



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO – PROCESSO Nº SEI-2025-06001572
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.069/2025

1. INTRODUÇÃO

1.1 – O MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, por meio da **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**, torna público que fará realizar licitação, sob a modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, pelo critério de julgamento **MENOR VALOR GLOBAL**, do lote único, a **Contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva Institucional, para prestação de serviços referentes à alimentação na Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e no Centro de Atenção à População em Situação de Rua, com a utilização de cozinha industrial existente nesses Equipamentos, para a produção de refeições, com fornecimento de mão de obra e provisão de gêneros alimentícios e demais insumos**, prestação de serviços devidamente descritos, caracterizados e especificados neste Edital e/ou no Termo de Referência, na forma da lei.

1.2 – A presente licitação se rege por toda a legislação aplicável à espécie, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, da **Lei Complementar Federal nº 123/2006** (Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte), da **Lei Complementar Federal nº 101/2000** (Lei de Responsabilidade Fiscal), do Código de Defesa do Consumidor, instituído pela **Lei Federal nº 8.078/90** e suas alterações, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste Edital e de seus Anexos, normas que as licitantes declaram conhecer e a elas se sujeitarem incondicional e irrestritamente.

1.3 – A presente licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo utilizado o Sistema COMPRAS.GOV, disponibilizado e processado no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> (Portal Nacional de Compras Públicas), mantido pelo Governo Federal, e regulamentado pelo Decreto Federal nº 10.024/2019, a que as licitantes interessadas se submetem, devendo providenciar o seu credenciamento junto ao referido sistema, no sítio antes indicado, para obtenção da chave de identificação e da senha, antes da data determinada para a realização do Pregão Eletrônico.

1.4 – As retificações do Edital obrigarão todas as licitantes e serão divulgadas pelos mesmos meios de divulgação do Edital.

1.5 – A licitação que é objeto do presente Edital poderá ser adiada ou revogada por razões de interesse público, sem que caiba às licitantes qualquer direito a reclamação ou indenização por estes motivos, de acordo o art.71, inciso II e §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.6 – As licitantes interessadas poderão obter o presente Edital e seus anexos no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

1.7 – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, endereçado ao correio eletrônico: pregao@angra.rj.gov.br.

1.7.1 – O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.



1.8 – Os interessados poderão formular impugnações até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública por meio eletrônico, endereçado ao correio eletrônico: pregao@angra.rj.gov.br.

1.8.1 – Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

1.8.2 – A impugnação possui efeito suspensivo até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

1.8.3 – Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

1.9 – A licitação não prosseguirá nos atos ulteriores até que sejam prestados os esclarecimentos ou respondidas as impugnações existentes. Oferecida a resposta da Administração, a sessão de recebimento das propostas será realizada nos prazos indicados nos itens 1.7.1. ou 1.8.1., conforme o caso, no mesmo horário e local, salvo quando houver designação expressa de outra data pelo Pregoeiro a ser divulgada pelos mesmos meios de divulgação do Edital.

2. DIA, HORÁRIO E LOCAL DA ABERTURA DA LICITAÇÃO

2.1 – No dia 11 de novembro de 2025, às 10:00 h, o Pregoeiro iniciará a sessão pública do PREGÃO ELETRÔNICO Nº **90.069/2025**, no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> (Portal Nacional de Compras Públicas).

2.2 – No caso de a licitação não poder ser realizada na data estabelecida, será adiada para o primeiro dia útil posterior, no mesmo horário e local, salvo designação expressa de outra data pelo Pregoeiro a ser divulgada pelos mesmos meios de divulgação do Edital.

3. OBJETO

3.1 – O objeto da presente licitação é a **contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva Institucional, para prestação de serviços referentes à alimentação na Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e no Centro de Atenção à População em Situação de Rua, com a utilização de cozinha industrial existente nesses Equipamentos, para a produção de refeições, com fornecimento de mão de obra e provisão de gêneros alimentícios e demais insumos**, conforme as especificações constantes deste Edital e/ou do Termo de Referência.

3.1.1 – Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no CATMAT/CATSER e as constantes deste Edital, prevalecerão as constantes no Termo de Referência.

4. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 – Os recursos necessários à aquisição do objeto ora licitado correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA

PROGRAMA DE TRABALHO: 15000000

CÓDIGO DE DESPESA: 339039



FONTE DE RECURSO: 26.2601.08.243.0136.2705.

PROGRAMA DE TRABALHO: 15000000

CÓDIGO DE DESPESA: 339039

FONTE DE RECURSO: 26.2601.08.244.0136.2706.

4.2 – O preço total estimado pela Administração para o objeto deste pregão é **R\$ 4.664.882,00** (quatro milhões, seiscentos e sessenta e quatro mil e oitocentos e oitenta e dois reais).

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1 – O critério de julgamento da presente licitação é o **MENOR VALOR GLOBAL, DO LOTE ÚNICO**.

6. PRAZOS

6.1 – A contratação terá eficácia a partir da data da publicação do instrumento correspondente no Portal Nacional de Contratações Públicas e vigorará por 24 (vinte e quatro) meses contados desta ou da data estabelecida no memorando de início, se houver.

6.1.1 – Após a assinatura do Contrato, o Prazo de início do(s) serviço(os), a ser(em) prestado(s) será de no máximo 03 (três) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço a ser emitida(s) pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania.

6.2 – O prazo de execução dos serviços poderá ser prorrogado ou alterado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2.1 – No caso de serviços e fornecimentos contínuos, o contrato poderá ser prorrogado na forma dos arts. 107 e 106, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, e das demais normas aplicáveis.

6.2.2 – O prazo de garantia convencional por conta da CONTRATADA será de 24 (vinte e quatro) meses a contar do **aceite**, na forma do Termo de Referência, sem prejuízo da garantia legal de adequação dos serviços.

6.3 – As licitantes ficam obrigadas a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias, contados da data da realização da licitação.

6.4 – Decorrido o prazo consignado no item anterior sem que tenha havido convocação para assinatura do termo de contrato ou retirada do instrumento equivalente, as licitantes ficarão liberadas de quaisquer compromissos assumidos.

7. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1 – Para a participação nesta licitação é necessário que o interessado esteja credenciado junto ao Provedor do Sistema (<https://www.gov.br/compras/pt-br>).

7.2 – Para participação no Pregão Eletrônico, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.



7.3 – A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado, ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações, declare, nos campos próprios, que inexistem qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita o regulamento do sistema de compras eletrônicas relativo ao Pregão Eletrônico e que se responsabiliza pela origem e procedência dos serviços que cotar.

7.4 – A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

7.5 – Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

7.6 – O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

7.7 – Não serão admitidas nesta licitação as empresas suspensas do direito de licitar, no prazo e nas condições do impedimento, e as declaradas inidôneas pela Administração Direta ou Indireta, assim como as empresas e/ou seu sócio majoritário que tenham sido apenados com proibição de contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992 e alterações posteriores.

7.8 – Será permitida a participação de sociedades cooperativas, desde que apresentem a documentação de habilitação descrita no subitem (A.7) do item 12.

7.9 – Não será permitida a participação em consórcio.

7.10 – As operações societárias promovidas pela empresa licitante ou contratada deverão ser submetidas à prévia aprovação da **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**, para verificação de suas implicações com o objeto do Contrato, que poderá ser rescindido em qualquer hipótese de prejuízo ou elevação de risco para o seu cumprimento.

7.11 – Não será permitida a participação de licitantes cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores da Administração Direta ou Indireta do Município, ou que o tenham sido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data desta licitação. Será vedada também a participação de licitantes que possuam em seus quadros funcionais profissional que tenha ocupado cargo integrante dos 1º e 2º escalões da Administração Direta ou Indireta do Município, nos últimos 12 (doze) meses, **devendo apresentar declaração de atendimento a tal requisito.**

7.12 – Não serão aceitas na presente licitação as licitantes que tenham participado da elaboração do(s) projeto(s) relacionado(s) ao objeto desta licitação, bem como aquelas cujo quadro técnico seja integrado por profissional que tenha atuado como autor ou colaborador do Termo de Referência.

7.13 – Não será permitida a participação de licitantes que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.



7.14 – Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/76, concorrendo entre si, conforme o inciso V do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.15 – Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

7.16 – As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, visando à habilitação, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo federal.

