor Abacaxi Suco concentrado	Cachorro quente Suco natural	Arroz e Feijão Strogonoff de carne Batata frita Salada de chuchu Pêra Suco concentrado	Leite com café Pão de leite com margarina
Sexta- feira	Leite com chocolate e Pão integral com margarina	Fruta	Arroz e Feijão Bolinho de carne moída Macarrão ao sugo Salada de abóbora Gelatina Suco concentrado	Bolo de chocolate com cobertura Suco natural	Arroz e Feijão Bife acebolado Couve refogada Salada de brócolis Goiaba Suco concentrado	Chá Bolo de chocolate
Sábado	Leite com Café Pão de leite com presunto e mussarela	Fruta	Arroz e Grão de bico Peixe frito Cenoura refogada Salada de rúcula Melancia Suco concentrado	Lanche de presunto e mussarela Suco natural	Arroz e Feijão Escondidinho de frango Abóbora refogada Salada de Alface com tomate Gelatina Suco concentrado	Leite com Chocolate Pão doce com creme
Domingo	Leite com chocolate Pão de leite com presunto e mussarela	Fruta	Arroz e Feijão Bife milanesa Lasanha de Presunto e queijo Salada de	Salada de Frutas (banana, maçã, mamão,	Arroz e Feijão Filé de Frango grelhado Creme de milho Salada de Beterraba e cenoura ralada	Leite com café Bolo formigueiro

		agrião de leite condensado Suco concentrado	melão) groselha	Mamão Suco concentrado	
COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E ALIMENTOS SUBSTITUTOS – CEACA DE 03 A 18 ANOS					
CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	GÊNEROS		ALIMENTOS SUBSTITUTOS	
DESJEJUM	Leite Chocolate em pó Margarina Pão Açúcar	Leite UHT Integral		Leite UHT desnatado, Leite UHT semi desnatado, leite para dietas especiais Café Requeijão, presunto e mussarela Pão de Leite, pão francês, pão de cenoura, pão integral Açúcar	
Colação	Fruta	Mamão		Goiaba, melão, melancia, abacate, laranja, banana nanica, banana prata, banana maçã, mexerica, abacaxi, pera, abacate, uva sem semente, manga, maçã	
ALMOÇO	Arroz Feijão Carne bovina			Arroz integral Feijão preto, feijão branco, lentilha, grão de bico Frango, Ovo, Salsicha, Peixe (cação, merluza), Carne suína (pernil),	

	Salada	Folhas ou folhas e legumes ou legumes	lingüiça Chicória, rúcula, repolho, repolho roxo, acelga, almeirão, alface, agrião, couve, cenoura, batata, abobrinha, chuchu, beterraba, tomate, mandioquinha, mandioca, ervilha, milho, abobrinha, couve - flor, brócolis, vagem, pepino, berinjela. Polenta, macarrão, lasanha presunto e queijo, nhoque, legumes refogados, assados ou sôtê, verdura refogada, purê, creme de milho, batata frita, batata corada. Goiaba, melão, melancia, abacate, laranja, banana nanica, banana prata, banana maçã, mexerica, abacaxi, pêra, abacate, uva sem semente, manga, maçã.
	Guarnição		
	Fruta	Mamão	
Lanche da tarde	Arroz Doce		Canjica, mini pizza com suco natural, bolo com suco natural, bolo com cobertura com suco natural, torta com suco natural, lanche de presunto e queijo com suco natural, cereal de milho com iogurte, cachorro quente com suco natural, bolinho de chuva com suco natural ou leite com chocolate, vitamina de fruta e biscoito

			doce simples ou biscoito doce recheado ou biscoito salgado com requeijão ou pão com patê ou pão com requeijão, pão com patê e suco natural, leite batido com chocolate e pão com requeijão, bolinho de chuva e suco natural ou leite com chocolate, pipoca e suco natural.
JANTAR	Arroz		Arroz integral
	Feijão		Feijão preto, feijão branco, lentilha, grão de bico
	Carne bovina		Frango, ovo, salsicha, peixe, pernil, linguiça
	Salada	Folhas ou folhas e legumes ou legumes	Chicória, rúcula, repolho, repolho roxo, acelga, almeirão, alface, agrião, couve, cenoura, batata, abobrinha, chuchu, beterraba, tomate, mandioquinha, mandioca, ervilha, milho, abobrinha, couve - flor, brócolis, vagem, pepino berinjela.
	Guarnição		Polenta, macarrão, capeletti, lasanha de presunto e mussarela, nhoque, legumes refogados, assados ou soutê, verdura refogada, purê, creme de milho, batata frita, batata corada.
	Fruta	Mamão	Goiaba, melão, melancia, abacate, laranja, banana nanica, banana prata,

			banana maçã, mexerica, abacaxi, pêra, abacate, uva sem semente, manga.
CEIA	Leite integral fluído		Leite UHT semi desnatado, leite uht desnatado, chá, leite para dietas especiais
	Chocolate		Café, groselha, enriquecedor sabor morango
	Bolo sem cobertura	Bolo sem cobertura	Biscoito salgado (cream craker), biscoito doce simples (maisena, leite, rosquinha de coco, rosquinha de chocolate,) Pão de leite, pão integral, pão de cenoura, pão doce com creme, pão doce simples
	Requeijão		Margarina, geléia (morango, uva, jabuticaba, goiaba)

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. As refeições devem ser acondicionadas em refratários para serem colocadas a mesa. 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 aos domingos: lasanha de presunto e queijo ao molho ao sugo, capeletti ao molho ao sugo, nhoque ao molho ao sugo.

Guarnição durante a semana e aos sábados: batata frita polenta, legumes refogados, assados ou sôtê, verduras refogada, creme de milho, purê.

2. Preparações- Prato principal (com carne) a serem produzidas - Bife grelhado(frango ou bovino), Bife acebolado (bovino), bife e milanesa (frango ou bovino), bife a parmegiana (frango

ou bovino), carne de panela com legumes (2 legumes), lagarto recheado, bife a role, coxa sobre coxa de frango assada, coxa e sobre coxa de frango em molho, frango refogado com legumes (2 legumes), panqueca (carne moída ou 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 refogada (iscas, moída, cubos) com legumes (2 legumes), peixe frito com fubá, peixe a portuguesa (peixe, tomate , cebola, batata, cenoura), strogonoff (carne bovina ou de frango – o strogonoff deverá ser preparado com creme de leite e molho de tomate), pernil com mandioca, pernil acebolado, almôndega ao molho de tomate, bolinho de carne moída, rocambole de carne moída recheado com mussarela, tomate, cebola e cenoura ralada, lingüiça assada, lingüiça acebolada, hambúrguer a pizzaiolo (hambúrguer, mussarela , tomate , orégano).

3. Ovo frito, omelete com legume ou verdura (1 legume ou 1 verdura), ovo mexido. Cada preparação poderá ser servida como prato principal até duas vezes ao mês cada.

