



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA VISANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NO PREPARO E FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DE ACORDO COM ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA.

1 – DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços no fornecimento e preparo da alimentação escolar.

1.1.1. O presente objeto se dará com o fornecimento de todos os gêneros (exceto os adquiridos da agricultura familiar) e demais insumos (incluindo pré-preparo, preparo, porcionamento, controle de estoque), armazenamento e distribuição dos gêneros e demais insumos nos locais de consumo, logística, bem como o fornecimento de mão de obra especializada para o preparo das refeições (quando e se solicitado), capacitação técnica contínua dos envolvidos e supervisão dos serviços, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas de preparo e estoque, elaboração e atualização de Manual de Boas Práticas, desenvolvimento de cardápios de acordo com as exigências legais e da contratante conforme **orientação do Responsável Técnico (nutricionista)** da municipalidade e desenvolvimento e aplicação de programas de educação alimentar, tudo em conformidade com este termo, para atender ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais de responsabilidade do município.

Todo o serviço oferecido deve seguir as exigências previstas nas legislações que abrangem o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, a Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, a Resolução nº 216, de 5 de setembro de 2004 e demais legislações sobre serviço de alimentação, a Portaria CVS 5, de 19 de abril de 2013, dentre outros.

Deverão ser respeitadas as numerações dos ITENS, as quantidades, unidades e especificações mínimas, bem como deverá ser indicada as marcas dos objetos relacionados, quando for o caso.

Os objetos desta contratação deverão atender aos padrões de qualidade e normas brasileiras vigentes.

2 – DA JUSTIFICATIVA

CONSIDERANDO, o que preconiza a Legislação Federal, lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, em seu art. 2º, Incisos I e II, o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

CONSIDERANDO, que a Lei Federal nº 9.394, de 20 de dezembro de 2006 (Lei das Diretrizes e Bases da Educação Nacional) em seu art. 4º, inciso VIII, bem como a Lei Federal nº 8.609, de 13 de julho de 1990, (Estatuto da Criança e do Adolescente) em seu art. 54, inciso VII, ambas definem como dever do Estado garantir à educação pública os programas de suplementação alimentar;

CONSIDERANDO, a obrigatoriedade da Rede Municipal de Ensino em garantir ensino de qualidade, abrangendo o provimento da alimentação escolar, como preconiza a Lei Municipal nº. 4.397, de 25 de junho de 2015, que trata do Plano Municipal de Educação;

CONSIDERANDO, que a inclusão da alimentação escolar contribui para o processo de ensino-aprendizagem, que é direito do aluno da educação básica pública e que é ato incabível deixar de promover esse direito.

CONSIDERANDO, as adequações necessárias às normas do Conselho de Alimentação Escolar (CAE);

CONSIDERANDO, que o Município de Cruzeiro, possui estabelecimento próprio para a preparação da alimentação escolar, denominado “Cozinha Piloto”, mas que o mesmo ainda se encontra em condições inadequadas para a elaboração e preparo da merenda escolar;

CONSIDERANDO, que o serviço atualmente prestado através do Contrato Emergencial de nº 09/2022, após pesquisa realizada pela Secretaria Municipal de Educação, obteve parecer favorável por parte da comunidade escolar, tornando-se o modelo mais adequado ao fornecimento e preparo da alimentação escolas nas Unidades da Rede Municipal.

3 – DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO DE PREÇOS

3.1 - Caberá ao Departamento de Licitação classificar os proponentes por ordem numérica crescente, a partir daquela que apresentar proposta mais vantajosa, a qual será atribuído o primeiro lugar de acordo com o critério do tipo MENOR PREÇO GLOBAL.

3.2 - Entende-se por Valor Global a soma de todos os itens.

4 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

4.1 - Os recursos financeiros serão atendidos pelo orçamento vigente, constantes da indicação Contábil, que é parte integrante deste termo, e por dotações futuras vigentes para exercícios posteriores, no caso de prorrogações contratuais.

4.2. Serão utilizadas as seguintes Fontes de Recursos:

Funcional Programática: 02.08.03.12.306.0013.2051 .3.3.90.39.41



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

Ficha: 325

Ação: 2051

Fonte: 05-Federal

Subelemento: 3.3.90.39.41 - Fornecimento de alimentação

Aplicação: 200.0001 Salário Educação – QSE

Aplicação: 200.0018 – Alimentação Escolar - FNDE - PNAE

Ficha: 324

Ação: 2051

Fonte: 01-Tesouro

Subelemento: 3.3.90.39.41 - Fornecimento de alimentação

Aplicação: 200.0017 – Ensino Geral

5 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DA CONTRATADA

5.1 - Relativos à Habilitação Jurídica:

5.1.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual;

5.1.2 Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

5.1.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

5.2 - Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

5.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

5.2.2 Prova de Regularidade junto à Fazenda Estadual, tanto dos Débitos Inscritos quanto os Débitos Não Inscritos, na Dívida Ativa do Estado;

5.2.3 A contratada, se com sede no Estado de São Paulo, poderá extrair as referidas regularidades através dos sítios de internet:

5.2.3.1 Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo - PROCURADORIA GERAL DO ESTADO (<http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/inicio.do>).

5.2.3.2 Certidão Negativa de Débitos Tributários Não Inscritos na Dívida Ativa do Estado de São Paulo



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

(<https://www10.fazenda.sp.gov.br/CertidaoNegativaDeb/Pages/ImpressaoCertidaoNegativa.aspx>).

- 5.2.3.3 Prova de Regularidade relativa à Fazenda Federal relativo aos Tributos Federais e inclusive a Seguridade Social (Certidão Conjunta); <http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATSP0/Certidao/CndConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1>;
- 5.2.3.4 Prova de Regularidade relativa à Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante (Débitos mobiliários);
- 5.2.3.5 Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; (<https://www.sifge.caixa.gov.br/Cidadao/Crf/FgeCfSCriteriosPesquisa.asp>)
- 5.2.3.6 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. (<http://www.tst.jus.br/certidao>)

As comprovações far-se-ão por Certidões Negativas e de Regularidades, atualizadas e vigentes à data da contratação.

5.3 - Relativa à Qualificação Econômico-Financeira

- 5.3.1 Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 60 (sessenta) dias da data da abertura do certame;
- 5.3.2 Demonstrativo de Índices Financeiros, em papel timbrado da empresa, assinado pelo contador responsável, e pelo representante legal da empresa, extraídos do balanço apresentado, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os Índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula com arredondamento:

- Índice de Liquidez Geral (ILG):

$\frac{\text{ativo circulante} + \text{realizável a longo prazo}}{\text{passivo circulante} + \text{passivo não circulante}} = \text{ou} > 1,10$
--

- Índice de Liquidez Corrente (ILC):

$\frac{\text{ativo circulante}}{\text{passivo circulante}} = \text{ou} > 1,10$
--

- Índice de Solvência Geral (ISG):

$\frac{\text{Passivo circulante} + \text{Passivo não circulante}}{\text{Ativo Total}} = \text{ou} \leq 0,50$
--



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

- 5.3.3. Os resultados isolados das duas primeiras operações (Índice de Liquidez Geral – ILG e Índice de Liquidez Corrente - ILC), deverão ser maiores ou iguais a 1,10 ($\geq 1,10$), enquanto o resultado isolado do Índice de Solvência Geral (ISG) deverá ser menor ou igual a 0,50 ($\leq 0,50$);
- 5.3.4 No cálculo dos índices exigidos, utilizar-se-á os resultados expressos no balanço (demonstrações contábeis) do último exercício social exigível;
- 5.3.5 O Índice contábil será calculado sempre com uma casa decimal, utilizando-se o arredondamento matemático a partir da segunda casa decimal;
- 5.3.6 Balanço Patrimonial, notas explicativas e demonstrações contábeis do exercício social anterior, já exigíveis do ano (FISCAL) em curso e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- 5.3.7 Os balanços deverão ser assinados por Contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade, indicando o número e folhas do livro diário no qual foram transcritos os balanços. Referidos documentos deverão estar arquivados na Junta Comercial ou Cartório de Títulos e documentos, exceto os que utilizam SPED - Sistema Público de Escrituração Digital. Os balanços referentes às Sociedades Anônimas deverão estar publicados;
- 5.3.8 Comprovação de possuir Capital Social ou o valor do patrimônio líquido correspondente a, no mínimo, 10% do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais (SÚMULA Nº 48 TCE/SP).
- 5.4 Relativa à Qualificação Técnica:
- 5.4.1 Registro ou inscrição da contratada no Conselho Regional de Nutricionistas, através da apresentação de Certidão de Registro emitida pelo CRN – Conselho Regional de Nutrição da região onde a mesma se encontra registrada;
- 5.4.2 Comprovação da contratada possuir em seu quadro permanente, na data da contratação, nutricionista(s) devidamente registrado no CRN, detentor(es) de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, comprovando ter executado serviço(s) compatível(is) em características com o objeto da contratação, nos termos da súmula nº 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;
- 5.4.3 Apresentação de atestado(s) de capacidade operacional averbado no CRN em nome da empresa contratada, indicando, o fornecimento de refeições/ano, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão da contratada para desempenho em atividades compatíveis com o objeto do termo de referência, relativas à natureza e outras características dos serviços prestados, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição-CRN;
- 5.4.4 A capacidade técnica/operacional deve comprovar a execução mínima de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total mês do objeto deste termo de referência;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

- 5.4.5 Os serviços referidos na cláusula 5.4.4. acima englobam o fornecimento de - gêneros alimentícios necessários e fornecimento de mão de obra - para a preparação e distribuição dos alimentos, que deverão ser prestados de forma descentralizada, nas instalações do Contratante;
- 5.4.6 Para o pleno atendimento do item 5.4.4 somente será(ão) considerado(s) o(s) atestado(s) de capacidade operacional que indique(m) a que contrato se refere(m), a vigência contratual e a especificação dos serviços prestados em consonância com o objeto do presente termo, e contendo:
- a) nome do CONTRATANTE.
 - b) período dos serviços atestados.
 - c) local de prestação dos serviços.
 - d) identificação do contrato (tipo ou natureza).
 - e) quantidades de refeições servidas/ano.
 - f) nome do(s) responsável(is) técnico(s).
- 5.4.6.1 Será aceita a apresentação de atestados que se complementem, desde que referentes a serviços executados simultaneamente à mesma época e que a análise de sua totalidade atenda ao objeto contratado;
- 5.4.7 Atestado de Vistoria Técnica certificando que o licitante o tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assim possuindo pleno conhecimento das condições das unidades escolares, seus equipamentos e utensílios;
- 5.4.7.1. - As vistorias técnicas, condição obrigatória a habilitação, poderão ser realizadas até o último dia útil antes da licitação, as quais serão realizadas mediante a apresentação de documento de identidade (RG ou similar) do representante da empresa e serão acompanhadas pelo diretor da unidade ou funcionário por ele designado, devendo ser previamente agendada pelo número (12) 3144-5059.
- 5.4.8 Anexar a(s) declaração(ões) individual(ais) do(s) profissional(ais) para atendimento ao item 5.4.2 autorizando sua inclusão na equipe técnica, e que irá participar da execução do serviço em questão, admitindo-se substituição por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que aprovado pela Administração.

6 – DA ASSINATURA DO CONTRATO

- 6.1 A contratada deverá comparecer para firmar o Contrato, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data da convocação por meio eletrônico;
- 6.1.1 A contratação será devidamente publicada no Diário Oficial do Estado e no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Cruzeiro;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

- 6.2 O prazo para vigência do contrato inicia-se na data da assinatura do contrato pelo período de 12 meses, podendo em caso de necessidade, ser prorrogado pelo mesmo período até o limite de 60 meses, nos termos do artigo 57, inciso II da Lei Federal 8.666/93;
- 6.3 Será exigida prestação de garantia de cumprimento de contrato, a ser posteriormente celebrado com a empresa contratada, no valor de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, conforme Parágrafo 2º do Artigo 56, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, podendo o licitante optar por uma das seguintes modalidades: CAUÇÃO EM DINHEIRO; TÍTULO DA DÍVIDA PÚBLICA; SEGURO GARANTIA ou FIANÇA BANCÁRIA;
- 6.3.1 A garantia efetuada em dinheiro, o recolhimento far-se-á por guia própria, vinculada em conta especial remunerada, em agência bancária a critério do Município;
- 6.3.2 Os Títulos da Dívida Pública, somente serão aceitos como garantia, desde que comprovada a devida escrituração em sistema centralizado de liquidação e custódia, pelo seu valor econômico, conforme definido pelo Ministério da Fazenda (Artigo 61, da Lei de Responsabilidade Fiscal);
- 6.3.3 A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada ou restituída após a execução deste Contrato;
- 6.3.4 Se o valor da garantia for utilizado no pagamento de quaisquer obrigações, incluindo a indenização de terceiros, a CONTRATADA, notificada por meio de correspondência simples, obrigará-se a repor ou completar o seu valor, no prazo máximo e improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas, contadas do recebimento da referida notificação. Ao CONTRATANTE cabe descontar da garantia toda a importância que a qualquer título lhe for devida pela CONTRATADA.
- 6.3.5 A empresa deverá apresentar a garantia no momento da assinatura do contrato.

7 – DOS SERVIÇOS/ DAS CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO DO OBJETO/ DAS RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA.

- 7.1 Os serviços e fornecimentos serão desenvolvidos em conformidade aos tipos de Cardápio indicados no Anexo XI - Tipos de Cardápios a serem servidos deste Termo de Referência;
- 7.2 As Unidades Educacionais incluídas nesta contratação serão divididas em dois grupos segundo a natureza das atividades a serem exercidas:
- 7.2.1 - Nas Unidades Educacionais constantes da Tabela 1 abaixo, o preparo dos alimentos será realizado pela Prefeitura Municipal, por meio de seus servidores (merendeiras), cabendo à contratada a realização das atividades a seguir relacionadas. As merendeiras (servidoras municipais) permanecerão sob a inteira e exclusiva gestão e subordinação do município. Esta modalidade é denominada como “FORNECIMENTO e ORIENTAÇÕES TÉCNICAS”, na qual caberá à CONTRATADA o seguinte: Quando o serviço prestado for nessa modalidade, para atendimento a Resolução n 20, de 02 de dezembro de 2020, Art. 51 § 2 e 3, a empresa CONTRATADA deverá emitir duas notas fiscais, um referente aos gêneros alimentícios utilizados



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

nos cardápios fornecidos e a outra contendo os valores das demais despesas, o qual será quitado com recurso especificado neste termo de referência. Os recursos repassados pelo FNDE a conta do PNAE são exclusivos para o pagamento dos gêneros alimentícios. Anexo a nota fiscal dos gêneros a CONTRATADA deverá disponibilizar a memória de cálculo de quantitativo de gêneros alimentícios consumidos naquele período, por tipo de ensino, que gerou o informado em nota fiscal.