7.16.1 – A empresa estrangeira, que concorrer isoladamente ou como líder de consórcio, deve informar endereço de representante em território brasileiro, com poderes para receber intimação e citação, bem como endereço eletrônico para comunicações.

7.17 – O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

8. CREDENCIAMENTO

8.1 – Todo o procedimento para credenciamento e cadastramento consta do “Manual do Fornecedor”, disponibilizado no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

8.1.1 – O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG – Sistema COMPRASNET.

8.1.2 – O referido credenciamento depende de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

8.1.3 – O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilização legal da licitante e do seu representante legal, além da presunção de sua capacidade técnica para realizar transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

8.1.4 – É de exclusiva responsabilidade da licitante a utilização da senha de acesso, inclusive qualquer transação efetuada diretamente ou por representante, não sendo cabível ao Provedor do Sistema ou à **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**, promotor da presente licitação, responsabilidades por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.1.5 – A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio do acesso.

9. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DA DOCUMENTAÇÃO

9.1 – Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a



descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública prevista no item 2.1.

9.1.1 – A etapa de que trata esse item será encerrada com a abertura da sessão pública.

9.1.2 – As propostas de preço serão ofertadas com base no **MENOR VALOR GLOBAL, DO LOTE ÚNICO** do objeto licitado.

9.2 – As licitantes poderão retirar ou substituir suas propostas e os documentos de habilitação inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública da presente licitação, no dia e horário previstos no item 2.1.

9.2.1 – Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

9.2.2 – Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, em formato digital, nos termos do item 11.4.2.

9.2.3 – O pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhe atribuirá validade e eficácia para fins de classificação.

9.2.3.1 – Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 9.2.3, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

9.2.4 – Não será estabelecida nesta etapa do certame ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização de procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

9.3 – No preço proposto serão computadas **todas as despesas para a entrega do(s) bem(ns) ou serviço(s)**, incluindo a totalidade dos custos diretos e indiretos do objeto da presente licitação, constituindo obrigação da CONTRATADA o pagamento dos salários de todos os seus empregados e respectivos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e securitários, bem como todos os tributos, encargos fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, inclusive seguros, multas, e outras despesas relacionadas ao objeto da licitação e quaisquer despesas extras e necessárias não especificadas neste Edital, mas julgadas essenciais ao cumprimento do objeto desta licitação.

9.4 – O valor total da proposta, acrescido dos valores devidos a título de contribuição previdenciária, na forma do item anterior, será considerado apenas para efeito de comparação com o valor das propostas apresentadas pelas demais licitantes, no momento do seu julgamento.

9.4.1 – O valor devido título de contraprestação pela execução dos serviços será obtido mediante a dedução do valor total da proposta do montante do valor devido a título de contribuição previdenciária, o qual deverá ser recolhido à entidade competente, na forma da legislação.



9.4.2 – Os **custos indiretos**, relacionados com as despesas de manutenção, utilização, reposição, depreciação e impacto ambiental do objeto licitado, entre outros fatores vinculados ao seu ciclo de vida, poderão ser considerados para a definição do menor dispêndio, sempre que objetivamente mensuráveis, conforme disposto em regulamento.

9.5 – **Nenhuma reivindicação para pagamento adicional** será considerada se decorrer de erro ou má interpretação do objeto licitado ou deste Edital. Considerar-se-á que os preços propostos são completos e suficientes para pagar todos os serviços.

9.6 – A licitante deverá remeter a proposta de preços devidamente adequada aos preços ofertados na fase competitiva em arquivo único compactado, no curso da sessão pública, quando solicitada a fazê-lo pelo Pregoeiro.

9.7 – As licitantes arcarão com todos os custos relativos à apresentação das suas propostas. A **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**, em nenhuma hipótese, será responsável por tais custos, quaisquer que sejam os procedimentos seguidos na licitação ou os seus resultados.

9.8 – Incumbirá, ainda, à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.9 – A licitante que se enquadre como microempresa ou empresa de pequeno porte e que queira usufruir do tratamento privilegiado assegurado pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos no referido diploma legal, especialmente no seu art. 3º, sob as penas da lei, em especial do art. 299 do Código Penal.

9.9.1 – A falta da declaração de enquadramento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte **não conduzirá** ao seu afastamento da licitação, mas tão somente dos benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

9.9.2 – A declaração falsa de enquadramento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte implicará a sua inabilitação quando a falsidade for constatada no curso do certame, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

10. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1 – A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.

10.1.1 – Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

10.1.2 – O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

10.2 – O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

10.3 – **Serão desclassificadas as propostas:**



- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que contiverem vícios insanáveis;
- c) que apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido;
- e) que apresentarem desconformidade insanável com quaisquer outras exigências do Edital;
- f) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- g) que por ação da licitante ofertante contenha elementos que permitam a sua identificação;
- h) que não tenha indicado a marca dos produtos cotados;
- i) cujo objeto esteja desacompanhado da documentação técnica/certificação exigida no Termo de Referência.

10.3.1 – A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

10.4 – Após a análise das propostas de preço será divulgada nova grade ordenatória pelo sistema contendo a relação com as propostas classificadas e aquelas desclassificadas mediante decisão motivada do Pregoeiro.

10.5 – O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da etapa de lances.

10.6 – A etapa de lances será realizada exclusivamente por meio do sistema eletrônico para os autores das propostas classificadas.

10.7 – Para a etapa de lances neste pregão eletrônico será adotado o modo de disputa **ABERTO**.

10.8 – Aberta a etapa de lances, as licitantes classificadas deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do recebimento do seu lance e do valor consignado no registro.

10.9 – As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação pertinentes.

10.9.1 – O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo de R\$ 0,01 (valor em moeda nacional) de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

10.9.2 – Não serão aceitos dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

10.9.3 – Durante o transcurso da etapa de lances, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da detentora do lance.

10.9.4 – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, a não ser em situação devidamente justificada e aceita pelo Pregoeiro, sujeitando-se a licitante às penalidades previstas no item 20 deste edital.



10.10 – A etapa de envio de lances na sessão pública durará **dez minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos dois últimos minutos do período de duração da sessão pública.

10.10.1 – A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

10.10.2 – Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

10.10.3 – Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

10.10.4 – Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 10.10.2 e 10.10.3, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

10.11 – PRÉ-HABILITAÇÃO

10.11.1 – GARANTIA DA PROPOSTA

10.11.1.1. A garantia da proposta deverá ser apresentada no momento da apresentação da proposta.

10.11.1.2. As licitantes deverão recolher valor equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação a título de garantia de suas propostas.

10.11.1.3. As licitantes deverão apresentar comprovante do recolhimento da garantia de que trata o item anterior no momento da apresentação da proposta como requisito de pré-habilitação.

10.11.1.4. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

10.11.1.5. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

10.11.1.6. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei Federal 14.133/2021.

11. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DIREITO DE PREFERÊNCIA

11.1 – Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério do **MENOR VALOR GLOBAL, DO LOTE ÚNICO**, sendo considerada mais bem classificada a licitante que, ao final da etapa de lances do pregão eletrônico, tenha apresentado lance(s) cujo(s) valor(es) seja(m) igual(is) ou inferior(es) ao(s) previsto(s) **PARA O LOTE**.



11.1.1 – Caso não venham a ser ofertados lances, será considerada vencedora a licitante que, ao final da etapa competitiva do pregão eletrônico, tenha apresentado proposta(s) cujo(s) valor(es) seja(m) igual(is) ou inferior(es) ao(s) previsto(s) para cada item na estimativa orçamentária.

11.2 – Será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte em relação àquelas empresas que não detenham essa condição.

11.2.1 – Apenas após a classificação das propostas, as licitantes que se enquadrem como microempresas ou empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/2006, poderão manifestar esta condição, sendo proibido, sob pena de exclusão deste procedimento, identificarem-se como tal antes do momento determinado neste subitem.

11.2.2 – Serão consideradas em situação de empate as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) àquela considerada mais bem classificada.

11.2.3 – Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela até então considerada a melhor oferta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão;

b) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada apresente proposta de preço inferior, esta será considerada a melhor oferta;

c) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada não apresente proposta de preço inferior, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate antes prevista, para o exercício de igual direito;

d) No caso de equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate antes prevista, será convocada primeiro para apresentar melhor oferta aquela que tenha tido o seu último lance recebido e registrado em primeiro lugar.