4. Lanche da tarde variar entre as seguintes preparações : Pipoca e suco natural, 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 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 mussarela , maionese e suco, torta de presunto , mussarela , tomate , orégano e suco, torta de legumes: 2 legumes, orégano e suco, torta de frango, 2 legumes, orégano e suco, torta de carne moída, 2 legumes , 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 mussarela ,tomate e molho de tomate, orégano e suco, bolinho de chuva com canela e açúcar com suco natural 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 ou pão com requeijão ou pão com patê, salada de frutas (4 tipos de frutas) com groselha, pão com patê de presunto, ou salsicha ou atum e suco(Base do patê deverá ser maionese industrializada e no patê deverá conter cheiro verde), cereal de milho com iogurte, leite batido com chocolate com pão com requeijão. A pipoca, mini pizza, canjica, arroz doce e bolinho de chuva poderão ser servidos no máximo duas vezes ao mês cada.

5. Sobremesas no almoço de domingo variar entre: Pudim de leite condensado: (leite condensado, ovo, leite, calda de açúcar), pavê de chocolate: (leite, chocolate, amido de 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 de domingo servir fruta de sobremesa. Nos meses de Dezembro, Janeiro e Fevereiro poderá ser servido sorvete de palito (sabores de frutas ou chocolate). Durante a semana e sábado servir fruta de sobremesa no almoço e jantar, podendo servir gelatina até 4 vezes de sobremesa entre o almoço e jantar, sabores diversos.

6. Servir somente sucos naturais no lanche da tarde de diversos sabores. 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 nos meses de Junho e Julho aos sábado sem substituição ao feijão e o prato principal (carne) no almoço:

* Feijoada: feijão preto, lingüiça calabresa, carne bovina e pernil.

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 devem ser fornecidos produtos diet e light (inclusive adoçante para forno e fogão), alimentos funcionais, etc. As dietas deverão ser seguidas conforme a prescrição. (Qualitativa e quantitativamente)

13. As carnes deverão ser entregues de acordo com a preparação: bovina: bife, iscas, cubos, peça, moída; 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 nos meses de Junho e Julho, 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:

- Sopa 1:1 proteína animal, 1 cereal, 1 verdura, 2 legumes
- Sopa 2: proteína animal, 1 cereal, 1 leguminosa e 2 legumes
- Sopa 3: proteína animal, 1 cereal, 3 legumes e 1 verdura

16. Poderá ser servido como salada até 4 vezes ao mês: salada demaionese (maionese industrializada, cenoura, batata, ervilha, ovo e milho verde).

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 de chocolate 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

Capelleti 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

Gênero Alimentício	Per capita
Chocolate em pó / enriquecedor sabor morango	30g
Açúcar	20g
Arroz	120g
Arroz para sopa	60g
Batata frita	140g
Batata palha	40g
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 100g cada

Bolo simples - lanche da tarde / ceia	2 pedaços de 90g cada
Café para o leite	70 ml
Canjica (milho da canjica 80g), arroz doce (arroz 80g)	300g
Carne pernil suíno sem osso	250g
Carne pernil sem osso para feijoada	100g
Carne bovina (patinho, alcatra, contra filé, coxão mole)	240g
Carne para molho bolonhesa	40g
Carne para feijoada	180g
Carne ou frango para sopa	120g
Cereal de milho	70g
Feijão, feijão branco, grão de bico, lentilha	90g
Feijão preto para feijoada	70g
Feijão, grão de bico para sopa	70g
Frango com osso (coxa e sobre coxa)	300g
Frango sem osso (peito de frango, coxa e sobre coxa)	240g
Frutas: Uva sem semente, manga	250g
Frutas: Maçã, pêra, goiaba, banana, mexerica, laranja	1 unidade grande (150g)
Frutas: Melão, melancia, mamão, abacaxi, abacate para colação	250g
Frutas: Melão, melancia, mamão, abacaxi, abacate para sobremesa	200g
Gelatina	250 ml
Groselha para o leite	50ml
Guarnição: lasanha, capelleti, nhoque	250g
Guarnição: purê, legumes soute, creme de milho, legumes refogados, verdura refogada	180g
Guarnição: farofa	120g

Hambúrguer	2 unidades de 90g cada
Legumes para acompanhar carne	70g
Legumes para acompanhar salada de folha	40g
Legumes para omelete	40g
Legumes para salada cozido	130g
Legumes para sopa	140g
Leite / Suco / Iogurte/ Chá / Vitamina de fruta	300 ml
Linguiça toscana	2 gomos de 100g cada
Linguiça calabresa para feijoada	80g
Macarrão	120g
Macarrão para sopa	70g
Milho de pipoca	30g
Mini pizza	2 unidades de 15cm cada
Mussarela	2 fatias de 15g cada por pão
Ovo (frito, omelete com legumes, ovo mexido)	2 unidades de 50g cada
Panqueca	2 unidades grandes
Pão francês café da manhã	2 unidades 50g cada
Pão de leite, cenoura, integral para café da manhã / lanche da tarde	2 unidades de 60 g cada
Pão de leite, cenoura, integral, pão doce para ceia	1 unidade de 60g cada
Patê (presunto, salsicha, atum) para cada unidade de pão	40g
Peixe (Filé de merluza, cação)	250g
Presunto	2 fatias de 15g cada por pão
Recheio de carne e legumes para torta	50g carne / 30g legumes
Requeijão / margarina/ maionese	40g por pão
Salada de frutas	300g
Salada de maionese	220g

Salsicha	100g (2 unidades)
Salsicha para cachorro quente	50g (1 unidade) por pão
Sobremesas (doces)	2 pedaços - 80 g cada pedaço
Sorvete de massa	200ml
Sorvete de palito	2 unidades
Torta de liquidificador	2 pedaços de 100g cada
Verdura para omelete	30g
Verdura para salada	120g
Verdura para salada com legumes	80g
Verdura refogada	140g
Verdura para sopa	80g

**CARD 37 - CARDÁPIO PARA ALIMENTAÇÃO DO CENTRO DIA DO IDOSO (CDI)-
AGENOR BERNARDINI E CENTRO DIA DO IDOSO (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	Salada de folha ou Salada Legumes ou Salada de folha e legumes Arroz /Feijão Carne com legumes Suco concentrado Sobremesa	Pão com patê Suco natural
Terça-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	Salada de frutas (4 frutas) com aveia

Quarta-feira	Leite Café Pão Margarina	Fruta	Salada de folha ou Salada Legumes ou Salada de folha e legumes Arroz com legumes /Feijão Carne com legumes Suco concentrado Sobremesa	Torta de carne e legumes (3 legumes) e orégano 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 Guarnição Suco concentrado Sobremesa	Bolo Suco Natural
Sexta-feira	Leite Café Pão Margarina	Fruta	Salada de folha ou Salada Legumes ou Salada de folha e legumes Arroz /Feijão Carne com legumes Suco concentrado Sobremesa	Pão com requeijão Vitamina de fruta (leite + 1 fruta)

Exemplo de Cardápio - Centro Dia do Idoso (CDI) – Agenor Bernardini e Centro Dia do Idoso (CDI) - Quero Vida

	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE
Segunda-feira	Leite com café Pão de leite com requeijão	Mamão	Salada de alface Arroz/ Feijão Kibe assado com tomate, cebola, cenoura ralada e hortelã Suco de laranja Melão	Pão de leite com patê de salsicha com cheiro verde Suco de melancia com hortelã
Terça-feira			Salada de acelga com beterraba ralada	