(a) Planejamento dos Serviços - análise das necessidades nutricionais dos alunos, análise das adesões aos cardápios, elaboração dos cardápios observando à legislação vigente, condutas nutricionais para atendimento de alunos com necessidades nutricionais especiais (quando comprovadas por laudo médico) serão elaboradas uma vez na semana, tendo a CONTRATADA o prazo de 5 dias úteis, a partir da data do recebimento da conduta para início do atendimento de acordo com o padrão de cardápio normal, ajustadas a necessidade. Elaboração de cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais nos temas: Páscoa, Festa Junina, Dia das Crianças e Natal, ou outra data se solicitada e combinada entre as partes, podendo ser um lanche festivo como: pão com recheio e suco ou tortas salgadas e suco ou alguma preparação diferenciada do dia a dia no serviço de refeição. Também deverão ser atendidas as especificações contidas nos Anexos deste Edital. Dimensionamento das quantidades de refeições por escolas e a quantidade de gêneros necessários para o preparo das refeições, compra dos gêneros e insumos, bem como a logística para distribuição dos mesmos nas escolas, programação das manutenções preventivas e corretivas e eventuais substituições dos equipamentos e utensílios.

(b) Gestão de Suprimentos – aquisição dos gêneros, materiais e utensílios de acordo com o calendário escolar e com o cardápio desenvolvido e aprovado, monitoramento da entrega dos mesmos nas escolas e o respectivo armazenamento, elaboração de plano de contingência para suprir eventual falta dos insumos, materiais e utensílios decorrentes de problemas com a logística, pesquisa e desenvolvimento de fornecedores para atender as demandas e gestão do estoque (validade dos produtos, armazenamento adequado, etc).

(c) Gestão da Logística – programação da distribuição dos insumos nas escolas, distribuição destes insumos, acompanhamento e controle da frota (veículos adequados, licenciados e com toda a documentação pertinente).

(d) Gestão de Recursos Humanos – realização de treinamentos e reciclagens quanto aos serviços prestados, cujo conteúdo será previamente aprovado pela Prefeitura. Fornecimento de uniformes (calças, camisetas, aventais de tecido e PVC, touca e calçado de segurança), na cor branca e sem o logotipo da CONTRATADA.

(e) Gestão da Operação – Orientação e apoio técnico, coleta e controle de estatísticas operacionais, contagem periódica do estoque nas escolas, medição dos serviços prestados (em conjunto com o representante da Prefeitura) e serviços de controle de pragas na área da cozinha.

(f) Gestão da Qualidade – elaboração, implantação e atualização do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços e procedimento operacional padronizado (POP), avaliação dos alimentos rejeitados pelos alunos e reposição de receitas, forma de preparo e cortes que fazer da alimentação escolar mais atrativa, orientação sobre a



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos e desenvolvimento e aplicação de programa de educação alimentar para os alunos.

7.3 - As atividades da contratada, nestes casos, serão remuneradas pelos Preços Unitários correspondentes à PARCELA (A) - Gêneros e Demais Insumos constante da Proposta Comercial.

7.4 No decorrer da execução do contrato, Unidades Educacionais componentes deste grupo poderão, a critério da Prefeitura ser transferidas para o grupo de escolas SERVIÇO COMPLETO caracterizado no item a seguir:

TABELA 1

RELAÇÃO DE ESCOLAS									
	ESCOLAS	CARDÁPIOS E NÚMERO DE ALUNOS							
		C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
1	CRECHE DOM BOSCO	15	30	87	0	0	0	0	0
2	CRECHE DONA LILI	16	24	56	0	0	0	0	0
3	CRECHE FORESTA MASSEI CABRAL	0	10	62	0	0	0	0	0
4	CRECHE HAMILTON GUEDES RAMOS PE	8	24	36	0	0	0	0	0
5	CRECHE HELOISA Q DE BARROS	0	0	111	0	0	0	0	0
6	CRECHE LUCIENE GLORIA DE A NASCIMENTO	0	12	58	0	0	0	0	0
7	CRECHE MANOELA MAGALHÃES LEITE ESCOBAR*	0	10	30	0	0	0	0	0
8	CRECHE MARIA RODRIGUES*	0	10	29	0	0	0	0	0
9	CRECHE OLÍVIA CARUSO CRECHE MUNICIPAL	17	23	64	0	0	0	0	0
10	CRECHE SANTA LUZIA	6	16	60	0	0	0	0	0
11	E. M. ANTONIO XAVIER	0	0	0	155	0	0	0	0
12	E. M. GIRLENE DE C A MARTINOLLI PROFA	0	0	0	46	187	0	0	0
13	E. M. ITA FORTES PROFA, Anexo Olga Ramos	0	0	0	90	259	0	0	0
14	E. M. ITAMAR GIL MOELLER PROF	0	0	0	35	72	0	0	0
15	E. M. JOAO BASTOS SOARES PROF	0	0	0	125	0	0	0	0
16	E. M. JOAO PIRES DE LIMA PROF	0	0	0	22	148	0	0	0
17	E. M. JOAQUIM DE PAULA GUIMARAES PROF	0	0	0	93	227	0	0	0
TOTAL GERAL POR TIPO DE CARDÁPIO		62	159	593	566	893	0	0	0
TOTAL GERAL DE ALUNOS ATENDIDOS		2.273							

*Unidades Escolares em processo de ampliação e reformas – nº estimado de vagas.

7.4 Nas Unidades Educacionais indicadas na Tabela 2 abaixo, caberá a licitante vencedora a execução integral do objeto do presente certame, qual seja, além das atividades relacionadas nos itens de “a” a “f” acima, o serviço de preparo das refeições, com os funcionários necessários para tal ato, e o fornecimento de gêneros e demais insumos e distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas de produção e estoque. Esta modalidade passa a



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ser denominada neste termo de referência como “SERVIÇO COMPLETO”. Quando o serviço prestado for nessa modalidade, para atendimento a Resolução n 20, de 02 de dezembro de 2020, Art. 51 § 2 e 3, a empresa CONTRATADA deverá emitir duas notas fiscais, um referente aos gêneros alimentícios utilizados nos cardápios fornecidos e outra nota fiscal contendo os valores dos demais despesas, o qual será quitado com recurso especificado neste termo de referência. Os recursos repassados pelo FNDE a conta do PNAE são exclusivos para o pagamento dos gêneros alimentícios. Anexo a nota fiscal dos gêneros a CONTRATADA deverá disponibilizar a memória de cálculo de quantitativo de gêneros alimentícios consumidos naquele período, por tipo de ensino, que gerou o informado em nota fiscal.

TABELA 2

RELAÇÃO DE ESCOLAS									
	ESCOLAS	CARDÁPIOS E NÚMERO DE ALUNOS							
		C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
1	E. M. ANTONIO VICENTE DA S BUENO PROF	0	0	0	0	0	466	0	0
2	E. M. ARNOLFO AZEVEDO DR	0	0	0	22	268	0	0	122
3	E. M. DALILA FILGUEIRAS PINTO PROFA	0	0	0	0	0	177	0	0
4	E. M. FRANCISCO DE ASSIS CARVALHO PADRE	0	0	0	0	0	254	0	0
5	E. M. JOAQUIM REBOUÇAS DE C NETTO PROF	0	0	0	0	295	0	0	0
6	E. M. JOSE DIOGO BASTOS DR CAIC*	0	0	0	35	138	111	284	0
7	E. M. JOSE RIBEIRO DA SILVA	0	0	0	58	207	0	0	0
8	E. M. LIONS	0	0	0	50	135	148	0	0
9	E. M. MARCINIO PEREIRA DE CASTRO PROF	0	0	0	109	417	0	0	0
10	E. M. MARIA GERALDINA R GOSLING PROFA	0	0	0	96	221	0	0	0
11	E. M. MARIA LEONOR COSTA PROFA	0	0	0	0	378	324	0	0
12	E. M. MAURILIO BARBOSA TOMANIK PADRE	0	0	0	233	268	0	0	0
TOTAL GERAL POR TIPO DE CARDÁPIO		0	0	0	603	2.327	1.480	284	122
TOTAL GERAL DE ALUNOS ATENDIDOS		4.816							

*A E.M JOSE DIOGO BASTOS ATENDERÁ OS CARDÁPIOS DE ACORDO COM CADA FAIXA ETÁRIA, E O ADICIONAL DO CARDÁPIO C7 POR SER UNIDADE ESCOLAR DE TEMPO INTEGRAL.

7.4.1 As atividades da contratada na modalidade SERVIÇO COMPLETO (tabela 2) serão remuneradas pelo valor integral do Preço Unitário de cada Cardápio, representado pela soma da PARCELA (A) - Gêneros e Outros Insumos com a PARCELA (B) - Mão de Obra constantes da Proposta Comercial, conforme modelo apresentado neste Termo de Referência.

7.5 - A empresa contratada deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

- (a) Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05/13, de 09/04/13, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.
- (b) Manter estrutura no município para funcionamento de escritório e/ou central de abastecimento.
- (c) Elaborar cardápios, conjuntamente com a nutricionista do município, para um período mínimo de 08 (oito) semanas, os quais serão rotativos, os mesmos devem atender as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo as necessidades calóricas, vitamínicas e proteicas dos alunos da rede de ensino. As condutas nutricionais para atendimento de alunos com necessidades nutricionais especiais serão elaboradas uma vez na semana, tendo a CONTRATADA o prazo de 5 dias úteis, a partir da data do recebimento da conduta para início do atendimento de acordo com o padrão de cardápio normal, ajustadas a necessidade. O atendimento de necessidades nutricionais especiais somente poderá ser atendido quando comprovados por laudo médico. Elaboração de cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais nos temas: Páscoa, Festa Junina, Dia das Crianças e Natal, ou outra data se solicitada e combinada entre as partes podendo ser um lanche festivo como: pão com recheio e suco ou tortas salgadas e suco ou alguma preparação diferenciada do dia a dia no serviço de refeição. Também deverão ser atendidas as especificações contidas nos Anexos deste Termo de Referência.
- (d) Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura com até 40 (quarenta) dias anteriores a sua vigência, e poderão ser alterados, desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.
- (e) Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, quando for o caso.
- (f) Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, *in natura* de acordo com a Resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão as licitantes vencedoras.
- (g) Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos (Portaria CVS 5/13, Seção VI, art.52).
- (h) Manter equipe técnica composta por nutricionistas para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.
- (i) Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como, quaisquer ocorrências.
- (j) Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

7.6 - O regime de execução será na modalidade de preço unitário, por cardápio servido e ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

encomendado, por aluno presente observadas as definições estipuladas neste documento.

7.7 - A contratada, em conjunto com a contratante deverá propiciar aos alunos da rede escolar, um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares.

7.8 - A contratada disponibilizará funcionários devidamente treinados, em quantidade suficiente para a execução dos serviços.

7.9 - Gerenciar, supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar (de acordo com o clima da região), todos os funcionários, que estejam envolvidos no programa de alimentação escolar.

7.10 - Manter, em caráter permanente durante a execução dos serviços, equipe de profissionais para supervisão, estimada em 01 (um) (a) Nutricionista para atender cada 10 Unidades e 01 (um) (a) Coordenador(a) Responsável (Nutricionista) com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

7.11 - Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

7.12 - Fornecer e manter às suas expensas, todos os equipamentos de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de funcionários da empresa envolvidos na execução dos serviços.

7.13 - Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios mínimos ao cumprimento do objeto contratado em conformidade a este Termo de Referência.

7.14 - Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados em todas as Unidades Escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura.

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

7.16 - Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário, para que o serviço não seja prejudicado. Os equipamentos de propriedade da Prefeitura de Cruzeiro, que forem substituídos, deverão ser devolvidos à prefeitura, no estado em que se encontrarem. Os equipamentos repostos pela licitante poderão ser por ela retirados ao final do contrato.

7.17 - Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 30 (trinta) dias após o término ou rescisão do contrato.

7.18 - Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o capítulo IV – Seção I da Portaria CVS 05/13.

7.19 – Realizar as adequações dos utensílios e equipamentos sob as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias vigentes para que sejam feitas as adequações necessárias.

7.20 - Efetuar a conservação e manutenção das instalações durante a vigência do contrato de acordo com as normas sanitárias vigentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

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

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

7.23 - O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATANTE.

7.24 - Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental referente ao espaço físico da cozinha de todas as Unidades Educacionais, pessoal e dos utensílios e equipamentos, dentre os quais, pode-se citar a título exemplificativo e não taxativo:

i) Materiais de limpeza: Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios devem garantir a não contaminação dos alimentos em conformidade com os MBP e POPs e demais normas pertinentes da Vigilância Sanitária. Serão utilizados: água sanitária, desengordurante/desincrustante, detergente líquido, esponja dupla face, luva para limpeza e pano multiuso descartável;

ii) Materiais de higienização: sabonete líquido, álcool 70º líquido e em gel, e hipoclorito de sódio;

iii) Materiais diversos: balde, borrifador plástico, desentupidor de pia, luva plástica descartável, máscara, touca descartável, saco para amostra com tarja, bobina de saco plástico, pá para lixo, escova para mamadeira, rodo, vassoura em nylon, saco para lixo, fita adesiva e acendedor de chama.

7.24.1. Em hipótese alguma será permitido que os funcionários da Contratada utilizem materiais de higienização ou descartáveis para outros fins que não sejam aqueles aos quais se destinada a prestação do serviço.

7.25 - 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.

7.26 - Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato. Serão permitidas as subcontratações dos serviços de transporte e de manutenção dos equipamentos.

7.27 - A CONTRATADA fornecerá todos os gêneros e demais insumos a todas as Unidades Educacionais constante do Termo de Referência, sendo responsável também pelo preparo e distribuição das merendas das unidades mencionadas no item "7.4" e tabela 02 deste Termo de Referência.

7.28. Preparo da alimentação:

a) Nas unidades em que o Licitante Vencedor ficar responsável pelo preparo da alimentação ("SERVIÇO COMPLETO" – Tabela 02) deve ser feito nas unidades escolares, e, em caso de alguma unidade não a possuir ou entrar em reforma, realizar na cozinha piloto própria da



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

municipalidade, ou local por ela indicado, por mão de obra devidamente qualificada, atendendo a todos os requisitos da legislação sanitária vigente.

b) A área usada para a manipulação dos alimentos deve estar sempre muito bem higienizada, bem como todos os utensílios que serão utilizados no seu preparo.

c) O preparo deve ser realizado sempre de acordo com o cardápio, utilizando-se a gramagem pré-estabelecida para períodos específicos, bem como, de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deve ser estabelecido um receituário padrão que deverá ser rigorosamente cumprido, e cada unidade escolar deve possuir uma cópia deste receituário padrão.

7.29. Logística:

a) Os serviços e o fornecimento de insumos descritos no objeto da contratação, devem ser prestados de forma estratégica, integrada e harmônica entre si, de modo a atingir níveis de qualidade e segurança satisfatórios.

b) A entrega dos insumos deverá ser feita nos pontos e horários estabelecidos pela contratante, na semana anterior a execução do cardápio, sempre, visando cumprir rigorosamente com o estabelecido em contrato.

c) Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados e devidamente inspecionados pelo órgão competente, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos. A manutenção e higienização destes veículos deve estar sempre de acordo com as normas sanitárias aplicáveis aos serviços prestados.

d) É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca descartável) para o transporte dos produtos até as Unidades Escolares.

8 – DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO CONTRATADO

A medição diária do serviço contratado, ficará a cargo da equipe gestora da Unidade Escolar. O acompanhamento e controle diário serão de responsabilidade da equipe gestora das Unidades Escolares com acompanhamento da CONTRATADA e a validação será realizada através de preenchimento diário de relatório único, assinado pela pessoa indicada da Unidade Escolar de um representante da CONTRATADA.