11.2.4 – Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ter sua proposta considerada a mais bem classificada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente mais bem classificada do certame.

11.2.5 – Somente haverá aplicação do disposto nos itens acima quando a proposta originalmente mais bem classificada do certame não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.3 – Caso esteja configurado empate em primeiro lugar, após a observância do direito de preferência disposto no item 11.2 ou inexistindo proposta de microempresas ou empresas de pequeno porte em situação de empate, será realizada disputa final entre os licitantes empatados, que poderão apresentar novo lance fechado.

11.3.1 – Na hipótese de o disposto no item 11.3 não ser suficiente para solucionar o empate, serão observados, quanto às propostas em situação de empate, os demais critérios e preferências previstos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021.



11.3.2 – Permanecendo o empate e esgotada todas etapas as previstas em na Lei 14.133/21 entre as empresas, o pregoeiro procederá sorteio, com hora e data marcada, com ampla divulgação através do chat do ComprasGov e publicação no site oficial do Município de Angra dos Reis, ao qual todos os licitantes serão convocados para participar por videoconferência. Os licitantes que tiverem disponibilidade poderão participar presencialmente somente como espectadores não podendo se manifestar durante o sorteio. Conforme §2º do art. 28 IN 73/2022/SEGES (Redação dada pela IN 79/2024/SEGES/MGI).

11.4 – Após o encerramento das etapas anteriores, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante mais bem classificada para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas em edital.

11.4.1 – A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.4.2 – Haverá um prazo mínimo de 2 horas (duas horas em horário útil, excluindo o horário de almoço), contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta, e se necessário, dos documentos complementares, conforme o item 9.2.2, adequada ao último lance ofertado após a negociação.

11.5 – O Pregoeiro anunciará a licitante detentora da proposta ou do lance de **MENOR VALOR**, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação da proposta ou do lance de **MENOR VALOR**.

11.6 – Nas hipóteses em que se configurarem preços inexequíveis, o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, por meio de diligência, poderão averiguar se a oferta da licitante é viável, dando-lhe a oportunidade de comprovar, documentalmente, serem os custos dos insumos coerentes com os de mercado e os coeficientes de produtividade compatíveis com a execução do objeto licitado.

11.7 – A **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**, poderá requisitar, a qualquer momento, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, demonstração(ões) do(s) serviço(s) objeto da presente licitação, na forma do Termo de Referência.

11.7.1 – Durante a licitação, em caso de divergência entre as referidas demonstrações e as especificações deste Edital e/ou do Termo de Referência, as propostas serão desclassificadas.

11.7.2 – Na hipótese de não realização ou de rejeição da demonstração apresentada pelo primeiro colocado, serão convocados os licitantes subsequentes na ordem de classificação provisória.

11.8 – Encerradas as negociações e considerada aceitável a oferta de **MENOR VALOR**, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação observando as seguintes diretrizes:

a) O Pregoeiro deverá efetuar consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, de modo a não admitir a permanência, no certame, de licitante declarada suspensa de participar em licitações, impedida de contratar com a Administração ou declarada inidônea.

b) O Pregoeiro verificará o atendimento das condições de habilitação da licitante detentora da oferta de **MENOR VALOR**, por meio de consulta on-line ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como apreciará a documentação complementar descrita no item 12 deste edital;



c) Caso os dados e informações existentes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF não atendam aos requisitos estabelecidos no item 12 deste edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos que julgar adequados;

c.1) Essa verificação será registrada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos do processo administrativo respectivo os documentos obtidos por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

d) A(s) licitante(s) deverá(ão) remeter sua documentação de habilitação em arquivo único compactado, nos termos do item 9.1. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos serão enviados em formato digital, via Sistema COMPRAS.GOV, observado o item 11.4.2.

e) O Pregoeiro poderá suspender a sessão pública pelo prazo que fixar para a realização de diligências com vistas ao saneamento que trata o item 9.2.3. A sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

f) Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos equipamentos ou meios eletrônicos de consulta no momento da verificação a que se refere a alínea “b”. Na hipótese de ocorrer essa indisponibilidade, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada.

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

11.9 – Se a oferta não for aceitável, permanecendo acima do máximo estipulado para a contratação no item 4.2, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora.

11.10. – Na hipótese de contratação de serviços comuns em que a legislação ou o edital exija apresentação de planilha de composição de preços, essa deverá ser encaminhada exclusivamente via sistema, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, nos termos do item 11.4.2.

11.10.1 – Na hipótese do art. 61, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, o Pregoeiro, após negociar com os demais licitantes, na ordem de classificação, decidirá sobre a aceitabilidade das propostas e, em caso positivo, observará quanto à verificação e comprovação da habilitação, o procedimento previsto no item 11.4.2.

11.11 – Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada em que estarão registrados todos os atos e ocorrências do procedimento, a qual será disponibilizada para consulta no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

11.13 – Quando a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, poderá ser convocada a quantidade de licitantes necessária para alcançar o total estimado,



respeitada a ordem de classificação e observado o preço da proposta vencedora, bem como os requisitos de habilitação.

12. HABILITAÇÃO

12.1 – O julgamento da habilitação se processará na forma prevista no Edital, mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito à:

- (A) Documentação relativa à habilitação jurídica;
- (B) Documentação relativa à habilitação econômico–financeira;
- (C) Documentação relativa à habilitação fiscal;
- (D) Documentação relativa à habilitação social e trabalhista;
- (E) Documentação relativa à qualificação técnica.

12.1.1 – Além da documentação de habilitação, as licitantes deverão apresentar declaração dos itens/lotos para os quais oferecerá proposta.

12.2 – Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste Edital pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou qualquer outro documento que visem a substituir os exigidos, exceto nos casos admitidos pela legislação.

12.3 – Se os Certificados, Declarações, Registros e Certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, os referidos documentos deverão ter sido emitidos há, no máximo, 90 (noventa) dias, contados até a data da realização da licitação.

12.4 – A documentação exigida para atender as alíneas (A) à (D) poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF e em sistemas semelhantes mantidos pelo Município, à exceção dos seguintes documentos, que deverão ser apresentados independentemente de terem sido cadastrados no SICAF: previstos no Termo de Referência.

12.4.1 A documentação das empresas que não estão disponíveis no SICAF, serão solicitados pelo pregoeiro ou agente de contratação, a título de complementação, conforme previsto no §5º do art. 39 da IN 73/2022/SEGES.

12.5 – O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros e falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação.

12.5.1 – Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização das diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 12.5, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

(A) HABILITAÇÃO JURÍDICA

(A.1) Registro comercial, no caso de empresário individual;



(A.2) Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, com chancela digital na forma eletrônica ou tradicional, em se tratando de sociedades empresárias, acompanhado dos documentos de designação de seus administradores, caso, designados em ato separado;

(A.3) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada da prova da composição da diretoria em exercício.

(A.3.a) A sociedade simples que não adotar um dos tipos societários regulados no Código Civil deverá mencionar no respectivo ato constitutivo as pessoas naturais incumbidas de sua administração, exceto se assumir a forma de sociedade cooperativa.

(A.4) A prova da investidura dos administradores da sociedade limitada eventualmente designados em ato separado do Contrato Social, mediante termo de posse no livro de atas da Administração e averbação no registro competente.

(A.5) 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.

(A.6) Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

(A.7) As sociedades cooperativas deverão fornecer os seguintes documentos, de forma atualizada e consolidada:

(A.7.a) Ato constitutivo;

(A.7.b) Estatuto acompanhado da ata da Assembleia que o aprovou;

(A.7.c) Regimento interno acompanhado da ata da Assembleia que o aprovou;

(A.7.d) Regimentos dos fundos instituídos pelos cooperados acompanhados das atas das Assembleias que os aprovaram;

(A.7.e) Atas das Assembleias Gerais em que foram eleitos os dirigentes e conselheiros da cooperativa;

(A.7.f) Registro de presença dos cooperados nas 03 (três) últimas Assembleias Gerais;

(A.7.g) Ata da sessão em que os cooperados autorizam a cooperativa a contratar o objeto deste certame, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa.