	Leite com café Pão de cenoura com margarina	Banana com aveia	Arroz / Feijão preto Carne de panela com cenoura Suco de abacaxi Gelatina	Salada de frutas (Banana, laranja, mamão, maçã) com aveia
Quarta- feira	Leite com café Pão integral com requeijão	Suco de Abacaxi com hortelã	Salada de beterraba Arroz com brócolis/ Feijão Pernil com mandioca (Vaca atolada) Suco de melão Mamão	Torta de frango, ervilha, tomate, milho verde e orégano Suco de laranja
Quinta- feira	Leite com café Pão de leite com margarina	Abacate	Salada de maionese Arroz/ Feijão Frango assado com batata Macarrão ao molho sugo Suco de melancia Gelatina	Bolo de banana Suco de melancia
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 e ervilha Suco de maracujá Laranja	Pão integral com requeijão Vitamina de abacate

Composição dos Alimentos e Alimentos Substitutos – Centro Dia do Idoso

CARDÁPIO	COMPOSIÇÃO	ALIMENTOS SUBSTITUTOS
Desjejum	Leite semi desnatado UHT Café Pão	Leite de soja, Leite sem lactose, leite desnatado UHT, leite integral UHT, leite para dietas especiais Chocolate com e sem açúcar Pão de leite, Pão de cenoura, Pão integral

	Margarina	Requeijão
	Açúcar	Adoçante
Colação	Fruta	Mamão, maçã, melancia, abacate, laranja, banana, abacaxi, melão
Almoço	Arroz	Arroz integral
	Feijão	Feijão preto, grão de bico, lentilha, feijão branco
	Carne bovina	Frango, peixe, linguiça, pernil, salsicha, ovo
	Legumes e Verduras para acompanhamento da carne / Salada/ Salada de maionese	Batata, mandioquinha, mandioca, ervilha, milho, tomate, cebola, couve, chicória, abobrinha, couve – flor, cenoura, vagem, repolho, repolho –roxo, acelga, almeirão, alface, agrião, couve, batata, abóbora, chuchu, beterraba, pepino, brócolis, rúcula.
	Guarnição	Macarrão ao sugo, purê, polenta
	Fruta	Mamão, maçã, melancia, abacate, laranja, banana, abacaxi, melão
	Gelatina	Abacaxi, morango, uva, limão, maracujá.
	Suco concentrado	Maracujá, goiaba, manga, caju, abacaxi.
Lanche da tarde	Pão	Pão de leite, pão de cenoura, pão integral
	Patê	Salsicha, sardinha, presunto (base de maionese industrializada e adicionar cheiro verde em todos)
	Requeijão	Margarina
	Salada de fruta	Mamão, melancia, laranja, banana, maçã, abacaxi, melão, abacate

Suco Natural/ Vitamina	Mamão, melancia, laranja, banana, maçã, abacaxi, maracujá, melão, abacate, limão, laranja.
Cachorro quente	Cachorro quente
Torta	Frango com legumes (3 legumes e orégano), carne bovina com legumes (3 legumes e orégano), legumes (3 legumes e orégano)
Bolo	Banana, maçã, laranja, chocolate, chocolate com cobertura de chocolate, pão de ló, formigueiro, fubá, cenoura com cobertura de chocolate, milho verde.
Canjica	Canjica
Arroz doce	Arroz doce

Per captas - Centro Dia do Idoso (CDI) – Agenor Bernardini e Centro Dia do Idoso (CDI) - Quero Vida

Gênero alimentício	Per capta
Açúcar refinado	20g
Chocolate em pó	40g
Arroz	100g
Arroz para sopa	80g
Bolo simples e com cobertura	2 pedaços de 100g cada
Café para o leite	80 ml
Canjica (milho da canjica 90g), arroz doce (arroz 90g)	300g
Carne bovina (patinho, alcatra, contra-filé, coxão-mole)	250g
Carne bovina para feijão feijoada	100g
Carne bovina para sopa	100g
Feijão, feijão preto, lentilha, grão de bico, feijão branco	90g
Feijão para feijão tropeiro e feijoada	70g
Feijão/ grão de bico/ lentilha para sopa	80g

Farinha de milho para feijão tropeiro	60g
Frango com osso (coxa e sobre coxa)	300g
Frango sem osso (peito de frango)	220g
Frango sem osso para sopa	110g
Frutas: Maçã, Banana, Laranja para colação e sobremesa do almoço	1 unidade 150g
Frutas: Melão, melancia, mamão, abacate, abacaxi para colação	250g
Frutas: Melão, melancia, mamão, abacate, abacaxi para sobremesa do almoço	200g
Fubá para sopa	70g
Gelatina	250g
Legumes para acompanhar carne	90g
Legumes para acompanhar salada de folha	60g
Legumes para salada cozido	140g
Legumes para acompanhar arroz	30g
Legumes para sopa	120g
Leite / Suco concentrado e natural / Iogurte/ Chá / Vitamina de fruta	280 ml
Lingüiça toscana para feijoada	100g (1 gomo de 100g)
Lingüiça toscana para feijão tropeiro	200g (2 gomos de 100g cada)
Lingüiça toscana assada	200g (2 gomos de 100g cada)
Macarrão para guarnição	120g
Macarrão para sopa	80g
Panqueca	2 unidades grandes
Patê (salsicha, sardinha, presunto)	40g para cada pão
Pão (leite, cenoura, integral) - Café da manhã	1 unidade de 60 g cada
Pão (leite, cenoura, integral) - Lanche da tarde	2 unidades de 60g cada

Peixe (filé de merluza, cação)	250g
Pernil suíno sem osso para feijoada	100g
Pernil suíno sem osso	250g
Purê / polenta	150g
Requeijão / margarina	30g por pão
Salada de frutas	300g
Salsicha para refeição	100g (2 unidades)
Salsicha para cachorro quente	1 unidade de 50g por pão
Torta de liquidificador	2 pedaços de 100g cada
Verdura para omelete	40g
Verdura (couve) para feijão tropeiro	30g
Verdura para salada	120g
Verdura para salada com legumes	60g
Verdura para sopa	50g

Observações:

1. Conforme houver prescrição médica ou de nutricionista clínica do idoso, deverá ser incluso no cardápio: adoçante, leite para dietas especiais, produtos diet e light, alimentos integrais, alimentos funcionais, chá, bolo produzido com adoçante culinário e seguir a dieta prescrita pelos mesmos. (Qualitativa e quantitativamente).

2. O lanche da tarde deverá variar entre as seguintes preparações: bolo diversos sabores acompanhados de suco natural, torta (frango com legumes, carne moída com legumes ou legumes) acompanhadas de suco natural, canjica, arroz doce, salada de frutas, cachorro quente (pão, salsicha ao molho) e suco natural, vitamina de fruta (leite + 1 fruta) pão com requeijão ou pão com patê. Nos meses de Junho, Julho o suco natural poderá ser substituído até 2 vezes na semana por chá de erva doce ou chá de hortelã ou chá de camomila ou chocolate quente.

3. Os bolos devem ser produzidos no local e a base de leite. Para diabéticos utilizar adoçante culinário na preparação do mesmo.