Para efeito desta contratação, compreende-se como merenda/dia consumida:

8.1- Para a Educação Infantil:

Período integral – Anotação diária do registro de presença em caderneta escolar, ou seja, serão considerados os alunos efetivamente presentes, já estando aí computadas possíveis repetições de merenda.

Período parcial - Anotação diária do registro de presença em caderneta escolar, ou seja, serão



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

considerados os alunos efetivamente presentes, já estando aí computadas possíveis repetições de merenda.

8.2- Para a Educação Infantil (Infantil I e II e Pré I e II parcial) e para a Educação Fundamental e Ensino de Jovens e Adultos:

– A quantidade de cardápio consumidos e registradas por aluno/dia em relatório definido pela Educação, considerando o número de cardápios servidos.

A CONTRATANTE poderá implementar sistema eletrônico ou manual, por meio de tíquetes, contagem de utensílios e outro mecanismo de seu interesse para a contabilização dos atendimentos de cardápios.

A Unidade Escolar deverá p

permitir que a CONTRATADA dê vistas às planilhas e/ou anotações referentes às quantidades de cardápios servidos diariamente.

a) N° total de alunos atendidos por dia e por período de funcionamento da Unidade (com a respectiva totalização mensal) e por nível de ensino;

b) N° de Cardápios Servidos = N° total de cardápios servidos por dia e por período de funcionamento da Unidade, com a respectiva totalização mensal;

b.1) N° de Repetições = N° total de alunos que repetiram a refeição por dia e por período de funcionamento da Unidade, com a respectiva totalização mensal.

• Para fins de repetição será considerado o *per capita* informado neste termo de referência com os alimentos previstos no cardápio do dia salvo se o aluno decidir pela exclusão de alguma preparação.

A CONTRATADA deverá atender a todas as refeições solicitadas, aos alunos matriculados.

9 – DO PAGAMENTO

9.1- Condições de pagamento: até 20 (vinte) dias subsequentes a prestação dos serviços a municipalidade e emissão da Nota Fiscal

9.2 - Os valores totais das Notas Fiscais deverão ser idênticos àquele resultante da soma de todos os cardápios servidos, em cada modalidade, multiplicado pelo respectivo preço unitário contratado, subtraindo o valor despendido pela Prefeitura para o fornecimento dos produtos da Agricultura Familiar. A subtração de valores prevista deverá estar baseada em notas fiscais que comprovem os valores pagos em aquisições anteriores e recentes ou em orçamentos apresentados pela CONTRATADA.

9.3 - A empresa deverá emitir as notas fiscais MENSALMENTE.

9.4- As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à empresa vencedora para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata este item começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem imperfeições.

9.5 - Deverá constar no corpo da Nota Fiscal o número do Contrato, do Processo Administrativo, da Nota de Empenho e a descrição dos serviços para fins de pagamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

9.6 - As notas fiscais deverão ser eletrônicas.

9.7 - Fica a contratada obrigada a enviar juntamente com a Nota Fiscal as comprovações dos pagamentos das obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias, sob pena de devolução da NF'e.

Certidões Negativas de Débito Federal (Constituição Federal art. 195, §3º - Decisão Plenária do TCU 1241/2002), FGTS (artigo 27, alínea "a" da Lei 8.036/90 – Decisão Plenária do TCU 795/1994 e 1241/2002) e Trabalhista (Lei 12.440/2011), sob pena de devolução da NF'e.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos 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 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 consequente 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: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

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

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

(preferencialmente em papel timbrado da empresa)

Eu, _____, RG _____, CPF _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, Representante Legal da empresa _____, CNPJ _____, estabelecida na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____,

DECLARO

Que a empresa não se encontra inadimplente ou impedida perante a Administração Pública de participar de licitações e nem é objeto de quaisquer restrições ou notas desabonadoras no Cadastro de Fornecedores de órgãos públicos: Federal, Estadual ou Municipal.

Local e data.

DECLARANTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO
ESTADO DE SÃO PAULO

Anexo IV

DECLARAÇÃO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO
(preferencialmente em papel timbrado da empresa)

Eu, _____, RG _____, CPF _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, Representante Legal da empresa _____, CNPJ _____, estabelecida na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____,

DECLARO

Que a empresa atende plenamente os Requisitos de Habilitação.

Local e data.

DECLARANTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO V

DECLARAÇÃO NEGATIVA DE TRABALHO INFANTIL

....., inscrição no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº, DECLARA, para fins de cumprimento ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, bem como que comunicará à Administração Municipal qualquer fato ou evento superveniente que altere a atual situação.

....., de de 2022.

.....

Assinatura e carimbo da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA E PARENTESCO

Eu, _____, RG _____, CPF _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, Representante Legal da empresa _____, CNPJ _____, estabelecida na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____,

DECLARO

Sob as penas de lei que inexistente grau de parentesco até o 3º grau em quaisquer linhas da empresa, em especial dos sócios/proprietários com o Prefeito Municipal, Diretor de Compras, Advogado (a) responsável pelos pareceres deste processo, ou Membro da Equipe de Educação.

.....,..... de de 2022.

DECLARANTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VII

MODELO REFERENCIAL DE PROPOSTA

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Cidade:

E-mail:

CEP:

Fone/Fax:

PROPOSTA FINANCEIRA

TABELA I

ITEM	CARDÁPIO	QUANT. ALUNOS	DIAS LETIVOS	QUANT. REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	C1: CRECHE <u>INTEGRAL</u> 4-6 MESES	62	201		R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	C2: CRECHE <u>INTEGRAL</u> 7-11 MESES	159	201		R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	C3: CRECHE <u>INTEGRAL</u> 1-3 ANOS E 11 MESES	593	201		R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	C4: PRÉ-ESCOLA <u>PARCIAL</u> 4-5 ANOS	566	201		R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	C5: FUNDAMETAL I <u>PARCIAL</u> 6-10 ANOS	893	201			
	TOTAL	2.273				

VALOR TOTAL POR EXTENSO: R\$.....

OBS.1. 201 (duzentos e um) dias letivos;

OBS.2. Os Tipos de Cardápios, com as devidas refeições do dia, estão discriminados no Anexo IX;

OBS.3. A incidência para composição dos cardápios e per capita, estão discriminados no Anexo XII.

PROPOSTA FINANCEIRA

TABELA II-MODALIDADE SERVIÇO COMPLETO

ITEM	CARDÁPIO	QUANT. ALUNOS	DIAS LETIVOS	QUANT. REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4	C4: PRÉ-ESCOLA <u>PARCIAL</u> 4-5 ANOS	603	201		R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	C5: FUNDAMETAL I <u>PARCIAL</u> 6-10 ANOS	2.327	201			
6	C6: FUNDAMETAL II <u>PARCIAL</u> 11-15 ANOS	1.480	201			
7	C7: PRÉ-ESCOLA, FUNDAMENTAL I e II <u>INTEGRAL</u> 4-15 ANOS	284	201		R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	C8: EJA <u>PARCIAL NOTURNO</u> ACIMA DE 16 ANOS	122	201		R\$ 0,00	R\$ 0,00
	TOTAL	4.816				



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

VALOR TOTAL POR EXTENSO: R\$.....

OBS.1. 201 (duzentos e um) dias letivos;

OBS.2. Os Tipos de Cardápios, com as devidas refeições do dia, estão discriminados no Anexo IX;

OBS.3. A incidência para composição dos cardápios e per capita, estão discriminados no Anexo XII.

PROPOSTA FINANCEIRA

C9: KIT LANCHE

ITEM	CARDÁPIO	QUANT. MEDIA ALUNOS	PROJETOS PEDAGOGICOS PREVISTOS	QUANT. KITS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
9	C9: KIT LANCHE	2.000	9	18.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00

VALOR TOTAL POR EXTENSO: R\$.....

DECLARAÇÃO

1 - Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93 e item 12.3 do edital).

2 - Declaro, sob as penas da lei, que os serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital, na legislação e norma técnica em vigor.

3- Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Nome do Representante:

RG:

CPF:

DATA

ASSINATURA, CARIMBO E CNPJ



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VIII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **[INSERIR]**

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CRUZEIRO, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 46.668.596/0001-01 estabelecido à Rua Cap. Neco, 18, na cidade de Cruzeiro, neste ato representado pelo Prefeito Senhor Thales Gabriel Fonseca.

CONTRATADA: _____,
portadora do CNPJ nº _____ e Inscrição Estadual nº _____,
estabelecida na rua _____,
nº _____, na cidade de _____, representada pelo Proprietário/Sócio
Proprietário/Diretor Sr(a). _____, portador do RG nº _____ e do CPF
nº _____, com endereço na rua _____, nº _____, na
cidade de _____.

Tendo em o Processo Administrativo nº **[INSERIR]**, pelo Senhor Prefeito, têm entre si, justa e acordada a aceitação do presente contrato mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

Entre as partes acima especificadas, fica avençado, para os fins da Lei Federal nº 10.520/2002, e supletivamente pela Lei Federal nº 8.666/93, o seguinte:

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços no preparo da alimentação escolar, conforme especificações constantes no Termo de Referência, Processo Administrativo nº **[INSERIR]** e na proposta apresentada pela empresa CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

3.1. O prazo para vigência do contrato inicia-se na data da assinatura do contrato pelo período de 12 meses, podendo em caso de necessidade, ser prorrogado pelo mesmo período até o limite de 60 meses, nos termos do artigo 57, inciso II da Lei Federal 8.666/93;

CLÁUSULA QUARTA - DOS DEVERES DA CONTRATADA:

A CONTRATADA obriga-se à:

a) Conforme dispõe o Artigo 65, § 1º da Lei Federal 8.666/93, a CONTRATADA obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no fornecimento do objeto do contrato, até 25% (vinte e cinco) do valor atualizado



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

do contrato.

b) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização ou acompanhamento pela CONTRATANTE;

c) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários decorrentes da execução deste contrato;

d) Não alegar a “Execução do Contrato Não Cumprido”, diante de eventual inadimplência da CONTRATANTE, por se tratar de Contrato Administrativo, portanto, regido por normas de Direito Público, cabendo ao CONTRATADO o direito conferido pelo artigo 78, inciso XV da Lei Federal nº 8.666/93 com suas alterações posteriores.

CLÁUSULA QUINTA - DOS SERVIÇOS:

5.1 Os serviços e fornecimentos serão desenvolvidos em conformidade aos tipos de Cardápio indicados no Anexo IX - Tipos de Cardápios a serem servidos deste Edital.

5.2 - As Unidades Educacionais incluídas neste termo serão divididas em dois grupos segundo a natureza das atividades a serem exercidas:

5.2.1 - Nas Unidades Educacionais constantes da Tabela 1 abaixo, o preparo dos alimentos será realizado pela Prefeitura Municipal, por meio de seus servidores (merendeiras), cabendo à contratada a realização das atividades a seguir relacionadas. As merendeiras (servidoras municipais) permanecerão sob a inteira e exclusiva gestão e subordinação do município. Esta modalidade é denominada como “FORNECIMENTO e ORIENTAÇÕES TÉCNICAS”, na qual caberá à CONTRATADA o seguinte:

(a) Planejamento dos Serviços - análise das necessidades nutricionais dos alunos, análise das adesões aos cardápios, elaboração dos cardápios observando à legislação vigente, dimensionamento das quantidades de refeições por escolas e a quantidade de gêneros necessários para o preparo das refeições, compra dos gêneros e insumos, bem como a logística para distribuição dos mesmos nas escolas, programação das manutenções preventivas e corretivas e eventuais substituições dos utensílios.

(b) Gestão de Suprimentos – aquisição dos gêneros, materiais e utensílios de acordo com o calendário escolar e com o cardápio desenvolvido e aprovado, monitoramento da entrega dos mesmos nas escolas e o respectivo armazenamento, elaboração de plano de contingência para suprir eventual falta dos insumos, materiais e utensílios decorrentes de problemas com a logística, pesquisa e desenvolvimento de fornecedores para atender as demandas e gestão do estoque (validade dos produtos, armazenamento adequado, etc.).

(c) Gestão da Logística – programação da distribuição dos insumos nas escolas, distribuição destes insumos, acompanhamento e controle da frota (veículos adequados, licenciados e com toda a documentação pertinente).

(d) Gestão de Recursos Humanos – realização de treinamentos e reciclagens quanto aos serviços prestados, cujo conteúdo será previamente aprovado pela Prefeitura.

(e) Gestão da Operação – Orientação e apoio técnico, coleta e controle de estatísticas



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

operacionais, contagem periódica do estoque nas escolas, medição dos serviços prestados (em conjunto com o representante da Prefeitura) e serviços de controle de pragas.

(f) Gestão da Qualidade – elaboração, implantação e atualização do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços e procedimento operacional padronizado (POP), avaliação dos alimentos rejeitados pelos alunos e reposição de receitas, forma de preparo e cortes que fazer da alimentação escolar mais atrativa, orientação sobre a manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos e desenvolvimento e aplicação de programa de educação alimentar para os alunos.

5.2.1.1 - As atividades da contratada, nestes casos, serão remuneradas pelos Preços Unitários correspondentes à PARCELA (A) - Gêneros e Demais Insumos constante da Proposta Comercial. Quando o serviço prestado for nessa modalidade, para atendimento a Resolução n 20, de 02 de dezembro de 2020, Art 51 § 2 e 3, a empresa CONTRATADA deverá emitir duas notas fiscais, uma referente aos gêneros alimentícios utilizados nos cardápios fornecidos e outra nota fiscal contendo os valores dos demais despesas, o qual será quitado com recurso próprio. Os recursos repassados pelo FNDE a conta do PNAE são exclusivos para o pagamento dos gêneros alimentícios. Anexo a nota fiscal dos gêneros a CONTRATADA deverá disponibilizar a memória de cálculo de quantitativo de gêneros alimentícios consumidos naquele período, por tipo de ensino, que gerou o informado em nota fiscal.

5.2.1.2 No decorrer da execução do contrato, Unidades Educacionais componentes deste grupo poderão, a critério da Prefeitura ser transferidas para o grupo de escolas SERVIÇO COMPLETO caracterizado no item 5.2.2 a seguir:

Tabela 1

RELAÇÃO DE ESCOLAS									
	ESCOLAS	CARDÁPIOS E NÚMERO DE ALUNOS							
		C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
1	CRECHE DOM BOSCO	15	30	87	0	0	0	0	0
2	CRECHE DONA LILI	16	24	56	0	0	0	0	0
3	CRECHE FORESTA MASSEI CABRAL	0	10	62	0	0	0	0	0
4	CRECHE HAMILTON GUEDES RAMOS PE	8	24	36	0	0	0	0	0
5	CRECHE HELOISA Q DE BARROS	0	0	111	0	0	0	0	0
6	CRECHE LUCIENE GLORIA DE A NASCIMENTO	0	12	58	0	0	0	0	0
7	CRECHE MANOELA MAGALHÃES LEITE ESCOBAR*	0	10	30	0	0	0	0	0
8	CRECHE MARIA RODRIGUES*	0	10	29	0	0	0	0	0
9	CRECHE OLÍVIA CARUSO CRECHE MUNICIPAL	17	23	64	0	0	0	0	0
10	CRECHE SANTA LUZIA	6	16	60	0	0	0	0	0
11	E. M. ANTONIO XAVIER	0	0	0	155	0	0	0	0
12	E. M. GIRLENE DE C A MARTINOLLI PROFA	0	0	0	46	187	0	0	0
13	E. M. ITA FORTES PROFA, Anexo Olga Ramos	0	0	0	90	259	0	0	0
14	E. M. ITAMAR GIL MOELLER PROF	0	0	0	35	72	0	0	0



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

15	E. M. JOAO BASTOS SOARES PROF	0	0	0	125	0	0	0	0
16	E. M. JOAO PIRES DE LIMA PROF	0	0	0	22	148	0	0	0
17	E. M. JOAQUIM DE PAULA GUIMARAES PROF	0	0	0	93	227	0	0	0
TOTAL GERAL POR TIPO DE CARDÁPIO		62	159	593	566	893	0	0	0
TOTAL GERAL DE ALUNOS ATENDIDOS		2.273							

5.2.2 Nas Unidades Educacionais indicadas na Tabela 2 abaixo, caberá a contratada vencedora a execução integral do objeto do presente certame, qual seja, além das atividades relacionadas nos itens de “a” a “f” acima, o serviço de preparo das refeições, com os funcionários necessários para tal ato, e o fornecimento de gêneros e demais insumos e distribuição nos locais de consumo, logística, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e limpeza e conservação das áreas de produção e estoque. Esta modalidade passa a ser denominada neste Edital como “SERVIÇO COMPLETO”.