(B) HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

(B.1) Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos: Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente, devendo apresentar: (Os índices abaixo poderão ser exigidos cumulativamente ou não, devendo a Administração justificar a opção adotada. O percentual dos índices deverá ser fixado de acordo com o segmento de mercado de que trata o objeto da licitação)

a) Índice de Liquidez Geral: igual ou maior que 1. Será considerado como Índice de Liquidez Geral o quociente da soma do Ativo Circulante com o Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante.



$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}} \text{ OU } = 1$$

b) índice de Liquidez Corrente: igual ou maior que 1. Será considerado como índice de Liquidez Corrente o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante.

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \text{ OU } = 1$$

c) Índice de Endividamento: menor ou igual a 1. Será considerado Índice de Endividamento o quociente da divisão da soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante pelo Patrimônio Líquido.

$$\text{IE} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO}} \text{ OU } < 1$$

(B.1.1) – A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

(B.1.2) Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

(B.1.2.1) Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME nº 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

(B.1.2.2) Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

(B.1.2.2.1) Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

(B.1.2.2.2) Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos no item B.1 limitar-se-ão ao último exercício.

(B.2) A licitante que não alcançar o índice (ou quaisquer dos índices) acima exigido(s), conforme o caso, deverá comprovar que possui patrimônio líquido mínimo igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.



(B.3) Certidões negativas de falência, recuperação judicial e extrajudicial, ou de insolvência civil expedidas pelo Distribuidor da sede da licitante. Não será causa de inabilitação automática a empresa que se encontrar em recuperação judicial.

(B.3.1) As licitantes sediadas em outras comarcas do Estado do Rio de Janeiro ou em outros Estados deverão apresentar, juntamente as certidões negativas exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Offícios de Registros que controlam a distribuição de falências, recuperação judicial e extrajudicial, e insolvência civil.

(B.4) Exige-se dos licitantes, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas, na forma do § 1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Anexo VI do Edital de Pregão Eletrônico nº 90.OXX/2025.

(C) HABILITAÇÃO FISCAL

(C.1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF.

(C.2) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente à atividade empresarial objeto desta licitação.

(C.3) Prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal mediante a apresentação dos seguintes documentos:

(C.3.a) A prova de regularidade com a Fazenda Federal será efetuada por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais, inclusive contribuições sociais, e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, da sede da licitante;

(C.3.b) A prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição estadual;

(C.3.b.1) As empresas localizadas no Estado do Rio de Janeiro deverão apresentar junto à Certidão Negativa de Débitos – CND, a Certidão da Dívida Ativa emitida pelo órgão próprio da Procuradoria-Geral do Estado, nos termos da Resolução Conjunta SEFAZ/PGE nº 33/2004;

(C.3.c) A prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal;

(C.3.c.1) No caso de licitante domiciliada no Município de Angra dos Reis, essa deverá apresentar, além dos documentos listados no item acima, certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto Predial e



Territorial Urbano. Não sendo a licitante proprietária do imóvel onde localizada a sua sede, deverá apresentar declaração própria, atestando essa circunstância.

(C.4) No caso de licitante domiciliada em outro município, mas que possua filial ou escritório no Município de Angra dos Reis, essa deverá apresentar, em relação à filial ou ao escritório, certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza e do Imposto sobre Propriedade Predial e Territorial Urbana e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal. Não sendo a licitante proprietária do imóvel onde localizada a sua filial ou escritório, deverá apresentar declaração própria atestando essa circunstância.

(C.5) Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF–FGTS.

(C.6) As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

(C.6.a) Caso a documentação apresentada pela microempresa ou empresa de pequeno porte contenha alguma restrição, lhe será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor da licitação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

(C.6.b) O prazo acima será prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, ressalvadas as hipóteses de urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho.

(C.6.c) A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo do disposto no art. 90, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

(D) DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO SOCIAL E TRABALHISTA

(D.1) Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

(D.2) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo.

(D.3) Declaração de Reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, Anexo VII.

(E) QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

(E.1) Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

(E.1.1) Apresentação de 01 (um) ou mais atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante tenha executado de forma satisfatória serviços compatíveis com o objeto desta licitação de no mínimo 50% do quantitativo solicitado;



(E.1.1.2) O Atestado de Capacidade Técnica deverá conter no mínimo as seguintes informações: identificação da pessoa jurídica e do responsável pela emissão do atestado, identificação da licitante, descrição clara dos materiais fornecidos. Não será aceito atestado emitido pela licitante em seu próprio nome.

13. RECURSOS

13.1 – Divulgada a vencedora, o Pregoeiro informará às licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão manifestar motivadamente a intenção de interpor recurso, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões em campo próprio do sistema, no prazo concedido na sessão pública.

13.2 – A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso.

13.3 – As licitantes que manifestarem o interesse em recorrer terão o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, sendo facultado às demais licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões no mesmo prazo, contado a partir do dia do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

13.4 – A apresentação das razões e das contrarrazões dos recursos deverá ser realizada, única e exclusivamente, em campo próprio do sistema eletrônico, observados os prazos estabelecidos no item anterior.

13.5 – A não apresentação das razões escritas mencionadas acima acarretará, como consequência, a análise do recurso pela síntese das razões apresentadas na sessão pública.

13.6 – Os recursos serão dirigidos ao Pregoeiro, que poderá reconsiderar seu ato no prazo de 3 (três) dias úteis, ou então, neste mesmo prazo, encaminhar o recurso, devidamente instruído, à autoridade superior, que proferirá a decisão no mesmo prazo, a contar do recebimento.

13.7 – O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.8 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

13.9 – Os recursos relativos às sanções administrativas estão previstos na minuta de contrato Anexo X.

14. CONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

14.1 – As licitantes, como responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumem como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

14.2 – Caso o Sistema do Pregão Eletrônico fique inacessível por problemas operacionais, exclusivamente do próprio sistema, com a desconexão de todos os participantes no decorrer da etapa competitiva do pregão, o procedimento licitatório será suspenso e somente será retomado após a comunicação aos participantes no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.



14.2.1 – Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas por meio do sistema ou em virtude de sua desconexão.

14.3 – A desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances não prejudica o seu transcurso. Caso o sistema eletrônico permaneça acessível às licitantes para o oferecimento de lances, estes continuarão a ser recebidos, retornando o Pregoeiro, quando possível, à sua atuação na etapa de lances, sem prejuízo dos atos realizados.

14.3.1 – Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, nos sítios eletrônicos <https://www.gov.br/compras/pt-br> e <https://www.angra.rj.gov.br/licitacoes-procedimentos.asp>.

15. GARANTIA

15.1 – A ADJUDICATÁRIA prestará garantia de 2% (dois por cento) do valor total do Contrato, até o momento da sua assinatura ou da retirada do instrumento equivalente, em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.1.1 – Será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos neste item.

15.1.2 – No caso de seguro–garantia, a prestação da garantia pelo contratado será efetuada em 1 (no mínimo um mês) contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato.

15.1.3 – Em relação ao seguro–garantia, o instrumento deverá contemplar a possibilidade de sua renovação no período compreendido entre a data de assinatura do Contrato e a data de encerramento da sua execução e incluir a cobertura dos valores relativos a multas eventualmente aplicadas.

15.1.4 – No caso de fiança bancária, deverá ser observado o padrão estabelecido pelo Decreto Rio nº 26.244/2006.

15.2 – A **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA** utilizará a garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a essa, inclusive, para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir–se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações.

15.3 – Os valores das multas impostas por descumprimento das obrigações assumidas no Contrato serão descontados da garantia caso não venham a ser quitados no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

15.4 – Em caso de extinção decorrente de falta imputável à CONTRATADA, a garantia reverterá integralmente ao CONTRATANTE, que promoverá a cobrança de eventual diferença que venha a ser apurada entre o importe da garantia prestada e o débito verificado.



15.5 – Na hipótese de descontos da garantia a qualquer título, seu valor original deverá ser integralmente recomposto no prazo de 7 (sete) dias úteis, exceto no caso da cobrança de valores de multas aplicadas, em que esse será de 48 (quarenta e oito) horas, sempre contados da utilização ou da notificação pela **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**, o que ocorrer por último, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

15.6 – Caso o valor do Contrato seja alterado, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a CONTRATADA deverá complementar o valor da garantia para que seja mantido o percentual de 2% (dois por cento) do valor do Contrato.

15.7 – Sempre que houver reajuste ou alteração do valor do Contrato, a garantia será complementada no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso.