4. Canjica e arroz doce poderão ser servidos 1 vez 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 e Julho poderá ser substituído 1 vez por semana no almoço o feijão e o prato principal (carne com legumes) por feijoada (feijão preto, carne em iscas, lingüiça, pernil e temperos).
8. Nos meses de Junho, Julho e Agosto, 2 vezes na semana poderá ser servido sopa no lanche da tarde. As sopas deverão conter:
 - Sopa 1:1 proteína animal, 1 cereal, 1 verdura, 2 legumes
 - Sopa 2: proteína animal, 1 cereal, 1 leguminosa e 2 legumes
 - Sopa 3: proteína animal, 1 cereal, 3 legumes e 1 verdura
9. Salsicha, peixe, omelete e lingüiça assada poderão ser servidos como prato principal até 2 vezes ao mês cada.
10. Deverá ser incluso no almoço uma vez por semana uma guarnição, variar entre: Purê de batata, purê de mandioquinha, polenta e macarrão ao sugo.
11. Até duas vezes ao mês poderá ser substituído o feijão junto com o prato principal (carne com legumes) por feijão tropeiro: feijão, farinha de milho, lingüiça, couve e temperos.
12. Prato principal variar entre: frango assado (coxa e sobre coxa); carne bovina refogada com legumes; carne moída refogada com legumes; panqueca (frango ou carne moída) com molho de tomate; escondidinho de frango ou de carne moída; frango desfiado refogado com legumes; frango em iscas refogado com legumes; kibe assado com tomate, cebola, cenoura ralada e hortelã; rocambole de carne moída recheado com mussarela, cenoura ralada, tomate e tempero; omelete de forno com legumes; peixe á portuguesa (peixe, batata, cenoura, tomate, cebola); salsicha ao molho de tomate e ervilha; pernil refogado com legumes, pernil com mandioca (vaca atolada), strogonoff de carne com milho verde ou strogonoff de frango com milho verde (a base do deverá ser creme de leite).
13. Não utilizar PTS (Proteína texturizada de soja nas preparações)
14. Servir no almoço suco concentrado e no lanche da tarde suco natural.
15. O idoso terá direito a repetição da refeição se for da vontade do mesmo.
16. Fornecer jogo americano em plástico e guardanapos descartáveis para os idosos utilizarem em todas as refeições.
17. Fornecer frutas da época.
18. Como sobremesa do almoço servir fruta 3 vezes na semana e 2 vezes gelatina.
19. Poderá ser servido arroz integral até 3 vezes na semana.
20. Servir salada de maionese duas vezes ao mês (maionese industrializada, batata, cenoura, vagem, orégano, ovo e temperos).
21. Servir arroz com legumes 1 vez na semana, variar entre: arroz com brócolis, arroz com cenoura, arroz com vagem, arroz com milho verde, arroz com ervilha.
22. Utilizar somente temperos naturais, sal e óleo nas preparações.
23. Na última sexta-feira de cada mês servir no lanche da tarde: bolo com cobertura, cachorro quente e suco natural. (Comemoração aniversariantes do mês).

CARD 38 - LANCHE - CARDÁPIO UTILIZADO NOS CRAS
(Centro de Referência da Assistência Social) - CRAS

Segunda - feira	Leite com chocolate, pão com requeijão, fruta	
Terça - feira	Leite com enriquecedor sabor morango, pão com requeijão, fruta	
Quarta - feira	Leite com chocolate, pão com requeijão, fruta	
Quinta - feira	Iogurte de morango, pão com requeijão, fruta	
Sexta - feira	Leite com chocolate, pão com requeijão, fruta	
Cardápio	Composição	Alimentos Substitutivos
Leite	Leite inte gral UHT	Iogurte (sabor morango) Leite semi desnatado UHT, leite desnatado UHT
Chocolate em pó	Chocolate em pó	Enriquecedor de morango
Pão	Pão de leite	Pão de cenoura, pão integral, pão doce simples
Requeijão	Requeijão	Requeijão
Fruta	Banana	Maçã, abacaxi, melancia,

		mamão, laranja, melão
--	--	-----------------------------

Per capita (CRAS)

Chocolate/ enriquecedor de morango	40g
Açúcar	10g
Leite / Iogurte	250 ml
Pão de leite, pão integral, pão de cenoura, pão doce simples	1 unidade 60g
Mamão, abacaxi, melancia, melão	200 g
Banana, maçã, laranja	1 unidade de 130g
Requeijão	30g

Observação:

1. Os lanches deverão ser ofertados de acordo com cada turma (curso) entre o horário das 8hs às 11:30h e das 13h às 16h30h. O número de lanches irá variar de acordo com o número de usuários matriculados em cada curso.
2. Devem ser seguidas dietas especiais (qualitativa e quantitativamente) conforme prescrição médica ou nutricionista clínica do usuário.
3. Variar os sabores dos pães durante a semana.
4. Servir iogurte e leite com enriquecedor de morango somente 1 vez por semana cada, intercalando com o leite com chocolate.
5. Frutas como mamão, melancia, melão e abacaxi deveram ser servidos picadas, em cumbucas e com garfo de sobremesa.

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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 (Zeamays, 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 substancias 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 sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

Poderá conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal refinado, fermentos químicos, estabilizantes.

Deverá conter a seguinte composição centesimal em 100 g do produto:

VCT : min 424,0 Kcal

Proteínas: min 9,0 g

Carboidratos: min 69,0 g

Lipídeos: min 12,0 g

8.4. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 48.

9. BISCOITO DOCE MAISENA

9.1. 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.

9.2. Classificação

Biscoitos ou bolachas doces são produtos que contém açúcar, além das substâncias normais do produto.

9.3. Características do Produto

Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas.

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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 espécimes 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

Entre as farinhas mais usadas, incluem-se:

- a) Farinha de alfarroba - produto obtido pela moagem do grão da alfarroba (*Ceratonia siliqua* L.), previamente descorticada.
- b) Farinha de amendoim - produto obtido pela moagem do grão de amendoim (*Arachis hypogaea*, L.), desembaraçado das cascas e parcialmente desengordurado.
- c) Farinha de arroz - produto obtido pela moagem do grão de arroz (*Oriza sativa*, L.), beneficiado.
- d) Farinha de aveia - produto obtido pela moagem da semente de aveia (*Avena sativa*, L.), beneficiada.
- e) Farinha de centeio - produto obtido pela moagem do grão de centeio (*Secale cereale* L.), beneficiado.
- f) Farinha de fruta - produto obtido pela pulverização de frutas previamente dessecadas.
- g) Farinha de glúten - produto obtido da farinha de trigo (*Triticum vulgare*), privado de quase todo o seu amido.
- h) Farinha integral - produto obtido pela moagem ou raladura da parte comestível dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos integrais.
- i) Farinha de mandioca - produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*), previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração será denominado "Farinha de mandioca torrada".
- j) Farinha de milho - produto obtido pela ligeira corração do grão de milho (*Zeamays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.
- k) Farinha de raspa de mandioca - produto obtido da mandioca descascada, fragmentada, dessecada (raspa) e em seguida moída e peneirada.
- l) Fubá de milho ou fubá - produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zeamays*, L.), desgerminado ou não.

14.4 Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978.

18. FLOCOS DE CEREAIS

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, 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 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.

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:

- Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.
- Serão obtidos de matérias - primas, de origem vegetal em bom estado sanitário,
- 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao 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., Merril.*), 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 (*Psidium 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 nº 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 substância 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 acúmulo 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 são, 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 sãos, e satisfazer as seguintes condições:

a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;

b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade;

c) estar livre de enfermidades e insetos;

d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente;

f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

g) estar livre de resíduos fertilizantes.