Tabela 2

RELAÇÃO DE ESCOLAS									
	ESCOLAS	CARDÁPIOS E NÚMERO DE ALUNOS							
		C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
1	E. M. ANTONIO VICENTE DA S BUENO PROF	0	0	0	0	0	466	0	0
2	E. M. ARNOLFO AZEVEDO DR	0	0	0	22	268	0	0	122
3	E. M. DALILA FILGUEIRAS PINTO PROFA	0	0	0	0	0	177	0	0
4	E. M. FRANCISCO DE ASSIS CARVALHO PADRE	0	0	0	0	0	254	0	0
5	E. M. JOAQUIM REBOUÇAS DE C NETTO PROF	0	0	0	0	295	0	0	0
6	E. M. JOSE DIOGO BASTOS DR CAIC*	0	0	0	35	138	111	284	0
7	E. M. JOSE RIBEIRO DA SILVA	0	0	0	58	207	0	0	0
8	E. M. LIONS	0	0	0	50	135	148	0	0
9	E. M. MARCINIO PEREIRA DE CASTRO PROF	0	0	0	109	417	0	0	0
10	E. M. MARIA GERALDINA R GOSLING PROFA	0	0	0	96	221	0	0	0
11	E. M. MARIA LEONOR COSTA PROFA	0	0	0	0	378	324	0	0
12	E. M. MAURILIO BARBOSA TOMANIK PADRE	0	0	0	233	268	0	0	0
TOTAL GERAL POR TIPO DE CARDÁPIO		0	0	0	603	2.327	1.480	284	122
TOTAL GERAL DE ALUNOS ATENDIDOS		4.816							

5.2.2.1 As atividades da contratada na modalidade SERVIÇO COMPLETO (item 5.2.2 – tabela 2) serão remuneradas pelo valor integral do Preço Unitário de cada Cardápio, representado pela soma da PARCELA (A) - Gêneros e Outros Insumos com a PARCELA (B) - Mão de Obra constantes da Proposta Comercial, conforme modelo apresentado neste Edital. Quando o serviço prestado for nessa modalidade, para atendimento a Resolução n 20, de 02 de dezembro de 2020, Art 51 § 2 e 3, a empresa CONTRATADA deverá emitir duas notas fiscais, uma referente aos



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

gêneros alimentícios utilizados nos cardápios fornecidos e outra nota fiscal contendo os valores dos demais despesas, o qual será quitado com recurso próprio. Os recursos repassados pelo FNDE a conta do PNAE são exclusivos para o pagamento dos gêneros alimentícios. Anexo a nota fiscal dos gêneros a CONTRATADA deverá disponibilizar a memória de cálculo de quantitativo de gêneros alimentícios consumidos naquele período, por tipo de ensino, que gerou o informado em nota fiscal.

5.3 - A contratada deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:

(a) Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05/13, de 09/04/13, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a resolução RDC nº 12 de 02/01/01 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

(b) Manter estrutura no município para funcionamento de escritório e/ou central de abastecimento.

(c) Elaborar cardápios, conjuntamente com a nutricionista do município, para um período mínimo de 08 (oito) semanas, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo as necessidades calóricas, vitamínicas e proteicas dos alunos da rede de ensino. Também deverão ser atendidas as especificações contidas nos Anexos deste Edital.

(d) Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura com até 40 (quarenta) dias anteriores a sua vigência, e poderão ser alterados, desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.

(e) Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, quando for o caso.

(f) Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, *in natura* de acordo com a Resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a contratada.

(g) Manter amostras dos alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos (Portaria CVS 5/13, Seção VI, art.52).

(h) Manter equipe técnica composta por nutricionistas para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos nas unidades, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.

(i) Anotar todas as visitas realizadas, reclamações, bem como, quaisquer ocorrências.

(j) Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

5.4 - O regime de execução será na modalidade de preço unitário, por cardápio servido e ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

encomendado, observadas as definições estipuladas no neste Edital.

5.5 - A contratada deverá propiciar aos alunos da rede escolar, um Programa de Educação Alimentar com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares.

5.6 – A contratada disponibilizará funcionários devidamente treinados, em quantidade suficiente para a execução dos serviços.

5.7 - Gerenciar, supervisionar, treinar, qualificar e uniformizar (de acordo com o clima da região), todos os funcionários, que estejam envolvidos no programa de alimentação escolar.

5.8 - Manter, em caráter permanente durante a execução dos serviços, equipe de profissionais para supervisão, estimada em 01 (um) (a) Nutricionista para atender cada 10 Unidades e 01 (um) (a) Coordenador(a) Responsável (Nutricionista) com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

5.9 - Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

5.10 - Fornecer e manter às suas expensas, todos os equipamentos de proteção e segurança, indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de funcionários da empresa envolvidos na execução dos serviços.

5.11 - Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios mínimos previstos no Anexo XV deste Edital, podendo fazer uso de equipamentos adicionais aos descritos.

5.12 - Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados em todas as Unidades Escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Prefeitura e do Estado.

5.13 - Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura e do Estado, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.

5.14 - Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos sempre que for necessário, para que o serviço não seja prejudicado. Os equipamentos de propriedade da Prefeitura ou do estado que forem substituídos deverão ser devolvidos à Prefeitura, no estado em que se encontrarem. Os equipamentos repostos pela contratada poderão ser por ela retirados ao final do contrato.

5.15 - Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 30 (trinta) dias após o término ou rescisão do contrato.

5.16 - Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o capítulo IV – Seção I da Portaria CVS 05/13.

5.17 – Realizar as adequações dos utensílios e equipamentos sob as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias vigentes para que sejam feitas as adequações necessárias.

5.18 - Efetuar a conservação e manutenção das instalações durante a vigência do contrato de



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

acordo com as normas sanitárias vigentes.

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

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

5.21 - O abastecimento de gás para o preparo das refeições será de responsabilidade da CONTRATANTE.

5.22 - Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental referente ao espaço físico da cozinha de todas as Unidades Educacionais, pessoal e dos utensílios e equipamentos, dentre os quais, pode-se citar a título exemplificativo e não taxativo:

i) Materiais de limpeza: Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios devem garantir a não contaminação dos alimentos em conformidade com os MBP e POPs e demais normas pertinentes da Vigilância Sanitária. Serão utilizados: água sanitária, desengordurante/desincrustante, detergente líquido, esponja dupla face, luva para limpeza e pano multiuso descartável;

ii) Materiais de higienização: sabonete líquido, álcool 70º líquido e em gel, e hipoclorito de sódio.

iii) Materiais diversos: balde, borrifador plástico, luva plástica descartável, máscara, touca descartável, saco para amostra com tarja, bobina de saco plástico, pá para lixo, escova para mamadeira, rodo, vassoura em nylon, saco para lixo, fita adesiva e acendedor de chama;

5.22.1. Em hipótese alguma será permitido que os funcionários da Contratada utilizem materiais de higienização ou descartáveis para outros fins que não sejam aqueles aos quais se destinada a prestação do serviço.

5.23 - 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.

5.24 - Fica proibida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato. Serão permitidas as subcontratações dos serviços de transporte e de manutenção dos equipamentos.

5.25 - A contratada fornecerá todos os gêneros e demais insumos a todas as Unidades Educacionais constante do Edital, sendo responsável também pelo preparo e distribuição das merendas das unidades mencionadas no item "5.2.2" e tabela 02 deste instrumento legal.

5.26. Preparo da alimentação:

a) Nas unidades em que a contratada ficar responsável pelo preparo da alimentação ("SERVIÇO COMPLETO" – Tabela 02) deve ser feito nas unidades escolares, e, em caso de alguma unidade não a possuir ou entrar em reforma, em cozinha piloto própria da CONTRATANTE, por mão de obra devidamente qualificada, atendendo a todos os requisitos da legislação sanitária vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

b) A área usada para a manipulação dos alimentos deve estar sempre muito bem higienizada, bem como todos os utensílios que serão utilizados no seu preparo.

c) O preparo deve ser realizado sempre de acordo com o cardápio, utilizando-se a gramagem pré-estabelecida para períodos específicos, bem como, de acordo com o número de porções a serem servidas. Para tanto, deve ser estabelecido um receituário padrão que deverá ser rigorosamente cumprido, e cada unidade escolar deve possuir uma cópia deste receituário padrão.

5.27. Logística:

a) Os serviços e o fornecimento de insumos descritos no objeto desta contratação, devem ser prestados de forma estratégica, integrada e harmônica entre si, de modo a atingir níveis de qualidade e segurança satisfatórios.

b) A entrega dos insumos deverá ser feita nos pontos e horários estabelecidos pela contratante, na semana anterior a execução do cardápio, sempre, visando cumprir rigorosamente com o estabelecido em contrato.

C) Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados e devidamente inspecionados pelo órgão competente, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos. A manutenção e higienização destes veículos deve estar sempre de acordo com as normas sanitárias aplicáveis aos serviços prestados.

D) É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca descartável) para o transporte dos produtos até as Unidades Escolares.

CLÁUSULA SEXTA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

6.1. Serão gestores do (s) Contrato (s) Administrativo (s) oriundo deste certame os senhores Mário Flávio Silva Costa – Secretário Municipal de Educação e Tatiane Aparecida Ambrósio – Subsecretária Municipal de Educação.

6.1.1. São funções dos gestores:

i) Fiscalizar o cumprimento do contrato, envolvendo os serviços e todos os documentos relacionados;

ii) Fiscalizar o controle de vigências, reajustes e eventos, com ação proativa, informando os setores envolvidos todas as pendências e ocorrências;

iii) Opinar pela viabilidade administrativa pela criação de aditivos remetendo todas as informações para crivo jurídico e posterior despacho do executivo;

iv) Fiscalizar o cadastro dos contratos juntos aos sistemas informatizados disponibilizados pela administração e os obrigatórios por lei;

v) Fazer cumprir os cadastros de contratos no portal da transparência da prefeitura;

vi) Gerar agenda proativa de ações relacionadas a remessa e recepção de contratos seja



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

objetivando assinatura contratual ou qualquer similaridade.

6.2. Serão Fiscais do Contrato a senhora Tássia dos Santos – Diretora de Suprimentos da Secretaria Municipal de Educação, junto a senhora Eveline Aparecida Ramos Silva - Responsável Técnico Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

6.2.1 São funções do fiscal:

- i) Acompanhar a perfeita execução dos serviços ou a perfeita entrega dos objetos;
- ii) Verificar se os produtos entregues são condizentes com o certame licitatório;
- iii) Adentrar aos locais de execução dos serviços para verificação dos afazeres;
- iv) Discutir assunto técnico relacionado a execução contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR:

7.1. O valor do objeto deste contrato totaliza a importância de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA OITAVA - DA FORMA DE PAGAMENTO:

8.1. Condições de pagamento: até 20 (vinte) dias subsequentes a prestação dos serviços a municipalidade e após a emissão da Nota Fiscal;

8.2 - Os valores totais das Notas Fiscais deverão ser idênticos àquele resultante da soma de todos os cardápios servidos, em cada modalidade, multiplicado pelo respectivo preço unitário contratado, subtraindo o valor despendido pela Prefeitura para o fornecimento dos produtos da Agricultura Familiar. A subtração de valores prevista deverá estar baseada em notas fiscais que comprovem os valores pagos em aquisições anteriores e recentes ou em orçamentos apresentados pela CONTRATADA.

8.3. A empresa deverá emitir as notas fiscais MENSALMENTE.

8.4. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à empresa vencedora para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata este item começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem imperfeições.

8.5. Deverá constar no corpo da Nota Fiscal o número deste Contrato, do Processo Administrativo, da Nota de Empenho e a descrição dos serviços para fins de pagamento. A sua não inclusão ocasionará a devolução da Nota Fiscal e o atraso em seu pagamento.

8.6. As notas fiscais deverão ser eletrônicas.

8.6.1. As notas fiscais deverão estar acompanhadas de CND Federal (Certidão Conjunta) e CND FGTS, sob pena de devolução. Fica a contratada obrigada a enviar juntamente com a Nota Fiscal as Certidões Negativas de Débito Federal (Constituição Federal art. 195, §3º - Decisão Plenária do TCU 1241/2002), FGTS (artigo 27, alínea “a” da Lei 8.036/90 – Decisão Plenária do TCU 795/1994 e 1241/2002) e Trabalhista (Lei 12.440/2011), sob pena de devolução da NF'e.

8.7. As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta da seguinte funcional programática: 02.08.03.12.306.0013.2051 .3.3.90.39.41.

8.8. O pagamento será realizado, através de crédito em conta corrente, mediante emissão de



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

Ordem Bancária - OB, para crédito em conta corrente da contratada.

8.9. Qualquer erro ou omissão havido na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela empresa contratada e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado.

8.10. Deverá ser apresentado, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, junto com o documento fiscal:

a) Relação dos empregados envolvidos na prestação dos serviços.

b) Fotocópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem o prestador de serviços, informando no campo 8 da GRPS (outras informações): o nome, CNPJ da Empresa prestadora de serviços, número, data e valor da(s) nota(s) fiscal(is) ou fatura(s) referente(s) aos serviços efetuados no mês.

8.11. A licitante vencedora não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações, devendo tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, nos termos previstos no artigo 78, inciso XV, da Lei Federal 8.666/93.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTE:

9.1. Este contrato poderá a partir de 12 meses, se renovado, sofrer reajuste pelo índice geral de preços, IPC-FIPE, conforme é tratado no art. 40, inc. XI, art.55, inc. III, da Lei nº 8.666, de 1993 e arts. 1º, 2º e 3º da Lei nº 10.192, de 2001.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E RECURSOS FINANCEIROS

10.1. As despesas decorrentes da execução deste contrato correrão por conta da seguinte funcional programática: 02.08.03.12.306.0013.2051 .3.3.90.39.41.