15.8 – Os reforços do valor da garantia poderão ser igualmente prestados em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.9 – A garantia contratual somente será restituída após o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante, podendo ser retida, se necessário, para quitar eventuais obrigações da CONTRATADA.

15.10. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.10.1 – FICA EXPRESSAMENTE VEDADA A POSSIBILIDADE DE SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA NO TODO OU EM PARTE DO OBJETO DERIVADO DESTE CERTAME.

16. ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

16.1 – Constatada a regularidade dos atos praticados e decididos os recursos eventualmente interpostos, a autoridade competente da **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA** adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

16.2 – Integra o presente Edital, sob a forma de **Anexo II**, a minuta do Contrato cujas disposições disciplinarão as relações entre a **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA** e a ADJUDICATÁRIA.

16.3 – Uma vez homologado o resultado da licitação pela **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**, será a licitante vencedora convocada, com antecedência mínima de dois dias úteis, pela **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**, para assinatura do contrato ou para retirada de instrumento equivalente, ciente de que deverá comparecer no endereço informado, podendo, na impossibilidade de comparecimento do seu representante legal, enviar mandatário munido da respectiva procuração, por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, e da via original do documento de identidade e do cartão do Cadastro de Pessoas Físicas – CPF do outorgado, conferindo-lhe poderes específicos para a assinatura de contrato administrativo ou para a retirada de instrumento equivalente.

16.3.1 – O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**.



16.3.2 – Nas contratações de grande vulto, o licitante vencedor deverá comprovar a implantação de programa de integridade, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, na forma do § 4º do art. 25 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.4 – Deixando a ADJUDICATÁRIA de assinar o Contrato ou de retirar o instrumento equivalente no prazo assinalado, poderá o Pregoeiro, independentemente da aplicação das sanções administrativas à faltosa, examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes por ordem de classificação, e assim, sucessivamente, observado o direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, até a apuração de uma que atenda ao contido neste Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

16.5 – A ADJUDICATÁRIA deverá comprovar, no momento da assinatura do Contrato ou da retirada do instrumento equivalente, a manutenção das condições demonstradas para habilitação no Edital.

16.6 – A CONTRATADA será responsável, na forma do Contrato, pela qualidade dos serviços que são objeto desta licitação, em conformidade com as especificações do termo de referência e/ou dos projetos, com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e demais normas técnicas pertinentes, a ser atestada pela **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**. A ocorrência de desconformidade implicará a substituição dos materiais recusados, por não atender às especificações contidas no Termo de Referência que integra este Edital, sem ônus para a **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA** e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

16.7 – A CONTRATADA será também responsável, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, tributárias, previdenciárias e trabalhistas, por todas as despesas decorrentes de eventuais trabalhos noturnos, e por todos os danos e prejuízos que, a qualquer título, causar a terceiros, em especial, mas não limitado, aos concessionários de serviços públicos, em virtude da execução do objeto contratado, respondendo por si, seus empregados, prepostos e sucessores.

16.8 – No momento da assinatura do Contrato ou da retirada do instrumento equivalente, a ADJUDICATÁRIA deverá apresentar, quando couber, relação nominal de seus empregados, com a devida documentação comprobatória, demonstrando cumprir o disposto nas políticas de inclusão estabelecidas na legislação em vigor.

16.9 – Sendo a ADJUDICATÁRIA microempresa ou empresa de pequeno porte optante pelo Regime Simplificado de Tributação – SIMPLES deverá apresentar cópia da comunicação encaminhada à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, informando acerca da assinatura do contrato de prestação de serviços com fornecimento de mão-de-obra, no prazo previsto no art. 30, § 1º, inciso II, da Lei Complementar Federal nº 123/06.

16.10 – Sendo a ADJUDICATÁRIA cooperativa de trabalho organizada para a prestação de serviços, deverá apresentar também a relação dos cooperados que executarão o objeto contratual, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa e a ata da sessão específica realizada pelos cooperados partícipes para a indicação: dos responsáveis pela sua coordenação, para um mandato nunca superior a 1 (um) ano ou ao prazo estipulado para a execução do objeto contratual; dos requisitos para a consecução do referido objeto; dos valores contratados e da retribuição pecuniária de cada cooperado partícipe.



16.11 – O ato de recebimento do objeto da licitação não implica a sua aceitação definitiva e não eximirá a licitante de sua responsabilidade no que concerne à qualidade dos serviços prestados.

16.12 – A Fiscalização da execução do objeto contratado caberá à **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**.

17. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1 – Os pagamentos deverão ser efetuados após a regular liquidação da despesa, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 4.320/64, observado o disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021. O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias, contados da data do protocolo do documento de cobrança na **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA** e obedecido ao disposto na legislação.

17.2 – Para fins de medição, se for o caso, e faturamento, o período–base de medição do serviço prestado será de um mês, considerando–se o mês civil, podendo no primeiro mês e no último, para fins de acerto de contas, o período se constituir em fração do mês, considerado para esse fim o mês com 30 (trinta) dias.

17.2.1 – O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão do(s) serviços/fornecimento efetivamente executados e aceitos no período–base mencionado no item anterior sem que a **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA** esteja obrigado(a) a pagar o valor total do Contrato.

17.3 – A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, os comprovantes de recolhimento do FGTS e INSS de todos os empregados atuantes no contrato, assim como Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo válida, declaração de regularidade trabalhista, e declaração a ser exigida nos contratos com cooperativa versando o fornecimento de mão–de–obra de observância das normas de saúde e segurança do trabalho, na forma do **Anexo VI**.

17.4 – No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

17.5 – O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à CONTRATADA, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança na **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA** e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

17.6 – O valor dos pagamentos eventualmente antecipados será descontado à taxa de 1% (um por cento) ao mês, calculada *pro rata die*, entre o dia do pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do protocolo do documento de cobrança na **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**.

17.7 – O pagamento será efetuado à CONTRATADA por meio de crédito em conta corrente aberta em banco a ser indicado pelo CONTRATANTE.



17.8 – E condições de Pagamentos previstas no Termo de Referência nos Itens 18.

18. REAJUSTE

18.1 – Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de **12 (doze)** meses contados da data do orçamento estimado, observada a Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

18.2 – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA–E do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula:

$$R = Po [(I-Io)/Io]$$

Onde:

R = valor do reajuste;

I = índice IPCA–E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

Io = índice do IPCA–E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta;

Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

18.2.1 – Observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, o critério de reajustamento será por repactuação, quando houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

18.2.2 – A repactuação terá data vinculada à apresentação das propostas, para os custos decorrentes do mercado, e com data vinculada ao acordo, à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual o orçamento esteja vinculado, para os custos decorrentes da mão de obra.

18.3 – Caso o índice previsto neste Edital seja extinto ou de alguma forma não possa mais ser aplicado, será adotado outro índice que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda. Neste caso, a variação do índice deverá ser calculada por meio da fórmula consignada no parágrafo anterior.

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 – A recusa da ADJUDICATÁRIA em assinar o termo de contrato ou em retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, independentemente do disposto no subitem 16.4, sujeitando-a às penalidades previstas no subitem 19.2.

19.2 – Em razão das condutas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, a **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA** poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes **sanções**, previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

20.3 – A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará os seguintes parâmetros:



19.3.1 – 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

19.3.2 – 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

19.3.3 – 0,5% (meio por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

19.3.4 – 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

19.3.5 – 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.

19.3.6 – As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

19.3.7 – Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1	
GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

TABELA 2		
INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03



4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01

19.4 – As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

19.5 – As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquela prevista nas alíneas “b”, e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

19.6 – As multas eventualmente aplicadas com base na alínea “b” do caput desta Cláusula não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CONTRATADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

19.7 – As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CONTRATADA mediante requerimento expresso nesse sentido.

19.8 – Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, o CONTRATANTE suspenderá, observado o contraditório e ampla defesa, os pagamentos devidos à CONTRATADA até a comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como até a recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.

19.9 – A aplicação das sanções previstas no item 20.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

19.10 – A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

20. FORO



20.1 – Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Angra dos Reis para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Edital, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

21. DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 – Ficam as licitantes sujeitas às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa ou que não corresponda à realidade dos fatos.

21.2 – Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente na **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**.