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 nº 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 sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie;
- b) estar livre de enfermidades;
- c) não estar 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 sãos 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 ao Código Sanitário do Decreto nº 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 aschalazas intactas;
- g) ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo);
- h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:
 - 1- Alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento);
 - 2- mumificação (ovo seco);
 - 3 - podridão (vermelha, negra ou branca);
 - 4 - presença de fungos: interna ou externamente
 - 5 - cor, sabor ou odor anormais;
 - 6 - ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
 - 7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
 - 8 - quando contenham substâncias tóxicas.

46. CACAU EM PÓ 32%

46.1. Definição

Cacau é a semente do cacauzeiro Theobromacacao (e suas variedades) liberta por fermentação do invólucro, dessecada e tostada.

46.2. Características Gerais

O cacau deverá ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa. Parasitos e detritos vegetais ou animais e em perfeito estado de conservação. No preparo do **cacau solúvel**. Poderão entrar como coadjuvantes da tecnologia, hidróxidos ou carbonatos de sódio, potássio, amônio ou magnésio na proporção máxima de 4,0%, expresso em carbonato de potássio anidro.

Classificados em :

- a) massa ou pasta de cacau - produto obtido pela moagem do cacau e posterior tratamento mecânico para obtenção de massa homogênea;

- b) cacau em pó - produto obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada;
- c) cacau em pó parcialmente desengordurado - produto obtido pela moagem da pasta de cacau submetida a uma extração de gordura;
- d) cacau solúvel - produto solubilizado obtido pelo tratamento do cacau em pó com substâncias alcalinas;
- e) misturas à base de cacau para bebidas - produto obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose) e leite em pó, podendo ainda ser adicionado de outras substâncias alimentícias, tais como produtos maltados, farinha de cereais e ovos.

46.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e a NTA 39.

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 727 de 01 de Julho de 2022, RDC nº 359 de 23 de Dezembro de 2003 e RDC nº 360 de 23 e 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-ESPRESSOR DE FRUTAS (doméstico/industrial)
- 1.6-BATEDEIRA (doméstico/industrial)
- 1.7-MICROONDAS

2.

RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS MÍNIMOS (conforme realidade de cada local):

R

- 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 pessoas 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

Na composição do quadro técnico cabe à Contratada dispor de 1 (um) nutricionista, para supervisionar, no máximo 10 (dez) UEs, observados os termos da legislação vigente. No dimensionamento desses profissionais deverá ser atendida a **Portaria CRN-3 nº 306/2016**, que dispõe sobre a normatização para dimensionamento mínimo de quadro técnico para alimentação escolar - Gestão Pública (Serviço Terceirizado).

A Contratada que apresentar, além do número mínimo de Nutricionistas, técnicos em nutrição e dietética, estes serão considerados componentes do quadro técnico, entretanto esses profissionais não substituem o Nutricionista (Responsável Técnico - RT).

ATRIBUIÇÕES:

1) Os nutricionistas da Contratada deverão realizar visitas periódicas de supervisão nas UEs a fim de acompanhar a execução dos serviços de preparo e distribuição da alimentação escolar, mantendo a frequência mínima de 2 (duas) visitas semanais por UE, devidamente registradas por meio de relatórios e em livro ata que deverá permanecer disponível nas cozinhas para fiscalizações;

2) O nutricionista é responsável por supervisionar o trabalho dos manipuladores, fornecendo orientação quanto ao acompanhamento do recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, higienização e outros procedimentos de acordo com as normas estabelecidas. Deverá, ainda, registrar suas visitas de supervisão por meio de relatório padrão e livro ata, esclarecendo todas as orientações transmitidas aos funcionários da cozinha, bem como demais ações realizadas durante sua permanência na UE. Tal documento deverá ficar disponível para Fiscal do Contrato e qualquer órgão fiscalizador.

3) Realização de treinamentos In loco e testes de aceitabilidade sempre que houver necessidade e/ou determinado pela CONTRATANTE;

- 4) Orientar e acompanhar os manipuladores no processo de implantação de receitas e preparações novas;
- 5) Orientar seus funcionários quanto ao per capita aluno de preparo dos alimentos e o porcionamento a ser servido, estabelecidos pela Contratante;
- 6) O Nutricionista tem ainda, entre suas atividades, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, sugerir à Contratante e aos funcionários, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios, resguardadas as exigências nutricionais estabelecidas pelo PNAE;
- 7) O nutricionista deverá dirigir-se à Direção da UE e/ou ao Fiscal do Contrato, que o acompanharão durante toda visita de supervisão, para informá-los sobre as ocorrências encontradas e tomar ciência das solicitações da própria UE registrando em livro ata da unidade;
- 8) Toda equipe de supervisão técnica de trabalho da Contratada deverá atuar em conjunto com os profissionais Nutricionistas da Contratante, de modo a obter o melhor desempenho na execução das atividades.

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:

-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;

-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 alertando a direção sobre os cuidados com as crianças com necessidades especiais e providenciando substitutos;
- 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 _____ /XX, 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 20XX.

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA:

NOME:

QUALIFICAÇÃO:

IDENTIDADE:

PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO:

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 XXXXXXXXX, 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 20XX.

Secretário(a) Municipal

ANEXO XII

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREÇO UNITÁRIO DA MERENDA PARA OS CARDÁPIOS BÁSICOS:

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	20	220	R\$	R\$
CARD 2	C. INFANTIL (COLAÇÃO) 4 A 5 MESES	1	20	220	R\$	R\$
CARD 3	C. INFANTIL (ALMOÇO) 4 A 5 MESES	1	20	220	R\$	R\$
CARD 4	C. INFANTIL (LANCHE) 4 A 5 MESES	1	20	220	R\$	R\$
CARD 5	C. INFANTIL (JANTAR) 4 A 5 MESES	1	20	220	R\$	R\$

CARD 6	C. INFANTIL (DESJEJUM) 6 MESES	1	28	220	R\$	R\$
CARD 7	C. INFANTIL (COLAÇÃO) 6 MESES	1	28	220	R\$	R\$
CARD 8	C. INFANTIL (ALMOÇO) 6 MESES	1	28	220	R\$	R\$
CARD 9	C. INFANTIL (LANCHE TARDE) 6 MESES	1	28	220	R\$	R\$
CARD 10	C. INFANTIL (JANTAR) 6 MESES	1	28	220	R\$	R\$

CARD 11	C. INFANTIL (DESJEJUM) 7 A 11 MESES	1	200	220	R\$	R\$
CARD 12	C. INFANTIL (COLAÇÃO) 7 A 11 MESES	1	200	220	R\$	R\$
CARD 13	C. INFANTIL (ALMOÇO) 7 A 11 MESES	1	200	220	R\$	R\$
CARD 14	C. INFANTIL (LANCHE TARDE) 7 A 11 MESES	1	195	220	R\$	R\$
CARD 15	C. INFANTIL (JANTAR) 7 A 11 MESES	1	195	220	R\$	R\$
CARD 16	C. INFANTIL (DESJEJUM) 1 A 3 ANOS	1	4.500	220	R\$	R\$
CARD 17	C. INFANTIL (COLAÇÃO) 1 A 3 ANOS	1	4.500	220	R\$	R\$
CARD 18	C. INFANTIL (ALMOÇO) 1 A 3 ANOS	1	4.500	220	R\$	R\$
CARD 19	C. INFANTIL (LANCHE TARDE) 1 A 3 ANOS	1	4.200	220	R\$	R\$
CARD 20	C. INFANTIL (JANTAR) 1 A 3 ANOS	1	4.200	220	R\$	R\$
CARD 21	DESJEJUM	1	12.310	190	R\$	R\$
CARD 22	ENSINO INFANTIL	1	2.100	182	R\$	R\$