Ficha: 325

Ação: 2051

Fonte: 05-Federal

Subelemento: 3.3.90.39.41 - Fornecimento de alimentação

Aplicação: 200.0001 Salário Educação – QSE

Aplicação: 200.0018 – Alimentação Escolar - FNDE - PNAE

Ficha: 324

Ação: 2051

Fonte: 01-Tesouro

Subelemento: 3.3.90.39.41 - Fornecimento de alimentação

Aplicação: 200.0017 – Ensino Geral

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVA:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

No caso do descumprimento das cláusulas contratuais, fica estipulado o seguinte:

11.1. Pelo descumprimento, no todo ou em parte, dos termos e prazos estabelecidos neste edital, poderá a administração aplicar à infratora, além da multa de até 20% (vinte por cento) sob o valor global de sua proposta ou sob o valor da pendência de entrega/execução a cumulação de:

11.2. Advertência

11.3 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta administração por prazo de até 05 (cinco) anos.

11.4 - Declaração de inidoneidade de licitar e/ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que a empresa contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na letra anterior.

11.5 - A multa aplicada conforme especificação deste contrato deverá ser paga em até 30 (trinta dias), contadas do recebimento do documento de cobrança respectivo, sob pena de sujeitar-se à empresa infratora aos procedimentos judiciais cabíveis.

11.6 - Antes da aplicação das sanções de que tratam os subitens anteriores, será expedida uma notificação para que o fornecedor apresente justificativa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da mesma, visando assegurar o direito à ampla defesa, disposto no artigo 5º, inciso LV da Constituição Federal.

Parágrafo Único: A rescisão contratual deverá ser respaldada pelos motivos legais elencados pelo artigo 78 e seus incisos, da Lei Federal 8.666/93 com suas alterações posteriores.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO RESPALDO LEGAL E DOS ANEXOS:

A legislação aplicável a este contrato, principalmente nos casos omissos, é a Lei Federal Lei Federal nº 8.666/93 com suas alterações posteriores, fazendo parte integrante deste contrato o Processo Administrativo nº [INSERIR], em especial a Proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DIRETRIZES DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO:

Conjunto de regras, instruções, orientações e indicações para se tratar e levar a termo um plano, uma ação ou uma exigência com vistas a preservar a integridade física e/ou relacionadas à saúde das pessoas. Em resumo é uma norma de procedimento.

Na execução de qualquer atividade, trabalho ou serviço, solicitado pela contratante, a contratada deve observar rigorosamente todas as exigências previstas na legislação vigente, quer sejam, federais, estaduais e municipais, relativas à segurança, higiene e saúde do trabalho, principalmente aquelas estabelecidas na Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977 e Portaria 3.214, de 08 de junho de 1978, onde estão contidas as Normas Regulamentadoras, principalmente a Norma Regulamentadora nº 06.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

As partes elegem o Foro da Comarca de Cruzeiro, SP, para dirimir dúvidas e eventuais dissídios



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

oriundos deste contrato.

Assinam o presente instrumento em 04 (quatro) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, diante das testemunhas instrumentárias abaixo.

Cruzeiro, XX de XXXXXXXX de 2022.

Prof. MÁRIO FLÁVIO SILVA COSTA

Secretário Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO IX

RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E LOCALIZAÇÕES

	ESCOLAS	ETAPAS DE ATENDIMENTO	TEL.	E-MAIL	ENDEREÇO
1.	CRECHE DOM BOSCO	ED. INFANTIL – CRECHE	31450271	creche.dombosco@outlook.com	Rua Constantino Salomão, S/ Nº, 1 Retiro
2.	CRECHE DONA LILI	ED. INFANTIL – CRECHE	31449291	crechedonalili@outlook.com	Padre Natal de Rosas, 395, Lagoa Dourada
3.	CRECHE FORESTA MASSEI CABRAL	ED. INFANTIL – CRECHE	31436268	crecheforestamassei@outlook.com	Rua José de Paula Ferraz, S/ Nº, Itagaçaba
4.	CRECHE HAMILTON MENDES GUEDES PE	ED. INFANTIL – CRECHE	22858251	creche.padrehamilton@outlook.com	Rua Mogi das Cruzes , 111, Bairro Vila Romana
5.	CRECHE HELOISA QUINTANILHA DE BARROS	ED. INFANTIL – CRECHE	22858255	crecheheloisaintanilha@outlook.com	Rua Embaú, 31, Bairro Vila Romana
6.	CRECHE LUCIENE GLÓRIA DE ANDRADE NASCIMENTO PROFª	ED. INFANTIL – CRECHE	36003282	emlucienegloria@outlook.com	Rua Othon Barcellos, 506, Vila Paulista
7.	CRECHE MANOELA M. LEITE ESCOBAR PROFª	ED. INFANTIL – CRECHE	2285-8259	emmanoelamagalhaesleite@outlook.com	Rua Doutor Avelino Jr, 371, Bairro Vila João Batista (parte baixa)
8.	CRECHE MARIA RODRIGUES	ED. INFANTIL – CRECHE	31436681	emeimariarodrigues@outlook.com	Rua Ipiranga, 1011, Bairro São Judas Tadeu
9.	CRECHE OLÍVIA CARUSO	ED. INFANTIL – CRECHE		crechemunicipaloliviacaruso@outlook.com	Rua João Bento S/N, Vila Suely
10.	CRECHE SANTA LUZIA	ED. INFANTIL – CRECHE	31453848	crechestaluzia@outlook.com	Avenida Adriano Marrey Jr, 405, Bairro Santa Luzia
11.	E.M. Dr. ARNOLFO AZEVEDO	ENS. FUND. I / EJA NOTURNO	31440505	emarnolfoazevedo@outlook.com	Avenida Major Hermógenes, 126, Centro
12.	E.M. ANTONIO XAVIER	ED. INFANTIL - PRÉ ESCOLA	31440222	emantonioxavier@outlook.com	Rua Independência, 197, Vila Paulista
13.	E.M. ANTONIO VICENTE DA SILVA BUENO PROFª	ENS. FUND. II	31436784 36003281	/ emantoniovicente@outlook.com	José Cipriano Sobrinho, 37 - 2º Retiro da Mantiqueira
14.	E.M. DALILA FILGUEIRAS PINTO PROFª	ENS. FUND II	31441348 36003297	emdalilafilgueiras@outlook.com	Rua Nelson de Moraes Grock, 457, Bairro Vila Paulista
15.	E.M. FRANCISCO DE ASSIS CARVALHO PADRE	ENS. FUND. II	36003353	empadrefrancisco@outlook.com	Rua João Vieira de Barros Jr, S/ Nº, Bairro Jardim Paraíso
16.	E.M. GIRLENE DE CARVALHO ALVARENGA MARTINOLLI PROFª	ED. INFANTIL / ENS. FUND. I	31440693	emgirenecarvalho@outlook.com	Praça Teotônio Vilela, S/ Nº, Bairro Jardim América
17.	E.M. ITA FORTES PROFª, Anexo Olga Ramos	ED. INFANTIL / ENS. FUND. I	31436241 36003277	emitafortes@outlook.com	Rua Romualdo Canevari, 181, Bairro II Retiro da Mantiqueira



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

	ESCOLAS	ETAPAS DE ATENDIMENTO	TEL.	E-MAIL	ENDEREÇO
18.	E.M. ITAMAR GIL MOELLER	ED. INFANTIL / ENS. FUND. I	22858254 22858261	emitamargil@outlook.com	Rua Antônio Gastão Sobrinho, 10, Bairro Vila Bionde
19.	E.M. JOÃO BASTOS SOARES PROFº	ED. INFANTIL - PRÉ ESCOLA	31441832 36003298	/ emjoaobastos@outlook.com	Rua Lucia Romeu Novaes de Luca, S/ Nº, Bairro Itagaçaba
20.	E.M. JOÃO PIRES DE LIMA PROFº	ED. INFANTIL / ENS. FUND. I	22851529/ 22858248	emjoaopires@outlook.com	Rua Luiz Romanelli, 181, Bairro Vila Regina Célia
21.	E.M. JOAQUIM DE PAULA GUIMARÃES PROFº	ED. INFANTIL / ENS. FUND. I	36003290	emjoaquimdepaula@outlook.com	Rua Dário Antunes de Oliveira, 195, Vila Suely
22.	E.M. JOAQUIM REBOUÇAS DE C. NETTO PROFº	ENS. FUND. I	31436868 36003283	/ emjoaquimreboucas@outlook.com	Rua Ipiranga, 1380, Bairro Vila Brasil
23.	E.M. JOSÉ DIOGO BASTOS (CAIC) Dr	ED. INF. / ENS. FUND. I E II	31437775 36003286	emcaiccruzeiro@outlook.com	Avenida Rotary Clube, 200, Jardim Europa
24.	E.M. JOSÉ RIBEIRO DA SILVA	ED. INFANTIL / ENS. FUND. I	36003291	emjoseribeiro@outlook.com	Rua Francisco Vaz de Paula, 26, Bairro Parque da Primavera
25.	E.M. LIONS	ED. INFANTIL / ENS. FUND. I E II	31440472	emlions@outlook.com	Rua Artêmio do Amaral, 461, Bairro Vila Pontilhão
26.	E.M. MARCINIO PEREIRA DE CASTRO PROFº	ED. INFANTIL / ENS. FUND. I	36003295	emmarciniopereira@outlook.com	Rua Haydéia Teixeira Lopes Novaes, 10, Bairro Jardim Paraíso
27.	E.M. MARIA GERALDINA RAMALHO GOSLING PROFª	ED. INFANTIL / FUND. I - PRÉ I AO 5º ANO	22858250 22858262	emmariageraldina@outlook.com	Avenida Cruzeiro, 500, Bairro Vila Romana
28.	E.M. MARIA LEONOR COSTA PROFª	ENS. FUND. I E II	31441063 36003296	/ emmarialeonor@outlook.com	Avenida Profº José Santana de Castro, 747, Bairro Itagaçaba
29.	E.M. MAURILIO BARBOSA TOMANIK PE	ED. INFANTIL / ENS. FUND. I	31441599	empadremaurilio@outlook.com	Rua São Paulo, S/ Nº, Bairro Cecap Velha

*Poderá, em conformidade ao planejamento educacional, haver aumento ou diminuição de Unidades Escolares e/ou número de alunos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO X

TIPOS DE CARDÁPIOS

CARDÁPIO 1 – C1 - CRECHE INTEGRAL: CRIANÇAS DE 4 A 6 MESES

DIA	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum	Mamadeira Fórmula Infantil (1º Semestre)				
Almoço	Mamadeira Fórmula Infantil (1º Semestre)				
Lanche	Mamadeira Fórmula Infantil (1º Semestre)				
Pré-Jantar	Mamadeira Fórmula Infantil (1º Semestre)				

Obs.: Nos intervalos oferecer água fervida ou filtrada. Na eventualidade de haver crianças de 4 a 5 meses que já iniciaram a alimentação complementar, estas poderão seguir o esquema da faixa de 6 meses.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 2 – C2 - CRECHE INTEGRAL: CRIANÇAS DE 7 A 11 MESES

DIA	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum	Mamadeira Fórmula Infantil (2º Semestre)				
Colação	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço (sopa)	Arroz ou macarrão Leguminosa Proteína Tubérculo Legume Verdura				
Lanche	Mamadeira Fórmula Infantil (2º Semestre) batido com fruta	Mamadeira Fórmula Infantil (2º Semestre) batido com fruta	Mamadeira Fórmula Infantil (2º Semestre) batido com fruta	Mamadeira Fórmula Infantil (2º Semestre) batido com fruta	Mamadeira Fórmula Infantil (2º Semestre) batido com fruta
Pré-Jantar (sopa)	Arroz ou macarrão Leguminosa Proteína Tubérculo Legume Verdura				

Obs.: Nos intervalos oferecer água fervida ou filtrada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 3 – C3 – CRECHE INTEGRAL: CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS E 11 MESES

DIA	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum	Mingau de aveia ou amido com fruta	Leite integral batido com fruta Pão com manteiga	Leite integral batido com fruta Bolo	Leite integral batido com fruta Pão com manteiga	Leite integral batido com fruta Biscoito
Colação	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Arroz e leguminosa Proteína Tubérculo ou legume Verdura				
Lanche	Leite integral batido com fruta	Frapê de polpa de fruta	logurte natural com fruta	Leite integral batido com fruta	Mingau de aveia ou amido com fruta
Pré-Jantar (sopa)	Arroz ou macarrão Leguminosa Proteína Tubérculo Legume Verdura				



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

* Os alimentos deverão ser bem cozidos e, se necessário, amassados em forma de papa, respeitando a maturidade fisiológica de mastigação das crianças.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 4 – C4 PARCIAL: PRÉ ESCOLA - 4 A 5 ANOS

CARDÁPIO 5 – C5 PARCIAL: ENSINO FUNDAMENTAL I – 6 A 10 ANOS

CARDÁPIO 6 – C6 PARCIAL: ENSINO FUNDAMENTAL II – 11 A 15 ANOS

MANHÃ

DIA	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Desjejum	Leite integral com chocolate em pó Biscoito	Leite integral batido com fruta Bolo	Leite integral com café Pão com manteiga ou requeijão	Leite integral batido com fruta Ovo mexido	Leite integral com chocolate em pó Bolo
Colação	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Refeição	Arroz, leguminosa Proteína Tubérculo ou legume Verdura	Macarrão, leguminosa Proteína Tubérculo ou legume Verdura			

* Colação opcional ser oferecida como sobremesa da refeição

* No período de maio a agosto poderá ser servido sopa em substituição a refeição, sendo uma incidência semanal.

* Será servido em datas comemorativas estabelecidas no calendário (uma vez ao mês) um doce regional (arroz doce, canjica, doce de banana, doce de abóbora...)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 4 – C4 PARCIAL: PRÉ ESCOLA - 4 A 5 ANOS

CARDÁPIO 5 – C5 PARCIAL: ENSINO FUNDAMENTAL I – 6 A 10 ANOS

CARDÁPIO 6 – C6 PARCIAL: ENSINO FUNDAMENTAL II – 11 A 15 ANOS

TARDE

DIA	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Refeição	Arroz, leguminosa Proteína Tubérculo ou legume Verdura	Macarrão, leguminosa Proteína Tubérculo ou legume Verdura			
Lanche	Leite integral com chocolate em pó Biscoito	Leite integral batido com fruta Bolo	Leite integral com café Pão com manteiga ou requeijão	Leite integral batido com fruta Ovo mexido	Leite integral com chocolate em pó Bolo
Colação	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

* Colação opcional ser oferecida como sobremesa da refeição

* No período de maio a agosto poderá ser servido sopa em substituição a refeição, sendo uma incidência semanal.

* Será servido em datas comemorativas estabelecidas no calendário (uma vez ao mês) um doce regional (arroz doce, canjica, doce de banana, doce de abóbora...)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 7 – C7 LANCHE INTEGRAL: PRÉ ESCOLA E ENSINO FUNDAMENTAL I E II – 4 A 15 ANOS

DIA	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Lanche Integral	Pão com proteína e molho de tomate Suco	Bolo Suco	Sanduíche natural (Pão com proteína, patê e verdura ou legume) Suco	Torta salgada (com proteína e legumes) Suco	Pão com proteína e molho de tomate Suco

*A E.M. JOSÉ DIOGO BASTOS DR CAIC atenderá de acordo com cada faixa etária os cardápios 4, 5, 6 e 7.