21.3 – As referências de horário correspondem ao horário oficial de Brasília – DF.

21.4 – Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

21.5 – Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I	Termo de Referência e Anexos
Anexo II	Modelo de proposta
Anexo III	Declaração de Responsabilização Civil e Administrativa
Anexo IV	Declaração de Inexistência de Nepotismo
Anexo V	Declaração de Cumprimento das Normas de Saúde e Segurança do Trabalho
Anexo VI	Declaração para fins de habilitação econômico-financeira, do art. 63, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021
Anexo VII	Declaração de cumprimento de reserva de cargos do art. 63, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021
Anexo VIII	Indicação da localização das instalações
Anexo IX	Modelo ordem de Serviço
Anexo X	Minuta de Contrato

Angra dos Reis, 22 de outubro de 2025.

Lucas de Sousa Nascimento
Agente de Contratação
Pregoeiro



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria de Gestão de Suprimentos
Processo nº SEI-2025-06001572

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

E ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA



TERMO DE REFERÊNCIA

GLOSSÁRIO

Alimentação Especial – Alimentação fornecida em conformidade com a condição e estado de saúde específico de um indivíduo, visando a prevenção de agravos, manutenção ou sua recuperação.

Equipamento – Instalações e espaços destinados a serviços públicos.

Unidade – Área estabelecida para a cozinha e seus anexos, incluindo o refeitório.

SDSP – Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania

PMAR – Prefeitura Municipal de Angra dos Reis

Per Capta Líquida/Per capta – Quantidade de alimento cru, limpo e/ou fracionado, pronto para ser utilizado nas preparações ou para o consumo, destinada a um indivíduo.

N° – Número.

Porção – Quantidade de alimento pronto para o consumo a ser servida para um indivíduo.

IPC – Indicador de Parte Comestível.

IC – Fator de Cocção.

Gordura visível – Parte formada por tecido adiposo que envolve a peça de carne.

Anexos:

Anexo I – Modelo de Proposta

Anexo II – Planilha de Custos

Anexo III – Lista de Imperfeições

Anexo IV – Checklist de Inspeção

Anexo V – Declaração de Atestado e Conformidade dos Serviços

Anexo VI – Cardápio Casa Abrigo Berçário

Anexo VII – Cardápio Casa Abrigo a partir de 5 Anos

Anexo VIII – Cardápio Centro de Atenção para População em Situação de Rua

1 – DO OBJETO

1.1. Pregão eletrônico referente a contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva Institucional, para prestação de serviços referentes à alimentação na Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e no Centro de Atenção à População em Situação de Rua, com a utilização de cozinha industrial existente nesses Equipamentos, para a produção de refeições, com fornecimento de mão de obra e provisão de gêneros alimentícios e demais insumos.



2 – DA JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação para os equipamentos de acolhimento: Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e Centro de Atenção à População em Situação de Rua, considerando a necessidade de atender adequadamente os residentes, oferecendo uma alimentação de qualidade, balanceada e segura, dentro dos padrões exigidos pelas normativas de saúde pública e bem-estar.

2.2. A decisão pela terceirização deste serviço está alinhada com a busca por eficiência operacional, gestão de custos e garantia de uma execução especializada e com foco na qualidade do serviço prestado. A contratação de uma empresa especializada neste segmento visa otimizar os processos logísticos de fornecimento, distribuição e preparo das refeições.

2.3. Em resumo, a terceirização do fornecimento de alimentação nos equipamentos de acolhimento se justifica pela expertise da empresa contratada, pela melhoria da gestão do serviço, pela garantia da qualidade alimentar e pela adequação ao orçamento público disponível, com foco na otimização de recursos e no atendimento adequado às necessidades dos acolhidos.

3 – DO RECURSO ORÇAMENTÁRIO

3.1. A despesa decorrente desta contratação, correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária:

3.1.1. Casa Abrigo: 26.2601.08.243.0136.2705.339039.15000000

3.1.2. Centro de Atenção: 26.2601.08.244.0136.2706.339039.15000000

3.2. As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

4 – DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

4.1. As quantidades de refeições apresentadas abaixo são apenas uma estimativa a fim de orientar a formação de preços, não estabelecendo, sob nenhuma hipótese, garantia de faturamento. Em casos de supressões ou acréscimos dessas quantidades, o valor unitário da refeição permanecerá inalterado.

4.2. As repetições no almoço e jantar serão servidos com 50% menos alimentos e serão faturadas em 50% menos do valor.

LOTE ÚNICO			
CATSER: 5320			
CASA ABRIGO			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	TOTAL 24 MESES
COMENSAIS A PARTIR DE 12 ANOS			
1	Desjejum	Unid.	10800
-	Repetição*	Unid.	7200
2	Colação	Unid.	10800
-	Repetição*	Unid.	7200
3	Almoço	Unid.	10800
-	Repetição*	Unid.	7200
4	Sobremesa	Unid.	10800
-	Repetição*	Unid.	7200
5	Lanche	Unid.	10800



-	Repetição*	Unid.	7200
6	Jantar	Unid.	10800
-	Repetição*	Unid.	7200
7	Ceia	Unid.	10800
-	Repetição*	Unid.	7200
COMENSAIS DE 5 ANOS A 11 ANOS E 12 MESES			
1	Desjejum	Unid.	10800
-	Repetição	Unid.	7200
2	Colação	Unid.	10800
-	Repetição	Unid.	7200
3	Almoço	Unid.	10800
-	Repetição*	Unid.	7200
4	Sobremesa	Unid.	10800
-	Repetição	Unid.	7200
5	Lanche	Unid.	10800
-	Repetição	Unid.	7200
6	Jantar	Unid.	10800
-	Repetição*	Unid.	7200
7	Ceia	Unid.	10800
-	Repetição	Unid.	7200
COMENSAIS DE 0 A 4 ANOS E 12 MESES			
1	Desjejum	Unid.	7200
-	Repetição	Unid.	3600
1.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200
2	Colação	Unid.	7200
-	Repetição	Unid.	3600
2.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200
3	Almoço	Unid.	7200
-	Repetição*	Unid.	3600
3.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200
4	Sobremesa	Unid.	5760
-	Repetição	Unid.	2880
5	Lanche	Unid.	7200
-	Repetição	Unid.	3600
5.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200
6	Jantar	Unid.	7200
-	Repetição*	Unid.	3600
6.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200
7	1ª Ceia	Unid.	7200
-	Repetição	Unid.	3600
7.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200
CARDÁPIOS FESTIVOS			
1	1º/jan Dia da Confraternização Mundial/ Ano-novo	Unid.	200
2	Pascoa	Unid.	200
3	Dia de São João/Festa Junina	Unid.	200
4	Dia das Crianças	Unid.	200
5	Natal	Unid.	200
6	Aniversário de Acolhido	Unid.	200
	TOTAL REFEIÇÕES / ANO	Unid.	369.840
CENTRO DE ATENÇÃO			



ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	TOTAL 24 MESES
1	Desjejum	Unid.	21600
-	Repetição	Unid.	21600
2	Colação	Unid.	21600
-	Repetição	Unid.	21600
3	Almoço	Unid.	21600
-	Repetição*	Unid.	21600
4	Sobremesa	Unid.	21600
-	Repetição	Unid.	21600
5	Lanche	Unid.	21600
-	Repetição	Unid.	21600
6	Jantar	Unid.	21600
-	Repetição*	Unid.	21600
7	Ceia	Unid.	21600
-	Repetição	Unid.	21600
CARDÁPIOS FESTIVOS			
1	1º/jan Dia da Confraternização Mundial/ Ano-novo	Unid.	200
2	Pascoa	Unid.	200
3	Dia de São João/Festa Junina	Unid.	200
4	Natal	Unid.	200
5	Aniversários de Acolhidos	Unid.	200
	TOTAL REFEIÇÕES / ANO	Unid.	303.400

Obs.1: Em caso de divergência entre a descrição contida no código CATSER e da DESCRIÇÃO ESPECÍFICA do Termo de Referência, prevalecerá a DESCRIÇÃO ESPECÍFICA do Termo.