CARD 23	ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO e EJA (Estado)	1	EF: 7.020 EM/EJA: 7.820	187 182	R\$	R\$
CARD 24	EJA	1	300	182	R\$	R\$
CARD 25	APAE E AMAI	1	200	200	R\$	R\$
CARD 26	KIT PASSEIO	1	92	200	R\$	R\$
CARD 27	ALMOÇO INFANTIL INTEGRAL	1	615	182	R\$	R\$
CARD 28	LANCHE TARDE INFANTIL INTEGRAL	1	605	182	R\$	R\$
CARD 29	ALMOÇO FUND. e MÉDIO INTEGRAL	1	6.230	185	R\$	R\$
CARD 30	LANCHE TARDE FUND. e MÉDIO INTEGRAL	1	4.000	185	R\$	R\$
CARD 31	COLAÇÃO ENSINO INFANTIL E FUNDAMENTAL INTEGRAL	1	80	185	R\$	R\$
CARD 32	CEACA 1 dia (recém nascido a 5 meses e 29 dias)	12	4	365	R\$	R\$
CARD 33	CEACA (6 meses a 6 meses e 29 dias)	10	2	365	R\$	R\$
CARD 34	CEACA 7 MESES A 11 MESES E 29 DIAS	9	4	365	R\$	R\$
CARD 35	CEACA 1 ANO A 2 ANOS E 11 MESES e 29 dias	8	4	365	R\$	R\$
CARD 36	CEACA (3 a 18 anos)	6	30	365	R\$	R\$
CARD 37	CENTRO DIA DO IDOSO	4	80	240	R\$	R\$
CARD 38	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, PPRA/PCMSO NAS UNIDADES ESCOLARES;
- ATESTADOS DE SAÚDE OCUPACIONAL DOS FUNCIONÁRIOS;

VALIDADE DA PROPOSTA: xx (xxxxx) dias

LOCAL, XX DE XXXXX DE 20xx.

(INCLUIR NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA)

(N.º DA CARTEIRA DE IDENTIDADE COM INDICAÇÃO DO ÓRGÃO EXPEDIDOR)

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA, CNPJ, ENDEREÇO, TELEFONE E E-MAIL.

(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, de conformidade com as condições estabelecidas no Edital da Concorrência 11/2022 e seus anexos, bem como todas as despesas diretas, indiretas, mão de obra e fornecimento de peças referentes aos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, incluindo os eletrodomésticos e utensílios utilizados no preparo e distribuição da alimentação.

Local e data

Assinatura

Nome, CPF, RG de quem assinou

ANEXO XIV

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADA: _____

CONTRATO: Nº ____/2022

OBJETO:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1.

E

stamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, 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, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração (ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e conseqüente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: Itu, de de 2022.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pela CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

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 _____				

CONTROLE DE SOLICITAÇÃO DE CARDÁPIOS

UNIDADE ASSISTENCIAL: _____

Dia da semana	Data	Quantidade de cardápios solicitados				
		Card ____	Card ____	Card ____	Card ____	Card ____
Segunda - feira						
Terça - feira						
Quarta - feira						
Quinta - feira						
Sexta - feira						
Sábado						
Domingo						
Total Semanal						
Assinatura e Carimbo do 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*X2) TOTAL X	Y1	Y2	=(Y1*Y2) TOTAL Y	=(TOTAL X+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
(XXXXXXXXXXXX)

NOTA.: as medições deverão ser separadas por segmento escolar, a saber:
Estado, Fundamental, Infantil, Eja, Creches e Filantrópicas.



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.

Obs.: Entregar este termo preenchido e assinado em uma única via até 3 (três) dias antes de servir a preparação supracitada na Secretaria.

Responsável pela Unidade
Carimbo ou RG

ANEXO XX**MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DEITU E A EMPRESA _____ 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.

Pelo presente contrato, acima especificado, regido pela Lei Federal nº 8.666/93, e suas posteriores alterações, de um lado a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE ITU**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida Itu 400 anos, nº 111, Itu Novo Centro – Itu/SP – CEP 13303-500, inscrita no CNPJ sob n.º 46.634.440/0001-00, neste ato representada pelo Secretário (a) Municipal de, o(a) Sr.(a), nacionalidade, estado civil, profissão, portador do R.G. nº _____ e do CPF nº _____, residente nesta cidade de Itu/SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado empresa, com sede à devidamente inscrita no CNPJ sob n.º, Inscrição Estadual neste ato representada pelo Sr. portador da Cédula de Identidade com RG nº. SSP/SP, e do Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda CPF/MF n.º, residente e domiciliado à Rua, nº, Bairro, na cidade de/SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente Contrato, decorrente da **Concorrência nº 11/2022**, regido pela Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, mediante cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1.-O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão e mão-de-obra, de conformidade com os ANEXOS da concorrência nº XX/XXXX, 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.

1.2. – A implantação dos serviços deverá ocorrer imediatamente após a emissão da Ordem de Serviço.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO

2.1.- O prazo para a prestação dos serviços objeto do presente contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento da **ORDEM DE SERVIÇO** expedida pela CONTRATANTE, podendo ser prorrogado nos termos da Lei 8.666/93.

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 presente 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 (impresso modelo no ANEXO XVII), ou ainda outro método proposto e aprovado pelo setor responsável pela alimentação escolar da CONTRATANTE.

3.1.2.6.1 - Para os serviços de refeições intermediárias (desjejum e lanche da tarde) os métodos de contagem serão por frequência de alunos no caso do ensino infantil compreendido pelas EMEIS de tempo parcial e integral (impresso modelo no Anexo XV); para os alunos do ensino FUNDAMENTAL e ensino MÉDIO de tempo parcial e integral o controle se dará por meio da contagem e posterior contabilização da quantidade total do número de pães servidos (Anexo XVI), ambos ensinos da Secretaria de Educação ou ainda outro método proposto e aprovado pelo setor responsável pela alimentação escolar da CONTRATANTE.

3.1.2.6.2 - Para os apontamentos da colação oferecidos em EMEIS de tempo integral deverá ser considerado o número de alunos frequentes no dia. Em EMEFS deverá ser considerada a contagem dos pratos.

3.1.2.6.3 - Para os apontamentos das refeições lanche da tarde e jantar oferecidos em creches deverão ser subtraídos do número de matriculados os alunos que permanecem em período parcial na unidade e, portanto, não consomem tais refeições.

3.1.2.6.4 - Para as CRECHES, o controle realizado se dará por meio do número de matriculados (impresso modelo ANEXO XVII). Deverá ser considerada a frequência de alunos no período de recesso/férias escolar ou ainda em situações em que a frequência escolar estiver abaixo de 80% de alunos matriculados.

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 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.