* CASO HAJA ALTERAÇÃO NO ATENDIMENTO DE ALGUMA UNIDADE ESCOLAR – DE PARCIAL PARA INTEGRAL, AO LONGO DA VIGÊNCIA CONTRATUAL, O QUANTITATIVO DE ALUNOS PASSARÁ A SER COMPUTADO NO CARDÁPIO 7, EM COMPLEMENTO À JORNADA ESTENDIDA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 8 – C8 PARCIAL: EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – ACIMA DE 16 ANOS

DIA	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Refeição	Arroz, leguminosa Proteína Tubérculo ou legume Verdura Fruta	Macarrão, leguminosa Proteína Tubérculo ou legume Verdura Doce regional ou Fruta			

* No período de maio a agosto poderá ser servido sopa em substituição a refeição, sendo uma incidência semanal.

* Será servido em datas comemorativas estabelecidas no calendário (uma vez ao mês) um doce regional (arroz doce, canjica, doce de banana, doce de abóbora...)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 9 – C9: KIT LANCHE

Para atendimento da necessidade alimentar dos alunos durante sua participação em projetos pedagógicos fora da unidade escolar, isto é, de caráter eventual, de acordo com as solicitações antecipadas (15 dias úteis) das unidades escolares.

OPÇÃO 1
BISCOITO SALGADO INDIVIDUAL (27G)
SUCO INDIVIDUAL (200G)
FRUTA INDIVIDUAL (1 UND)

OPÇÃO 2
PÃO COM QUEIJO (1 PÃO 50G COM 2 FATIAS DE QUEIJO DE 20G CADA)
SUCO INTEGRAL INDIVIDUAL (200G)
FRUTA INDIVIDUAL (1 UND)

Os itens do kit deverão estar em uma embalagem plástica própria para alimentos. A fruta e o pão com queijo deverão estar embalados separadamente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XI

QUANTIDADES DE ALUNOS MATRICULADOS POR ESCOLA E TIPOS DE CARDÁPIOS

RELAÇÃO DE ESCOLAS									
	ESCOLAS	CARDÁPIOS E NÚMERO DE ALUNOS							
		C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8
1	CRECHE DOM BOSCO	15	30	87	0	0	0	0	0
2	CRECHE DONA LILI	16	24	56	0	0	0	0	0
3	CRECHE FORESTA MASSEI CABRAL	0	10	62	0	0	0	0	0
4	CRECHE HAMILTON GUEDES RAMOS PE	8	24	36	0	0	0	0	0
5	CRECHE HELOISA Q DE BARROS	0	0	111	0	0	0	0	0
6	CRECHE LUCIENE GLORIA DE A NASCIMENTO	0	12	58	0	0	0	0	0
7	CRECHE MANOELA MAGALHÃES LEITE ESCOBAR	0	10	30	0	0	0	0	0
8	CRECHE MARIA RODRIGUES	0	10	29	0	0	0	0	0
9	CRECHE OLÍVIA CARUSO CRECHE MUNICIPAL	17	23	64	0	0	0	0	0
10	CRECHE SANTA LUZIA	6	16	60	0	0	0	0	0
11	E. M. ARNOLFO AZEVEDO DR	0	0	0	22	268	0	0	122
12	E. M. ANTONIO XAVIER	0	0	0	155	0	0	0	0
13	E. M. ANTONIO VICENTE DA S BUENO PROF	0	0	0	0	0	466	0	0
14	E. M. DALILA FILGUEIRAS PINTO PROFA	0	0	0	0	0	177	0	0
15	E. M. FRANCISCO DE ASSIS CARVALHO PADRE	0	0	0	0	0	254	0	0
16	E. M. GIRLENE DE C A MARTINOLLI PROFA	0	0	0	46	187	0	0	0
17	E. M. ITA FORTES PROFA, Anexo Olga Ramos	0	0	0	90	259	0	0	0
18	E. M. ITAMAR GIL MOELLER PROF	0	0	0	35	72	0	0	0
19	E. M. JOAO BASTOS SOARES PROF	0	0	0	125	0	0	0	0
20	E. M. JOAO PIRES DE LIMA PROF	0	0	0	22	148	0	0	0
21	E. M. JOAQUIM DE PAULA GUIMARAES PROF	0	0	0	93	227	0	0	0
22	E. M. JOAQUIM REBOUÇAS DE C NETTO PROF	0	0	0	0	295	0	0	0
23	E. M. JOSE DIOGO BASTOS DR CAIC	0	0	0	35	138	111	284	0
24	E. M. JOSE RIBEIRO DA SILVA	0	0	0	58	207	0	0	0
25	E. M. LIONS	0	0	0	50	135	148	0	0
26	E. M. MARCINIO PEREIRA DE CASTRO PROF	0	0	0	109	417	0	0	0
27	E. M. MARIA GERALDINA R GOSLING PROFA	0	0	0	96	221	0	0	0
28	E. M. MARIA LEONOR COSTA PROFA	0	0	0	0	378	324	0	0
29	E. M. MAURILIO BARBOSA TOMANIK PADRE	0	0	0	233	268	0	0	0
TOTAL GERAL POR TIPO DE CARDÁPIO		62	159	593	1169	3220	1480	284	122
TOTAL GERAL DE ALUNOS ATENDIDOS		7089							



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XII-A
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
ESTOCÁVEIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

PRODUTO E ESPECIFICAÇÃO

AÇÚCAR REFINADO

Definição: Sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar (*Saccharum officinarum* L.) purificado por processo tecnológico adequado e isento de fermentação. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório, matéria terrosa de parasitos e detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características físico-químicas: Teor de sacarose mínimo: 99,0%p/p. Umidade máxima: 0,3%p/p. Características organolépticas: Aspecto: próprio (refinado), Cor: própria, Cheiro: próprio e Sabor: doce. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, resistente, lacrado por termosoldagem. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deve conter as informações dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resolução RDC 271, de 22/09/2005 - ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA – ANVISA, Instrução Normativa Nº 47, de 30/08/2018 – MAPA.

ALHO PICADO, SEM SAL

Definição: Produto obtido do processo de moagem dos bulbos são, limpos e maduros, provenientes da espécie *Allium Sativum* L., descascados e picados, sem adição de sal e com consistência de grânulos. Não poderá apresentar-se em forma de pasta ou purê. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Ingredientes: Alho e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e aditivos permitidos na legislação vigente, exceto benzoato de sódio. Composição isenta: sal e benzoato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. Embalagem primária: O produto deve ser acondicionado em saco plástico polietileno, leitoso, lacrado por termosoldagem ou pote plástico, ambos atóxicos e resistentes. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deve conter as informações dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Lei 10.674/03 – ANVISA, Resolução RDC 26/2015 – ANVISA e Resolução Nº 276 de 22/09/2005 – ANVISA.

ARROZ AGULHINHA BENEFICIADO, POLIDO – LONGO FINO, TIPO 1

Definição: Grãos de arroz “in natura” provenientes das espécies *Oryza sativa* L., beneficiados, longo, fino, polidos, Tipo 1, coloração clara e uniforme. Deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros, medindo 6,00mm ou mais no comprimento; a espessura menor ou igual a 1,90mm e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75mm, após o polimento dos grãos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto será rejeitado caso não atenda a especificação e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho, contenha substâncias nocivas à saúde, danos físicos, mecânicos, de parasitas ou larvas, resíduos de fertilizantes e preparação dietética final inadequada. Característica Físico-Química: Umidade (máxima): 14%. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. Embalagem primária: saco plástico polietileno transparente, resistente, incolor e atóxico, lacrado por termosoldagem. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

integridade e qualidade do produto. Deve conter as informações dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Instrução Normativa nº 6, de 16/02/2009 – MAPA.

ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL RALADO

Produto elaborado a partir de atum íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados. A conserva de atum deve conter, no mínimo, 54% (cinquenta e quatro por cento) de carne em relação ao peso líquido declarado. Apresentação sólida, com cobertura em óleo comestível, com no mínimo, 10% (dez por cento) e, no máximo, 46% (quarenta e seis por cento) do peso líquido declarado. O produto deve apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie de peixe e do tipo de conserva. A aparência do produto sólido deve apresentar arrumação adequada de carne limpa, superfície plana, meio de cobertura límpido, quando aplicável, e recobrimo a carne.

AVEIA, FLOCOS FINOS

Definição: Resultante da moagem de grãos de aveia (*Avena sativa*, L.), após limpeza e classificação. Deve ser isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Características Físico-Químico: Umidade máximo de 15%. Característica Macroscópica e Microscópica: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, que preserve a integridade e qualidade do produto. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deve conter as informações dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA, Lei 10.674/03 – ANVISA.

BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA

Definição: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetido a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deve apresentar crocância adequada, sabor característico e agradável, e ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, óleos ou gordura vegetal (isento de gorduras trans). Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais. Opcional: leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. CONTÉM GLÚTEN. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem Primária: Embalagem de filme de Polipropileno ou Polietileno, atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade, qualidade do produto, resistente ao transporte e armazenamento. Deve conter as informações dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA, Lei 10.674/03 – ANVISA.

BISCOITO DOCE SABOR LEITE, SEM RECHEIO

Definição: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetido a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deve apresentar crocância adequada, sabor característico e agradável e ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

açúcar, leite ou soro de leite, óleos ou gordura vegetal (Isento de gorduras trans). Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais. Opcional: outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. CONTÉM GLÚTEN. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Embalagem Primária: Embalagem de filme de Polipropileno ou Polietileno, atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade, qualidade do produto, resistente ao transporte e armazenamento. Deve conter as informações dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA, Lei 10.674/03 – ANVISA.

BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL ou CREAM CRACKER

Definição: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetido a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deve apresentar crocância adequada, sabor característico e agradável, e ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Não devem estar mal assadas, queimadas, com excesso de dureza, quebradiço, mofo, substâncias nocivas, corantes artificiais, ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (livre de gorduras trans). Opcional: outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais. CONTÉM GLÚTEN. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Embalagem Primária: Embalagem de filme de Polipropileno ou Polietileno, atóxico. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade, qualidade do produto, resistente ao transporte e armazenamento. Deve conter as informações dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA, Lei 10.674/03 – ANVISA.

BISCOITO SALGADO, INDIVIDUAL

Definição: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetido a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deve apresentar crocância adequada, sabor característico e agradável, e ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Não devem estar mal assadas, queimadas, com excesso de dureza, quebradiço, mofo, substâncias nocivas, corantes artificiais, ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (livre de gorduras trans). Opcional: outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. Isento de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais. CONTÉM GLÚTEN. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Embalagem Primária: Deve ser acondicionada em embalagem individual atóxica, resistente e hermeticamente vedada, que preserve a integridade e qualidade do produto. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade, qualidade do produto, resistente ao transporte e armazenamento. Deve conter as informações dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução RDC nº



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

263, de 22/09/2005 – ANVISA, Lei 10.674/03 – ANVISA.

CAFÉ SOLÚVEL

Definição: Produto obtido da extração dos sólidos solúveis, através de água, exclusivamente do café torrado e moído, que é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arabica* L., *Coffea libérica* Hiern, *Coffea canephora* Pierre (*Coffea robusta* Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido.

Não são toleradas quaisquer adições de corantes e conservadores. Deverá ser isento de soja e derivados, gordura vegetal hidrogenada, farinha e/ou espessantes, leite e/ou soro de leite. Umidade máxima: 5% (g/100g). Embalagem primária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Embalagem secundária: Resistente ao transporte e armazenamento. Deve conter a informações dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA; Resolução nº 277, de 22/09/2005 - ANVISA; Resoluções RDC 359 e, Lei 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC 26/2015 – ANVISA.

CANELA, EM PÓ

Definição: Em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos de coloração pardo amarelada ou marrom claro com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme Resolução RDC nº 276, de 22/09/2005.

Embalagem primária: Embalagem de polietileno, transparente e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade, qualidade do produto, resistente ao transporte e armazenamento. Deve conter a informações e dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA; Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984, Lei 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC 26/2015 – ANVISA.

CHOCOLATE EM PÓ

Descrição do produto: Cacau em pó 32%. Característica do produto: Açúcar e cacau em pó 32%.

Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, gordura vegetal hidrogenada, emulsificante, lecitina de soja e aroma artificial de baunilha.

ERVILHA SECA PARTIDA

Definição: Grãos provenientes da espécie *Pisum Sativum*, L. Grupo II, deverá conter, no mínimo, 98% de ervilhas de tamanho e coloração próprios. Sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, isento de material terroso e pedras. De tamanho e formato natural, maduros, limpos e secos.

Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente, lacrado por termosoldagem e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22/2005 - MAPA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984, Lei 10.674/03 – ANVISA e Portaria Nº 65, 16/02/1993.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

EXTRATO DE TOMATE

Definição: Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros e sãos do tomateiro (*Solanum Lycopersicum*), sem peles e sem sementes, através de processos tecnológicos adequados. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Ingredientes: Tomate e/ou polpa de tomate, açúcar e sal e outros ingredientes que não descaracterizam o produto e aditivos permitidos na legislação vigente. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características organolépticas: Aspecto: massa mole, Cor: vermelha, Cheiro e sabor: próprios. Característica Físico-química: Extrato de tomate simples concentrado: substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo: 16% p/p.

Embalagem primária: latas ou pouch (sache) ou caixa Tetra Brik atóxica e resistente. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento. Deve conter a informações e dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA.

FARINHA DE AVEIA

Definição: A farinha de aveia é o produto obtido pela moagem de semente de aveia (*Avena sativa*, L.), beneficiada; fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Características Físico-Químico: Umidade máximo de 15%. Característica Macroscópica e Microscópica: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedada, que preserve a integridade e qualidade do produto.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento. Deve conter a informações e dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA.

FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - GRUPO: SECA, SUBGRUPO: FINA OU MÉDIA, CLASSE: AMARELA, TIPO 1

Definição: Obtido pela dupla torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características físico-químicas: umidade máxima: 14%; acidez máxima: 2%; amido mínimo: 70%, protídios mínimo: 1,5% e resíduo mineral fixo máximo: 2,0%, Lipídeos: ausência.

Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, transparente, lacrado por termosoldagem e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Deve conter a informações e dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA.

FARINHA DE TRIGO, TIPO I, SEM FERMENTO

Definição: produto obtido da parte comestível do grão do trigo através de moagem e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, enriquecido com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada, rançosa, nem apresentar resíduos, impureza ou rendimento insatisfatório e deverá ser de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Ingredientes: Farinha de trigo, ferro e ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN. Características organolépticas: Aspecto: pó fino, Cor: branca ou ligeiramente amarelada, Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Característica físico-química: Ferro mínimo: 4mg/100g e máximo: 9mg/100g; ácido fólico mínimo: 140mcg/100g e máximo: 220mcg/100g, conforme RDC 150/2017 – ANVISA. Teor de cinzas: Máximo: 0,8%, Teor de proteínas: Mínimo: 7,5 %, Umidade: Máximo: 15% (g/100 g) e 95%



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

do produto deve passar pela peneira com abertura de 250 µm. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, transparente, lacrado por termosoldagem e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara, indelévels e de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução RDC nº 263, de 22/12/2005 – ANVISA, Instrução Normativa nº 08, de 03/06/2005 – MAPA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984, Lei 10.674/03 – ANVISA, Resolução RDC 26/2015 – ANVISA e a Resolução RDC 150/2017 – ANVISA.

FEIJÃO, GRUPO I: COMUM, CLASSE CARIOCA, TIPO I

Definição: Feijão Grupo I: Comum, Classe: carioca, Tipo I, "in natura", é o grão comestível proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L., constituído de, no mínimo, 90% de grãos da classe carioca, de primeira qualidade, aspecto brilhoso, liso, de tamanho e formato natural, maduros, limpos e secos. Característica Macroscópica e Microscópica: O feijão deverá apresentar são, limpo e seco. Não serão aceitas embalagens que apresentem grãos com defeitos graves, como grãos ardidos, carunchados e atacados por lagartas das vagens, germinados, impurezas, matérias estranhas, pedras e mofados, ou defeitos leves como amassados, danificados, imaturos, quebrados e partidos e deverá ser ausente de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Característica Físico-Química: Umidade máxima: 14%.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, transparente, lacrado por termosoldagem e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Instrução Normativa nº 12, de 28/03/2008 – MAPA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

FEIJÃO, GRUPO I: COMUM, CLASSE PRETO, TIPO I

Definição: Feijão Grupo I: Comum, Classe: preto, Tipo I, "in natura", é o grão comestível proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris* L., constituído de, no mínimo, 97% de grãos de coloração preta, de primeira qualidade, aspecto brilhoso, liso, de tamanho e formato natural, maduros, limpos e secos. Característica Macroscópica e Microscópica: O feijão deverá apresentar são, limpo e seco. Não serão aceitas embalagens que apresentem grãos com defeitos graves, como grãos ardidos, carunchados e atacados por lagartas das vagens, germinados, impurezas, matérias estranhas, pedras e mofados, ou defeitos leves como amassados, danificados, imaturos, quebrados e partidos e deverá ser ausente de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Característica Físico-Química: Umidade máxima: 14%.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, transparente, lacrado por termosoldagem e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Instrução Normativa nº 12, de 28/03/2008 – MAPA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

Definição: Fermento químico é o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contém amido de milho, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características organolépticas: Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a designação: "Fermento Químico" e a seguinte recomendação: "Conserve ao abrigo da umidade" ou "Conserve em ambiente seco", ou expressões equivalentes.

Embalagem primária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

FUBÁ DE MILHO

Definição: Tipo mimoso de milho, fino, moído, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado, ou não, e seco por processos tecnológicos adequados. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, transparente, lacrado por termosoldagem e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara, indelével e de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução RDC nº 263, de 22/12/2005 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984, Lei 10.674/03 – ANVISA, Resolução RDC 26/2015 – ANVISA e a Resolução RDC 150/2017 – ANVISA.

FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES

Descrição: Fórmula infantil de seguimento para lactentes é o produto em pó, utilizado sob prescrição, especialmente fabricado para satisfazer, por si só, as necessidades nutricionais dos lactentes sadios durante os primeiros seis meses de vida (5 meses e 29 dias).

Embalagem: Embalagem de mercado de material atóxico que preserve a integridade e a qualidade do produto e seja resistente ao transporte e ao armazenamento.

O produto deverá atender Regulamentação Técnica disposta na Resolução RDC nº. 43/2011.

FÓRMULAS INFANTIS DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

Descrição: fórmula infantil de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância é o produto em pó, necessitando apenas de água para o preparo, especialmente fabricado para satisfazer as necessidades nutricionais de lactentes sadios a partir do sexto mês de vida até doze meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias) e para crianças de primeira infância sadias até os 24 meses de idade incompletos (23 meses e 29 dias), constituindo-se no principal elemento líquido de uma dieta progressivamente diversificada.

Embalagem: Embalagem de mercado de material atóxico que preserve a integridade e a qualidade do produto e seja resistente ao transporte e ao armazenamento.

O produto deverá atender Regulamentação Técnica disposta na Resolução RDC/ANVISA 44 de 19/09/2011.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

LEITE EM PÓ INTEGRAL

Definição: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Ingredientes: Leite em pó integral. Poderá ser adicionado: vitaminas e minerais. Não poderá conter lecitina de soja. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**. Características Físico-Químicas: Proteínas Mínimo: 25%; Lipídios Mínimo: 26%, Lactose Mínimo: 37%, Caseína Mínimo: 20%, Umidade máxima: 3,5%, Resíduo Mineral fixo Máximo: 6%, Índice de Solubilidade (mL): máximo de 1,0; Acidez titulável: (ml NaOH 0,1N/10g de sólidos não gordurosos): Máximo 18,0; Partículas queimadas: máximo Disco B; Soro de Leite (pesquisa por HPLC): índice de CMP máximo: 30mg/litro, conforme Instrução Normativa nº69, de 13/12/2006 – MAPA. Teste qualitativo para Amido: ausência, Sacarose: Ausência. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22/2005 - MAPA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984, Lei 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC 26, de 02/07/2015 – ANVISA.

MACARRÃO DE SÊMOLA, TIPOS PARAFUSO ou PENNE

Definição: Produto obtido, exclusivamente, de Farinha de Trigo - Tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, de acordo com a NTA 49, do Decreto 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo, Instrução Normativa nº 08, de 02/06/2005 - MAPA e a Resolução RDC Nº 263, de 22/09/2005 - ANVISA. Massa seca, curta, glutinada, sem recheio, tipo parafuso ou pena, com ovos. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. Poderá conter ovos, vitaminas e minerais. Deverá ser isenta de matérias terrosas, parasitas e larvas. Não pode conter: amido de milho e outros tipos de farinha que não estejam especificadas no rótulo, e não deve conter corante artificial. As massas ao serem postas na água, não deverão turvá-las antes da cocção, e não poderão estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. **CONTÉM GLÚTEN**. Formato: Curto - Tipo: Parafuso ou Pena. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Características Físico-Químicas: Umidade máx.: 13%.

Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, transparente, lacrado por termosoldagem.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA; Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA; RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA; Lei 10.674/03 – ANVISA; Resolução RDC 26/2015 – ANVISA e RDC 263, de 22/09/2005 – ANVISA.

MACARRÃO DE SÊMOLA, PARA SOPA – TIPOS AVE-MARIA, ARGOLA, ALFABETO OU ANELZINHO

Definição: Produto obtido, exclusivamente, de Farinha de Trigo - Tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, de acordo com a Instrução Normativa nº 08, de 02/06/2005 - MAPA e a Resolução RDC Nº 263, de 22/09/2005 - ANVISA. Massa seca, curta, glutinada, sem recheio, tipos ave-maria, argola, alfabeto ou anelzinho, com ovos. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. Poderá conter ovos, vitaminas e minerais. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. Deverá ser isenta de matérias terrosas, parasitas e larvas. Não pode conter: amido de milho e outros tipos de farinha que não estejam especificadas no rótulo, e não deve conter corante artificial. As massas ao serem postas na água, não deverão turvá-las antes da



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

cocção, e não poderão estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. CONTÉM GLÚTEN. Características Físico-Químicas: Umidade máx.: 13%.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA; RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA; Lei 10.674/03 – ANVISA; Resolução RDC 26/2015 – ANVISA; e RDC 263, de 22/09/2005 – ANVISA.

MILHO PARA CANJICA GRUPO: MISTURADA, SUBGRUPO: DESPELICULADA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1.

Definição: É grão de milho provenientes da espécie *Zea mays*, L. Esse produto após o processo de degerminação deve conter, no mínimo, 80% em peso, de grãos com 50% do tegumento, ou menos e ser constituído de 95% em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deverá ser isento de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.

Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. Deverá ser isenta de matérias terrosas, parasitas e larvas.

Embalagem primária: Sacos de polietileno atóxico, transparente, lacrado por termosoldagem.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA; RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA; Lei 10.674/03 – ANVISA; Resolução RDC 26/2015 – ANVISA; RDC 263, de 22/09/2005 – ANVISA; Instrução Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011 e Resolução Nº 7, de 18/02/2011.

ÓLEO DE SOJA – Tipo 1

Definição: Produto constituído principalmente de glicerídeos de ácidos graxos de soja, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídeos como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres naturalmente presentes no óleo ou na gordura. O óleo vegetal de soja deve ser refinado e ter sofrido processo tecnológico adequado com dosagem neutralização, clarificação frigorífico ou não desodorização. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características organolépticas: Aspecto: límpido e livre de impurezas, Cor: própria, Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA.

Embalagem primária: Lata ou recipiente plástico (Garrafa PET), atóxica e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara, indelével e em conformidade com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA e Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Instrução Normativa nº 49, de 22/12/2006 – MAPA, Lei 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC 26/2015 – ANVISA. Deve constar também no rótulo a recomendação: “Manter em local seco e longe de fonte de calor” ou expressão equivalente sobre a conservação do produto. Para os produtos acondicionados em embalagens transparentes, acrescentar “ao abrigo da luz”, conforme Resolução RDC 270/2005 – ANVISA.

POLVILHO DOCE

Definição: Polvilho doce, tipo 1, origem amiláceo de mandioca, tipo grupo fécula. Não poderá estar úmido, fermentado, rançoso, nem apresentar resíduos, impureza ou rendimento insatisfatório e deverá ser de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Ingredientes: Polvilho doce. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características organolépticas: Aspecto: pó fino, Cor: branca, Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, transparente, lacrado por termosoldagem e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara, indelével e de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução RDC nº 263, de 22/12/2005 – ANVISA, Instrução Normativa nº 08, de 03/06/2005 – MAPA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984, Lei 10.674/03 – ANVISA, Resolução RDC 26/2015 – ANVISA e a Resolução RDC 150/2017 – ANVISA.

SAL REFINADO IODADO

Definição: Cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, adicionado de antiemectante e iodo de acordo com os limites fixados na legislação pertinente. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Característica físico-química: umidade: 0,200% p/p (máximo); Cloreto de sódio sobre a substância seca (mínimo): 98,92%; Iodo: teor igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma de produto. Deverá estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e uma tecnologia inadequada. Característica Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana, conforme Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA. Características organolépticas: Aspecto: cristais de granulação, uniforme, de acordo com o tipo; Cor: branca; Cheiro: inodoro; Sabor: salino.

Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA e RDC nº 23, de 24/04/2013.

SUCO DE FRUTA

Suco ou polpa de uma ou mais frutas, sem adição de açúcar, com cor, aroma e sabor característicos da fruta, madura e sa, submetidos a tratamento que assegurem a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderá conter substâncias estranhas a fruta.

Frutas: maracujá, caju, abacaxi, pera, maca, limão, lima ácida, Acerola, Caja, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Pitanga e Tangerina.

Produto com registro obrigatório no MAPA.

UVA PASSA

Definição: Uva passa escura, com ou sem semente. Produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados. O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação vigente. Ingredientes: Uva passa. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deverá atender a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

Características físicas e químicas: Unidade: máximo 25% p/p.

Embalagem primária: Embalagem plástica atóxica e lacrada.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC nº 276, de 22/09/2005, Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA; RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA; Lei 10.674/03 – ANVISA; Resolução RDC 26/2015 – ANVISA e RDC 263, de 22/09/2005 – ANVISA.

VINAGRE DE ALCOOL - FERMENTADO ACETICO

Definição: Fermentado acético é o produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto de frutas, cereais ou de outros vegetais, de mel, ou da mistura de vegetais, ou ainda da mistura hidroalcoólica, devendo apresentar acidez volátil mínima de 4,0 (quatro) gramas por 100 mililitros, expressa em ácido acético, podendo ser adicionado de vegetais, partes de vegetais ou extratos vegetais aromáticos ou de sucos, aromas naturais ou condimentos.

Ingredientes: Fermentado acético. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Composição Obrigatória: Fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável.

OPCIONAL: sais que forneçam SO₂ (dióxido de enxofre) para conservar o produto, água potável. Característica Físico-Química: Acidez: 4%.

Embalagem primária: Acondicionado em garrafa plástica, atóxica e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.

Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA e RDC nº 23, de 24/04/2013.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XII-B
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
PERECÍVEIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADAS

Definição: Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies de animais de açougue, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Congelada em temperatura de -12°C e -18°C. Peso unitário de mínimo de 25g. A carne bovina utilizada para a elaboração das almôndegas deve ser submetida aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal” – MAPA.

Ingredientes obrigatórios (Carnes de diferentes espécies de animais de açougue); Ingredientes opcionais: Gordura vegetal e ou carboidratos, aditivos intencionais, condimentos, aromas e especiarias. Permite-se apenas 30% de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndegas cozidas. Será permitida a utilização de 4.0% (máx) de proteína não cárnea na forma agregada. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984.

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), atóxico, lacrado, resistente o transporte e armazenamento.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deve conter a informações e dispostas de forma clara e indelével e em conformidade com a Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, RDC 163 de 17/08/2006 – ANVISA, Lei 10.674/03 – ANVISA, Resolução RDC 26/2015 – ANVISA e Resolução Nº 276 de 22/09/2005 – ANVISA.

CARNE DE AVE - FRANGO (PEITO SEM OSSO E SEM PELE OU SASSAMI) CONGELADO.

Definição: A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excessos de pele, dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal (RIISPOA). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 12°C (doze graus Celsius negativos) ou inferior no centro da carne do frango. Característica Físico-Química: pH: ácido, H₂S: negativo, Amônia: Negativo; Rancidez: Negativo.

Toxicológico: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. O processo de congelamento pode ser IQF (congelamento rápido individual) ou em “bloco”.

Embalagem Primária: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente e resistente.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade, qualidade do produto, resistente ao transporte e armazenamento.

CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS OU ISCA

COXÃO MOLE: É o corte constituído das massas musculares da face interna do coxão, separado do patinho, do lagarto e do coxão duro. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face ventral do íliaco, do fêmur e da tíbia. Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão duro e lagarto.

PATINHO: É o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole, com posterior retirada da patela.

Características gerais: As carnes devem sofrer toailete superficial, visando a retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. Cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas. Critérios Macroscópico/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

Características gerais para todos os tipos de carnes bovinas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

O processo de congelamento pode ser IQF (congelamento rápido individual) ou em "bloco". As carnes devem estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de

Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal (RIISPOA) e de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Característica Físico-Química: pH: ácido, H₂S: negativo, Amônia: Negativo; Rancidez: Negativo. Toxicológico: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência.

Embalagem Primária: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente e resistente.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e ao armazenamento.

Deve conter a informações e dispostas de forma clara e indelévels. O produto deverá atender as instruções normativas do MAPA e a legislação vigente da ANVISA.

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA

PATINHO OU ACÉM MOÍDO, CONGELADO: É o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. Cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas. Critérios Macroscópico/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.; e não será permitido o uso de carne "quente". Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS e também não será permitido o uso de aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração. A carne usada para elaboração do patinho moído deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 9,013, de 29/03/2017 - MAPA.

Característica Físico-Química: pH: ácido, H₂S: negativo, Amônia: Negativo; Rancidez: Negativo.

Toxicológico: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência.

O processo de congelamento pode ser IQF (congelamento rápido individual) ou em "bloco". Embalagem Primária: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente e resistente.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e ao armazenamento.

Deve conter a informações e dispostas de forma clara e indelévels. O produto deverá atender as instruções normativas do MAPA e a legislação vigente da ANVISA.

CARNE SUÍNA - PERNIL EM CUBOS OU ISCAS CONGELADOS SEM OSSO E SEM TEMPERO

Definição: Pernil suíno sem osso e sem tempero, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho e dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal (RIISPOA). Deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, não poderá ter sujidades, parasitas e larvas, NÃO CONTÉM GLÚTEN. Característica Físico-Química: pH: ácido, H₂S: negativo, Amônia: Negativo; Rancidez: Negativo.

Toxicológico: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência.