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

3.1.2.10 - 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;

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;

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;

3.1.3 – Após conferência e validação da medição (Anexo XVIII) pelo gestor de contrato e/ou responsável da Secretaria Municipal de Educação, ocorrerá o encaminhamento 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 deste 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.

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 na modalidade de menor **preço unitário por cardápio solicitado**.

3.2.2- Entende-se por cardápio solicitado, aquele cuja solicitação, formulada por representante legal da Prefeitura, em impresso próprio, conforme Anexo XVII do presente edital, tenha sido integralmente atendida, quantitativa e qualitativamente.

3.2.3- O Regime de execução será de cardápios solicitados para todos os equipamentos que compreendem a Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social: CRAS – Centro

de Referência de Assistência Social (CRAS I, II, III, IV, V); CEACA – Centro de Atendimento a Criança e ao Adolescente (CASAS LARES I, II e III) e CDIs – Centro Dia do Idoso (CDI Agenor Bernardini e CDI Quero Vida). As solicitações serão realizadas de acordo com os cardápios utilizados por cada equipamento, onde a composição e as per capita dos mesmos, deverão estar de acordo com o descrito no Anexo IV do presente edital.

3.2.4- Entende-se que na solicitação, os cardápios serão contabilizados diariamente e totalizados semanalmente.

3.2.5 - A solicitação de cardápios do serviço contratado e as informações lançadas no impresso de solicitação serão de responsabilidade do Coordenador de cada equipamento, o qual poderá delegar a um servidor público efetivo da unidade.

3.2.6 - O coordenador de cada equipamento procederá semanalmente às solicitações dos cardápios, nas quantidades necessárias para cada dia da semana, conforme o número de usuários. A solicitação deverá ser realizada em impresso próprio fornecido pela contratada em três vias, conforme Anexo XVII. Essa solicitação deverá ser retirada pela responsável do serviço (contratada) até a quarta-feira anterior ao fornecimento da mesma.

É de suma importância que todas as vias não apresentem rasuras ou qualquer anotação que configure dúvida na leitura ou compreensão dos mesmos.

3.2.7- A primeira via do **controle de solicitação**, modelo em Anexo XVII deverá ficar de posse da prestadora do serviço; a segunda via deverá acompanhar as notas fiscais no ato da entrega das mesmas, juntamente com o **relatório de fornecimento de serviços** e a terceira via deverá ficar em posse do coordenador do equipamento que realizou a solicitação. Todas as vias deverão estar carimbadas e assinadas pelo responsável da solicitação.

3.2.8- A solicitação computada através do documento de solicitação deverá ser a mesma demonstrada em **relatório de fornecimento de alimentação** e suas respectivas notas fiscais, sendo que o valor total das notas fiscais deve ser idêntico àquele resultante da multiplicação dos valores unitários de cada cardápio pelo número de cardápios solicitados na semana.

3.2.9- O responsável pelo recebimento das notas fiscais bem como os relatórios e solicitações, assinará as notas fiscais, providenciará a assinatura do Secretário da pasta e em seguida encaminhará para pagamento.

3.2.10- Será permitida mediante aprovação prévia do responsável pela alimentação dos usuários da Secretaria de Promoção e Desenvolvimento Social, a repetição da composição completa dos cardápios descritos no Anexo IV deste edital.

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		
37		
38		

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 e distribuição nas unidades educacionais

4.2.5- Logística

4.2.6- Armazenamento

4.2.7- Treinamento de funcionários em conformidade com o edital

4.2.8- Fornecimento de mão de obra em conformidade com o edital

4.2.9- O fornecimento de mão de obra de supervisão do preparo e distribuição das refeições por nutricionistas em conformidade com o edital

4.2.10- Responsabilidade técnica e acompanhamento dos procedimentos de higienização, porcionamento e controle de segurança alimentar.

4.2.11- Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e pertencentes à prefeitura, relativos as unidades escolares/assistenciais

4.2.12- Disponibilização de equipamentos e utensílios, conforme necessidade das unidades educacionais/assistenciais;

4.2.13- Disponibilização de fichas técnicas, manual de boas práticas, PPRA/PCMSO nas unidades escolares;

4.2.14- Atestados de saúde ocupacional dos funcionários;

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR ESTIMADO DO CONTRATO

5.1 - Dá-se ao presente contrato o valor total estimado de R\$ (.....), extraído do preço final 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 dotações orçamentárias nº 3390.300.08.244.4009.2195 (FONTE 01:MUNICIPAL), 3390.3000.08.244.4010.2012 (FONTE 01:MUNICIPAL), 3390.3900.08.244.4010.2012 (FONTE 01:MUNICIPAL), 3390.3900.08.244.4013.2118

(FONTE 05:FEDERAL), 3390.3000.08.244.4013.2118 (FONTE 02:ESTADUAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 02:ESTADUAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 02:ESTADUAL), 3390.300.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 02:ESTADUAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3000.12.306.2013.2066 (FONTE 05:FEDERAL), 3390.3900.12.306.2013.2066 (FONTE 01:MUNICIPAL) E 3390.3900.08.244.4009.2195 (FONTE 01:MUNICIPAL) 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 IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, ou índice que vier a substituí-lo, tomando-se por mês base para o cálculo o da entrega da proposta.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESPONSABILIDADE, DAS MEDIÇÕES E 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 até 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.

CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

9.1 - A Contratada deverá executar os serviços em conformidade com os anexos do edital da Concorrência nº 11/2022.

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, 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, Resolução 26 de 17 de Junho de 2013 e Resolução 06 de 08 de Maio de 2020 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.

9.6 - Disponibilizar balcões térmicos com resistência elétrica nas escolas de tempo integral e nas unidades em que o período de distribuição for igual ou superior à 1 hora.

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 contratadas em regime celetista 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 (duzentos 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 e 01 lactarista para as unidades com lactário e/ou crianças de berçário (04 meses a 11 meses e 29 dias), independente do número de refeições totais da unidade.

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 as escolas de tempo integral o dimensionamento de mão de obra deverá ser 1 (um) funcionário para cada 150 (cento e cinquenta) alunos matriculados/período e/ou 150 (cento e cinquenta) refeições servidas por período.

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

CRAS: 01 funcionária (o) por unidade;

CENTROS DIA DO IDOSO: 01 funcionária por unidade;

CEACA – CASA I: 04 funcionárias (os), sendo 2 por plantão 12x36;

CEACA – CASA II: 04 funcionárias (os), sendo 2 por plantão 12x36;

CEACA – CASA III: 04 funcionárias (os), 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 de nutricionistas e ou supervisoras (ou de campo) 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). As nutricionistas com funções administrativas não deverão ser computadas neste cálculo a fim de garantirmos que a rota de cada supervisora corresponda à 10 escolas por nutricionista, conforme disposto em Lei.

10.2.6- Manter, em Itu, equipe volante de no mínimo 10% (dez 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- Remanejar, desligar, advertir ou substituir qualquer de seus empregados de acordo com as ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

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

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

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

10.2.14- 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.

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

10.2.16 - 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 CVS-05/2013 em sua 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 os 200 dias letivos de acordo com o calendário escolar municipal e calendário escolar/decreto estadual, inclusive quando for aos sábados e feriados, estimado em no máximo 4 dias letivos.