Embalagem Primária: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente e resistente.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e ao armazenamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

Deve conter a informações e dispostas de forma clara e indelévels. O produto deverá atender as instruções normativas do MAPA e a legislação vigente da ANVISA.

PEIXE (CAÇÃO OU POLACA DO ALASKA)

CAÇÃO POSTAS

Definição: compreende os peixes de água salgada usado para alimentação humana, tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a (-25°C). Depois de submetido à congelação o cação deve ser mantido em câmara frigorífica a (-15°C). O cação uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas, conforme Decreto nº 9,013, de 29/03/2017 – RIISPOA – CAP. VII, SEÇÃO I.

Ingredientes Obrigatórios: Produto preparado a partir de Carne de Cação isenta de peles, cartilagens, ossos e parasitas, dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal (RIISPOA). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

POLACA DO ALASKA FILÉ/ISCA CONGELADO

Definição: compreende os peixes de água salgada usado para alimentação humana, tratado por processos adequados de congelação, em temperatura não superior a (-25°C). Depois de submetido à congelação a Isca de filé de merluza (Alaska) deve ser mantida em câmara frigorífica a (-15°C). A Isca de filé de merluza (Alaska) uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas, conforme Decreto nº 9,013, de 29/03/2017 – RIISPOA – CAP. VII, SEÇÃO I.

Ingredientes Obrigatórios: Produto preparado a partir de Carne de Merluza – ALASKA (peixes da família *Merlucciidae* e da espécie *Theragra chalcogramma*), isenta de peles, cartilagens, espinhas e parasitas, dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal (RIISPOA). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Características gerais para todos os tipos de peixes: Limite máximo de Glaciamento: 20% do peso. O processo de congelamento pode ser IQF (congelamento rápido individual) ou em “bloco”.

Embalagem Primária: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente e resistente.

Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e ao armazenamento.

Deve conter a informações e dispostas de forma clara e indelévels. O produto deverá atender as instruções normativas do MAPA e a legislação vigente da ANVISA.

POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM ADITIVO

Definição: Polpa de fruta(s) é o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido da parte comestível da(s) fruta(s), através de processo tecnológico adequado. A polpa de fruta(s) deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

Sabores: Abacaxi, Goiaba, Laranja, Laranja com acerola, Morango, Maracujá, Manga, Tangerina, Uva, entre outros.

Ingredientes: Fruta(s). Sem adição de açúcar. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Embalagem primária: Embalados em polietileno de baixa densidade (PEBD), tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado e resistente.

Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e resistente ao transporte e armazenamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

Deve conter a informações e dispostas de forma clara e indelévels. O produto deverá atender as instruções normativas do MAPA e a legislação vigente da ANVISA.

OVO DE GALINHA

Definição: Fresco, deve ser uniforme, íntegro, limpos e de casca lisa. Deve ser isento de sabores e odores estranhos. Proveniente de granja sob inspeção federal, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Origem Animal-RIISPOA/MA, Resolução nº 005 de 05/07/91.

Embalagem: Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto e resistente ao transporte e ao armazenamento.

HORTIFRUTI

As verduras, legumes, tubérculos e frutas deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- 1) Serem frescas e sãs;
- 2) Não estarem danificadas e apresentarem intactas e firmes.

VERDURAS: Acelga, alface, cebolinha, escarola, couve manteiga, espinafre, repolho.

FRUTAS: Abacaxi, mamão, maçã, abacate, banana, manga, melancia, melão, pêra (apenas para crianças de 4-5 meses e 29 dias), maracujá.

LEGUMES: Abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, pepino e tomate.

TUBÉRCULOS: Batata, batata doce, cará, inhame e mandioca.

PÃES

- 1) DE LEITE
- 2) SAL

É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água, e ou outras substancias alimentícias, desde que permitidas pela legislação e declaradas.

Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Embalagem contendo: nome e endereço do fabricante, data da fabricação, validade, marca do produto, peso líquido e número de unidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XIII

PER CAPITAS E INCIDÊNCIAS PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

CARDÁPIO 1 – C1 INTEGRAL: CRIANÇAS DE 4 A 6 MESES

INGREDIENTES	PER CAPITA LÍQUIDO G/ML (CRU) MÍNIMO	INCIDÊNCIA MENSAL (20 DIAS)
Formula Láctea Infantil 1	Volume final conforme faixa etária (a diluição deverá ser conforme rótulo do fabricante)	80



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO
ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 2 – C2 INTEGRAL: CRIANÇAS DE 7 A 11 MESES

INGREDIENTES	PER CAPITA LÍQUIDO G/ML (CRU) MÍNIMO	INCIDÊNCIA MENSAL (20 DIAS)
<i>Desjejum</i>		
Formula Láctea Infantil 2	Volume final 210 ml (a diluição deverá ser conforme rótulo do fabricante)	20
<i>Colação</i>		
Fruta	50g	20
<i>Almoço - papa salgada</i>		
Arroz	10g	12
Macarrão	10g	8
Feijão carioca	10g	20
Carne Bovina Moída	20g	5
Carne Bovina em Cubos	20g	3
Frango	20g	8
Ovo	25g	4
Tubérculo	20g	20
Legume	20g	20
Verdura	15g	20
Alho	1g	20
Cebola	2g	20
Óleo	2ml	20
Sal	0,5	20
Cheiro verde	1g	20
<i>Lanche da tarde</i>		
Formula Láctea Infantil 2	Volume final 210 ml (a diluição deverá ser conforme rótulo do fabricante)	20
Fruta (batida com fórmula infantil)	30g	20
<i>Jantar - papa salgada</i>		
Arroz	10g	12
Macarrão	10g	8
Feijão carioca	10g	19
Ervilha Seca	10g	1
Carne Bovina Moída	20g	5
Carne Bovina em Cubos	20g	3
Frango	20g	8
Ovo	25g	4
Tubérculo	20g	20
Legume	20g	20
Verdura	15g	20
Alho	1g	20
Cebola	2g	20
Óleo	2ml	20
Sal	0,5	20
Cheiro verde	1g	20



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 3 – C3 INTEGRAL: CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS E 11 MESES

INGREDIENTES	PER CAPITA LÍQUIDO G/ML (CRU) MÍNIMO	INCIDÊNCIA MENSAL (20 DIAS)
Desjejum		
Leite integral em pó	Volume final 150 ml (a diluição deverá ser conforme rótulo do fabricante)	20
Fruta ou polpa de fruta (mingau ou batida com leite)	30g	20
Farinha de aveia ou amido de milho (para mingau)	5g	4
Uva passa (para adoçar quando necessário a vitamina)	10g	16
Pão caseiro	30g	8
Manteiga	8g	8
Bolo caseiro	30g	4
Biscoito caseiro	20g	4
Ovo	25g	4
Colação		
Fruta	100g ou 1 unidade	18
Almoço		
Arroz	30g	20
Feijão carioca	20g	20
Carne Bovina em cubos	30g	2
Carne Bovina moída	30g	6
Frango	30g	8
Ovo	25g	4
Tubérculo ou legume	30g	20
Verdura	15g	20
Alho	1g	20
Cebola	2g	20
Óleo	2ml	20
Sal	0,5	20
Cheiro verde	1g	20
Vinagre	1ml	20
Lanche		
Leite integral em pó	Volume final 150 ml (a diluição deverá ser conforme rótulo do fabricante)	16
Farinha de aveia ou amido de milho (para mingau)	5g	4
Fruta ou polpa de fruta (mingau, iogurte ou batida com leite)	30g	16



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

Uva passa (para adoçar quando necessário a vitamina ou mingau)	10g	16
logurte natural	100ml	4
<i>Jantar</i>		
Arroz	20g	16
Macarrão	20g	4
Feijão carioca	25g	20
Carne Bovina em cubos	20g	4
Carne Bovina moída	20g	8
Frango	20g	8
Tubérculo	30g	20
Legume	30g	20
Verdura	15g	20
Alho	1g	20
Cebola	2g	20
Óleo	2ml	20
Sal	0,5	20
Cheiro verde	1g	20



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 4 – C4 PARCIAL: PRÉ ESCOLA - 4 A 5 ANOS

INGREDIENTES	PER CAPITA LÍQUIDO G/ML (CRU)	INCIDÊNCIA
<i>Lanche</i>		
Leite integral em pó	Volume final 200 ml (a diluição deverá ser conforme rótulo do fabricante)	20
Fruta ou polpa de fruta (batida com leite)	30g	8
Café	2g	4
Chocolate em pó	10g	8
Açúcar (para café ou vitamina quando necessário)	5g	12
Pão	50g	4
Manteiga	5g	2
Requeijão	10g	2
Biscoito	20g	4
Bolo	40g	4
Ovo	50g	4
<i>Colação</i>		
Fruta	100g ou 1 unidade	20
<i>Refeição</i>		
Arroz	30g	16
Macarrão	30g	4
Feijão carioca	15g	18
Feijão preto	15g	2
Almôndega bovina	50g	2
Carne Bovina em cubos	40g	2
Carne Bovina moída	40g	5
Pernil	40g	2
Frango	40g	6
Ovo	50g (1 und)	2
Peixe	40g	1
Tubérculo ou legume	30g	9
Verdura	10g	3
Extrato de tomate	20g	12
Farinha de mandioca torrada	10g	2
Fubá	10g	2
Doce regional (arroz doce, canjica, doce de banana, doce de abóbora...)	100g	2
Alho	1,5g	20
Cebola	6g	20
Óleo	6ml	20
Sal	1g	20
Cheiro verde	2g	20
Vinagre	2ml	20



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 5 – C5 PARCIAL: FUNDAMENTAL I - 6 A 10 ANOS

INGREDIENTES	PER CAPITA LÍQUIDO G/ML (CRU)	INCIDÊNCIA
<i>Lanche</i>		
Leite integral em pó	Volume final 200 ml (a diluição deverá ser conforme rótulo do fabricante)	20
Fruta ou polpa de fruta (batida com leite)	30g	8
Café	2g	4
Chocolate em pó	10g	8
Açúcar (para café ou vitamina quando necessário)	5g	12
Pão	50g	4
Manteiga	5g	2
Requeijão	10g	2
Biscoito	20g	4
Bolo	40g	4
Ovo	50g	4
<i>Colação</i>		
Fruta	100g ou 1 unidade	20
<i>Refeição</i>		
Arroz	40g	16
Macarrão	30g	4
Feijão carioca	20g	18
Feijão preto	20g	2
Almôndega bovina	50g	2
Carne Bovina em cubos	60g	2
Carne Bovina moída	60g	5
Pernil	60g	2
Frango	60g	6
Ovo	50g (1 und)	2
Peixe	60g	1
Tubérculo ou legume	30g	9
Verdura	15g	3
Extrato de tomate	20g	12
Farinha de mandioca torrada	10g	2
Fubá	10g	2
Doce regional (arroz doce, canjica, doce de banana, doce de abóbora...)	100g	2
Alho	1,5g	20
Cebola	6g	20
Óleo	6ml	20
Sal	1g	20
Cheiro verde	2g	20
Vinagre	2ml	20



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 6 – C6 PARCIAL: FUNDAMENTAL I - 11 A 15 ANOS

INGREDIENTES	PER CAPITA LÍQUIDO G/ML (CRU)	INCIDÊNCIA
Lanche		
Leite integral em pó	Volume final 200 ml (a diluição deverá ser conforme rótulo do fabricante)	20
Fruta ou polpa de fruta (batida com leite)	30g	8
Café	2g	4
Chocolate em pó	10g	8
Açúcar (para café ou vitamina quando necessário)	5g	12
Pão	50g	4
Manteiga	5g	2
Requeijão	10g	2
Biscoito	20g	4
Bolo	40g	4
Ovo	50g	4
Leite integral em pó	Volume final 200 ml (a diluição deverá ser conforme rótulo do fabricante)	20
Colação		
Fruta	100g ou 1 unidade	20
Refeição		
Arroz	45g	16
Macarrão	35g	4
Feijão carioca	25g	18
Feijão preto	25g	2
Almôndega bovina	75g	2
Carne Bovina em cubos	65g	2
Carne Bovina moída	65g	5
Pernil	65g	2
Frango	65g	6
Ovo	75g (1,5 und)	2
Peixe	65g	1
Tubérculo ou legume	35g	9
Verdura	15g	3
Extrato de tomate	20g	12
Farinha de mandioca torrada	15g	2
Fubá	15g	2
Doce regional (arroz doce, canjica, doce de banana, doce de abóbora...)	100g	2
Alho	1,5g	20
Cebola	6g	20
Óleo	6ml	20
Sal	1g	20
Cheiro verde	2g	20
Vinagre	2ml	20



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 7 – C7 LANCHE INTEGRAL: PRÉ E ESCOLA E FUNDAMENTAL I E II - 4 A 15 ANOS

INGREDIENTES	PER CAPITA LÍQUIDO G/ML (CRU)	INCIDÊNCIA
<i>Lanche</i>		
Pão	50g	12
Extrato de tomate	20g	8
Carne Bovina em cubos	40g	2
Carne Bovina moída	40g	4
Pernil	40g	2
Frango (patê)	20g	4
Batata (patê)	15g	4
Cenoura (patê)	15g	4
Limão (patê)	1g	4
Verdura	10g	4
Bolo	60g	4
Polpa de fruta	Volume final 200 ml (a diluição deverá ser conforme rótulo do fabricante)	20
Açúcar	10g	20
Sal	0,5g	16
Óleo	5ml	16
Cheiro verde	1g	16
Cebola	5g	16



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CARDÁPIO 8 – C8 PARCIAL – EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS

ACIMA DE 16 ANOS

INGREDIENTES	PER CAPITA LÍQUIDO G/ML (CRU) MÍNIMO	INCIDÊNCIA MENSAL (20 DIAS)
Refeição		
Arroz	50g	16
Macarrão	35g	4
Feijão carioca	30g	18
Feijão preto	30g	2
Almôndega bovina	75g	2
Carne Bovina em cubos	70g	2
Carne Bovina moída	70g	5
Pernil	70g	2
Frango	70g	6
Ovo	100g (2 und)	2
Peixe	70g	1
Tubérculo ou legume	40g	9
Verdura	30g	3
Extrato de tomate	30g	12
Farinha de mandioca torrada	20g	2
Fubá	25g	2
Fruta	100g ou 1 unidade	18
Doce regional (arroz doce, canjica, doce de abóbora, doce de banana...)	100g	2
Alho	1,5g	20
Cebola	6g	20
Óleo	6ml	20
Sal	1g	20
Cheiro verde	2g	20
Vinagre	2ml	20



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO XIV

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atesto, para os fins, que o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e inscrito(a) no CPF.MF sob nº _____, representando a empresa _____, inscrita no CNPJ.MF sob nº _____, realizou visita técnica em todas as unidades escolares onde serão executados os serviços objeto desta contratação e que estão relacionadas no presente Termo de Referência, tomando conhecimento de toda a estrutura, equipamentos e utensílios disponíveis, bem como de todas as condições e peculiaridades que possam, de qualquer forma, influir sobre o custo, preparação da documentação e proposta.

_____, _____ de _____ de **[INSERIR]**.

Representante da empresa:

Assinatura: _____

Nome Completo: _____

RG: _____

Pela Prefeitura Municipal:

Assinatura: _____

(carimbo)

Prof. MÁRIO FLÁVIO SILVA COSTA

Secretário Municipal de Educação