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 insumos e 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 Contratada deverá retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

10.19 - A Contratada 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 Contratada 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 podendo ser alterados somente após o conhecimento e autorização por escrito da PREFEITURA.

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 Contratada não poderá, em hipótese alguma, subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, sendo permitida apenas a subcontratação em relação aos serviços de manutenção dos equipamentos, distribuição e fornecimento de pães e bolos além do transporte de merendas até as escolas.

10.26 - A Contratada 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 podendo ser o pagamento suspenso em caso de pendências, até a sua regularização por determinação da Prefeitura e em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Licitante vencedora suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato podendo ser o pagamento suspenso em caso de pendências, até a sua regularização por determinação da Prefeitura e em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Licitante vencedora suspenda a prestação de serviços, objeto do presente contrato.

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 Contratada 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.

10.33 - De acordo com a Legislação da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, todas as cozinhas e ou locais de preparo da alimentação deverão ter os alvarás de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária do Município por meio de Processo Administrativo requerido pela empresa vencedora.

10.34 - Responder por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, securitária ou comercial, além de responsabilizar-se pelo trato e observância das leis trabalhistas, previdenciárias e fiscais, pelas despesas tributárias e outras obrigações congêneres, decorrentes da assinatura e execução do presente instrumento contratual, ficando ainda a **CONTRATADA**, responsável por todas as despesas necessárias à realização dos serviços, custos pelo pagamento dos salários devidos pela mão de obra empregada na execução dos trabalhos e demais despesas indiretas e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à **CONTRATADA**.

10.35 - Caberá a CONTRATADA comprovar mensalmente a CONTRATANTE, as obrigações e deveres trabalhistas inerentes aos serviços contratados, mediante a apresentação dos originais da fatura, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS, correspondente ao período de execução dos serviços e a mão de obra alocada para esse fim. Em relação ao INSS (art. 31 da Lei nº 8.212/91 com a redação dada pela Lei nº 9.711/98), serão observados os procedimentos da Instrução Normativa nº 100, do INSS (ou outra que a substituir).

10.36 - Responder integralmente pelas obrigações contratuais, no caso de, em qualquer hipótese, empregados da **CONTRATADA** intentarem reclamações trabalhistas contra a **CONTRATANTE**;

10.37 - Obrigar-se pela seleção, treinamento, habilitação, contratação, registro profissional de pessoal necessário, bem como pelo cumprimento das formalidades exigidas pelas Leis Trabalhistas, Sociais e Previdenciárias;

10.38 - Providenciar afastamento imediato, das dependências da sede da **CONTRATANTE**, de qualquer empregado cuja permanência seja por ela considerada inconveniente;

10.39 - Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos;

10.40 - Fornecer materiais e mão-de-obra especializada para execução dos serviços objeto do presente instrumento;

10.41 - Cumprir rigorosamente todas as disposições legais referentes à segurança do trabalho, fornecendo por sua conta todos os materiais necessários à segurança do pessoal que trabalhar na execução dos serviços;

10.42 - Fornecer, quando solicitado pela **CONTRATANTE**, a comprovação de recolhimento dos encargos sociais trabalhistas e previdenciários referentes aos empregados que farão parte da

equipe de trabalho e verificar se os mesmos estão registrados em carteira profissional de trabalho em nome da **CONTRATADA**;

10.43 - Caso a **CONTRATANTE** venha a ser arrolada no polo passivo de reclamações, autuações, ações judiciais ou administrativas por conta da atuação da **CONTRATADA**, esta deverá assumir formalmente a responsabilidade e requerer a exclusão do Município na primeira oportunidade de manifestação na referida demanda.

10.44 - Em qualquer hipótese, a **CONTRATADA** deverá indenizar de forma regressiva a **CONTRATANTE** que venha a ser incluída no polo passivo e condenada de reclamações, autuações, ações judiciais ou administrativas.

10.45 - A **CONTRATADA** se obriga a atender de imediato qualquer ordem judicial ou administrativa contra si, provocada por Conselho de Classe, também isentando a **CONTRATANTE** de qualquer responsabilidade.

10.46 - Encaminhar para a **CONTRATANTE** junto com as notas fiscais/fatura, as guias de recolhimento de INSS, FGTS e IRRF (se for o caso), até o mês anterior da data da emissão das mesmas.

10.47 - Encaminhar cópia da SEFIP – Sistema Empresa de Recolhimento do Fundo de Garantia e Informações à Previdência Social para conferência dos funcionários.

10.48 - Caso ocorra a suspensão do desconto referente ao INSS, por força de liminar, apresentar declaração de que está em vigor a liminar.

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 Contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

11.3 - É de responsabilidade da CONTRATANTE a expedição da **Ordem de Serviço** para início dos serviços;

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

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

11.6 - 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, desratização/desinsetização, de acordo com os padrões vigentes.

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

11.8 - No caso de supressão de serviços, se a CONTRATADA já tiver 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 encontrem nas escolas, mão de obra alocada, logística, entre 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 deste 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 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.

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 exime a Licitante vencedora da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à Prefeitura.

13.4- 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.

13.5 - 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GLOSA E RETENÇÃO DE PAGAMENTOS

14.1 - Caso a **CONTRATADA** não dê integral cumprimento às obrigações assumidas no presente instrumento contratual, bem como a **CONTRATANTE** venha a ser arrolada no polo passivo de reclamações, autuações, ações judiciais ou administrativas por conta da atuação da **CONTRATADA**, poderá a **CONTRATANTE** glosar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, isto é, reter os créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à **CONTRATANTE** e das multas aplicadas.

14.2 - A glosa não possui natureza sancionatória, tratando-se de medida que visa ao ressarcimento de determinada monta.

14.3 - Para a efetivação, em momento posterior, da glosa e retenção, será oportunizado à **CONTRATADA** o direito à ampla defesa e ao contraditório assegurado no artigo 5º, LV, da Constituição Federal.

14.4 - Confirmada a glosa e retenção, a critério da **CONTRATANTE**, por oportunidade e conveniência, a fim de eximir sua responsabilidade em reclamações, autuações, ações judiciais ou administrativas por conta da atuação da **CONTRATADA**, poderá utilizar os critérios glosados e retidos da **CONTRATADA** para garantir o juízo, evitando, assim, o agravamento da demanda.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO GESTOR DE CONTRATO

14.1 A Contratante nomeia como gestor do contrato Sr(a): _____ da Secretaria Municipal de Educação; e Sr(a): _____, da Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento 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 averso, 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 20.....

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

ANEXO XXI – PLANILHA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Item	Descrição do Produto	UND	PREÇO OFERTADO
1	Abacaxi Havai	Kg	
2	Abobora	Kg	
3	Abobrinha	Kg	
4	Banana	UN	
5	Batata	Kg	
6	Beterraba	Kg	
7	Cenoura	Kg	
8	Caqui	Un	
9	Chuchu	Kg	
10	Goiaba	Un	
11	Iogurte	L	
12	Laranja pera	Kg	
13	Leite em pó integral	Kg	
14	Limão Taiti	Kg	
15	Maçã Gala	UN	
16	Mandioca	Kg	
17	Manga	Un	
18	Maracujá azedo	Kg	
19	Pepino comum	Kg	
20	Leite Integral Longa Vida	L	
22	Rabanete	Kg	
23	Vagem	Kg	