4.3. Para a confecção das mamadeiras, deverá ser levado em consideração a seguinte tabela:

4.3.1. TABELA COM CINCO PRINCIPAIS TIPOS DE FÓRMULAS INFANTIS

Tipo	Faixa etária / Indicação	Descrição	Energia (kcal)	Proteína (g)	Carboidratos (g)	Gordura (g)	Volume estimado médio consumido diariamente
1. Partida	0–6 meses, alimentação exclusiva	Fórmulas básicas que imitam o leite materno, contêm DHA/ARA, ferro, vitaminas, minerais e probióticos.	≈ 20 kcal	≈ 0,45 g	≈ 2,7 g	≈ 1,5 g	2860 ml
2. Seguimento	+6 meses, complementação alimentar	Nutrientes adaptados ao crescimento: menor proteína, fibras, vitaminas e minerais	≈ 20 kcal	≈ 0,45 g	≈ 2,7 g	≈ 1,5 g	2130 ml



3. Antirrefluxo	0–12 meses com regurgitação/r efluxo	Espessada com amido (batata ou gomas) para reduzir refluxo, proteína 100% soro, usada sob supervisão médica	≈ 20 kcal	≈ 0,45 g	≈ 2,7 g	≈ 1,5 g	900 ml
4. Sem lactose	0–6 meses com intolerância à lactose	Substituição da lactose; pode conter caseína ou proteínas parcialmente hidrolisadas com DHA	≈ 20 kcal	≈ 0,45 g	≈ 2,7 g*	≈ 1,5 g	900 ml
5. Hipoalergênica	Alérgicos a proteína de leite de vaca; colite, dermatite	Proteína extensamente hidrolisada ou aminoácido. Fórmulas indicadas sob prescrição médica	≈ 20 kcal	≈ 0,45 g (ajustado conforme fórmula)	≈ 2,7 g	≈ 1,5 g	900 ml

Obs.: Valores estimados baseados na diretriz de energia de 60–70 kcal por 100 ml (→ ≈ 20 kcal por 30 ml) e proporções médias de macronutrientes segundo regulamentações.

4.3.2. **Fórmulas de partida:** Fornecem alimentação completa para recém-nascidos até 6 meses, incluindo DHA/ARA, ferro e prebióticos.

4.3.3. **Seguimento:** É usada a partir dos 6 meses, com perfil nutricional ajustado (uma leve redução proteica e mais micronutrientes).

4.3.4. **Antirrefluxo:** Indicadas sob orientação médica ou nutricional – contém amido para espessamento, proteína parcialmente hidrolisada.

4.3.5. **Sem lactose:** São formuladas **sem adição de lactose** desde o início. A lactose (açúcar natural do leite) é **totalmente retirada** e substituída por outros carboidratos, como **glicose, maltodextrina ou amido**. Indicadas para **bebês com intolerância à lactose** ou diarreia persistente.

4.3.6. **Hipoalergênicas:** Similac Alimentum (proteína hidrolisada), Neocate e Puramino (aminoácidos). Indicação: alergia a proteína do leite vaca grave (similac.ca).

4.4. Como converter para 30 ml:

4.4.1. Ao preparar, segue-se a diretriz padrão (ex.: 1 nível scoop ≈ 4,4 g em 30 ml de água fervida e resfriada).

4.4.2. Nutrientes demonstrados na tabela já se referem à fórmula preparada (diluída).

5 – DA VIGÊNCIA, PRAZO E LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

5.1 – DA VIGÊNCIA

5.1.1. A vigência da contratação será por 24 (vinte e quatro) meses podendo ser prorrogado, nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 01/04/2021.

5.2 – DO PRAZO

5.2.1 Após a assinatura do Contrato, o **Prazo de início** do(s) serviço(s), a ser(em) prestado(s) será de no máximo 03 (três) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço a ser emitida(s) pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania.



5.3 – DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

5.3.1. Local da prestação dos serviços:

- a) Casa Abrigo da Criança e do Adolescente – Rua Angra dos Reis, nº 200, Areal;
- b) Centro de Atenção para População em Situação de Rua, Rua São José, nº 12, Bracui.

6 – DO CARÁTER DO ORÇAMENTO E VALOR ESTIMADO E CRITÉRIO DE SELEÇÃO

6.1. O Recurso Orçamento do presente processo deve se caracterizar como não sigiloso, considerando a natureza do produto/serviço a serem contratados e de acordo com o Art. 24 – Inciso I e Parágrafo Único da Lei Federal 14.133/2021.

6.2. Estima-se para a referida contratação o valor global de R\$ 4.664.882,00 (quatro milhões, seiscentos e sessenta e quatro mil e oitocentos e oitenta e dois reais).

6.3. O critério de julgamento das propostas, será o menor valor global, conforme art. 33, inciso I da Lei Federal 14.133/2021, consoante com o art. 6º inciso XLI da Lei Federal 14.133/2021.

7 – DESCRIÇÃO DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM UTILIZADOS CONFORME OS CARDÁPIOS ANEXO I

7.1. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

7.1.1. Os gêneros alimentícios descritos abaixo devem estar de acordo com as legislações de alimentos, gerais e específicas, incluindo as de rotulagem.

7.1.2. Os alimentos devem estar adequados à Legislação Brasileira para Rotulagem Geral de Alimentos e Bebidas Embalados (RDC 259/02 – ANVISA/MS), que expõe a obrigatoriedade de as embalagens conterem as seguintes informações:

- I. Denominação de venda do alimento;
- II. Lista de ingredientes;
- III. Conteúdos líquidos;
- IV. Identificação do lote;
- V. Prazo de validade;
- VI. Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- VII. Registro no órgão competente;
- VIII. Informação nutricional; e
- IX. Os produtos alimentícios a base de farinha de trigo, aveia, cevada e centeio devem constar também, a informação: Contém glúten.

7.1.2.1. A declaração do prazo de validade não é exigida para:

- I. Frutas e hortaliças *in natura*;
- II. Vinagre;
- III. Açúcar; e
- IV. Sal.

7.1.3. Os produtos de origem animal devem ter o carimbo dos Serviços de Inspeção obrigatórios, podendo ser federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM). Os materiais para embalagem devem



ser atóxicos não representando uma ameaça à segurança e adequação do alimento, sob as condições específicas de armazenamento e uso, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os Padrões de Identificação e qualidade do produto.

7.1.3.1. Órgãos responsáveis pela legislação de alimentos:

- I. **ANVISA** (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)
- II. **MAPA** (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)
- III. **INMETRO** (Instituto de Metrologia)

7.1.4. Carnes e Derivados

7.1.4.1. São alimentos de origem animal obtidos através do abate de animais sadios, embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). O peso é de acordo com a solicitação da Casa Abrigo da Criança e Adolescente e do Centro de Atenção à População de Rua. As carnes não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. A quantidade aceitável de sebo ou gordura visível está descrito. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de que foi congelada novamente após o descongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo). Outras características das carnes:

- I. **Carne Bovina** – Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (menor que -18°C)*, resfriada (0°C a 4°C)**.
- II. **Ave (frango)** – Cor amarela-rosada, congelada (menor que -18°C)*, resfriada (0° a 4°C)**.
- III. **Peixe** – Tamanho mínimo de acordo com a legislação vigente (IBAMA). Temperatura de congelamento (menor que -18°C)* e de resfriamento (0° a 2°C)**.
- IV. Produtos congelados em que não há informações do fabricante quanto a conservação, visando o prazo de validade de até 90 dias, conforme Portaria CVS – 5, de 9 de abril de 2013.
- V. Produtos resfriados em que não há informações do fabricante quanto ao resfriamento, visando o prazo de validade de até 3 dias, conforme Portaria CVS – 5, de 9 de abril de 2013.

ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	CORTE
1	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA – DO TIPO PATINHO – CONGELADO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), SEM OSSO, LIMPO, APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO DE CARNE FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA VERMELHO VIVO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE APONEVROSES, CARTILAGENS E OSSOS. TEMPERATURA: CONGELADA A -18°C . O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E A RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 12/01/2001 – ANVISA/MS. GORDURA VISÍVEL MÁXIMA: 10 % . A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTEGRAS E LACRADAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, CONTENDO A VALIDADE E A QUANTIDADE EM QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR	Embalagem de 1 kg a 5 kg



		DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRA AS NORMAS DESSE EDITAL.	
2	Kg	CARNE PATINHO EM PEÇA CONGELADA – CARNE BOVINA, DO TIPO PATINHO, SEM OSSO, LIMPO, APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO DE CARNE FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA VERMELHO VIVO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE APONEVROSES, CARTILAGENS E OSSOS. TEMPERATURA CONGELADA A -18 °C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS. GORDURA VISÍVEL MÁXIMA: 2 %. EMBALAGEM DEVERÁ SER DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTEGRAS E LACRADAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, CONTENDO A VALIDADE E A QUANTIDADE EM QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRA AS NORMAS DESSE EDITAL.	Peça de 1 kg a 5 kg
3	Kg	CARNE ALCATRA EM PEÇA CONGELADA – CARNE BOVINA, DO TIPO ALCATRA, SEM OSSO, LIMPO, APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO DE CARNE FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA VERMELHO VIVO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE APONEVROSES, CARTILAGENS E OSSOS. TEMPERATURA CONGELADA A -18 °C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS. GORDURA VISÍVEL MÁXIMA: 5 %. EMBALAGEM DEVERÁ SER DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTEGRAS E LACRADAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, CONTENDO A VALIDADE E A QUANTIDADE EM QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRA AS NORMAS DESSE EDITAL.	Peça de 1 kg a 5 kg
4	Kg	CARNE MÚSCULO BOVINO CONGELADA – CARNE BOVINA, DO TIPO	Embalagem



		MÚSCULO, SEM OSSO, LIMPO, APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO DE CARNE FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA VERMELHO VIVO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE APONEVROSES, CARTILAGENS E OSSOS. TEMPERATURA CONGELADA A -18 °C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS. GORDURA VISÍVEL MÁXIMA: 5 % . EMBALAGEM DEVERÁ SER DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTEGRAS E LACRADAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, CONTENDO A VALIDADE E A QUANTIDADE EM QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRAS AS NORMAS DESSE EDITAL.	de 1 kg a 5 kg
5	Kg	CARNE PALETA BOVINA EM CUBOS OU PEÇA – CONGELADA – PALETA: APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO DE CARNE FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA VERMELHO VIVO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE APONEVROSES, CARTILAGENS E OSSOS. TEMPERATURA CONGELADA A -18°C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS. GORDURA VISÍVEL MÁXIMA: 5 % . EMBALAGEM DEVERÁ SER DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTEGRAS E LACRADAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, CONTENDO A VALIDADE E A QUANTIDADE EM QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRAS AS NORMAS DESSE EDITAL.	Embalagem de 1 kg a 5 kg
6	Kg	CARNE BOVINA COXÃO MOLE – PEÇA – CONGELADA: APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO DE CARNE FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA VERMELHO VIVO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE APONEVROSES, CARTILAGENS E OSSOS. TEMPERATURA CONGELADA A -18°C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS. GORDURA VISÍVEL MÁXIMA: 10 % . EMBALAGEM DEVERÁ SER DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTEGRAS E LACRADAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, CONTENDO A VALIDADE E A QUANTIDADE EM QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO,	Peça de 2 kg a 5 kg



		NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRA AS NORMAS DESSE EDITAL.	
7	Kg	CARNE SECA MAGRA – CARNE SECA DIANTEIRO – DE 1ª QUALIDADE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE APONEROSSES, CARTILAGENS E OSSOS. GORDURA VISÍVEL MÁXIMA: 20 % . O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS. EMBALAGEM DEVERÁ SER DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTEGRAS E LACRADAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, CONTENDO A VALIDADE E A QUANTIDADE EM QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRA AS NORMAS DESSE EDITAL.	Embalagem de 500 g a 2 kg
8	Kg	VÍSCERAS BOVINA – FÍGADO – CONGELADO: APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO DE CARNE FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA VERMELHO VIVO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE APONEVROSES, CARTILAGENS E OSSOS. TEMPERATURA CONGELADO A -18°C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS. GORDURA VISÍVEL MÁXIMA: 5 % . EMBALAGEM DEVERÁ SER DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, INTEGRAS E LACRADAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, CONTENDO A VALIDADE E A QUANTIDADE EM QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRA AS NORMAS DESSE EDITAL.	Embalagem de 1 kg a 5 kg
9	Kg	PEITO DE FRANGO – FILÉ – CONGELADO – PEITO DE FRANGO, IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), IN NATURA, LIMPO, SEM OSSO E SEM PELE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO; EXIGÊNCIAS: REGISTRO DE RÓTULO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO MAPA/SIF/DIPOA; CONDIÇÕES DE TRANSPORTE, DESCRIÇÃO DO PRAZO DE VALIDADE E LOTE IMPRESSO NA	Embalagem de 1 kg a 2 kg



		<p>EMBALAGEM; CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM ROTULAGEM, CONFORME LEGISLAÇÃO. DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUSOS E SEM ACÚMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO OU FRIGORÍFICO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: DEVENDO SER TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR, EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA (ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78). PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CVS 6 DE 17/11/99 COM DATA DE EXPEDIÇÃO NÃO ANTERIOR A 1996. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. CASO HAJA ALGUMA IRREGULARIDADE APRESENTADA QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO PRODUTO EM USO, A EMPRESA FORNECEDORA É A RESPONSÁVEL EM REALIZAR AS ANÁLISES DA AMOSTRA DO PRODUTO POR LABORATÓRIO RECONHECIDO. CONSTATADA A IRREGULARIDADE, A EMPRESA DEVERÁ IMEDIATAMENTE FAZER A TROCA DE TODO PRODUTO ENTREGUE, POR OUTRO QUE ATENDA AS EXIGÊNCIAS MÍNIMAS DESTE EDITAL, ALÉM DE RESPONDER LEGALMENTE CONFORME CONTRATO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ TER A VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	
10	Kg	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA – SOBRECOXA E COXA DE FRANGO COM PELE, SEM ADIÇÃO DE OUTRAS PARTES DE FRANGO, LIMPO, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS, MANIPULADAS COM PADRÕES DE HIGIENE, CONGELADA A -18°C, EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SEM ARREBENTAR DURANTE O TRANSPORTE E NO ATO DA ENTREGA, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADAS COM PLÁSTICO, ACONDICIONADO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO / MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRE COM AS NORMAS DESSE EDITAL. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE</p>	Embalagem de 1 kg a 10 kg



		ENTREGA.	
11	Kg	<p>MOELA DE FRANGO – MOELA DE FRANGO EM PEDAÇOS, OBTIDOS PELO PREPARO DE: MOELA DE FRANGO LIMPA, CORTADA EM PEDAÇOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO A TEMPERATURA DE CONGELAMENTO MÍNIMA DE -18°C, O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER INDÍCIO DE DESCONGELAMENTO. TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM</p> <p>O PRODUTO DEVERA TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	Embalagem de 500 g a 2 kg
12	Kg	<p>CHEESTER CONGELADO – CHEESTER INTEIRO CONGELADO MANIPULADO COM PADRÕES DE HIGIENE, CONGELADO A -18°C, EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SEM ARREBENTAR DURANTE O TRANSPORTE E NO ATO DA ENTREGA, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADAS COM PLÁSTICO, ACONDICIONADO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO / MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMpra COM AS NORMAS DESSE EDITAL.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	Embalagem de 4 kg a 5 kg
13	Kg	<p>PERU CONGELADO – PERU INTEIRO CONGELADO. MANIPULADO COM PADRÕES DE HIGIENE, CONGELADO A -18°C, EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SEM ARREBENTAR DURANTE O TRANSPORTE E NO ATO DA ENTREGA, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADAS COM PLÁSTICO, ACONDICIONADO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO / MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMpra COM AS NORMAS DESSE EDITAL.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	Embalagem de 4 kg a 5 kg
14	Kg	<p>TENDER – TENDER CONGELADO – MANIPULADO COM PADRÕES DE HIGIENE, CONGELADO A -18°C, EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SEM ARREBENTAR DURANTE O TRANSPORTE E NO ATO DA ENTREGA, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADAS COM PLÁSTICO, ACONDICIONADO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº</p>	Embalagem de 1 kg a 2,5 kg



		22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO / MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRA COM AS NORMAS DESSE EDITAL.	
15	Kg	PERNIL SUÍNO CONGELADO – PERNIL SUÍNO CONGELADO MANIPULADO COM PADRÕES DE HIGIENE, CONGELADO A -18°C, EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SEM ARREBENTAR DURANTE O TRANSPORTE E NO ATO DA ENTREGA, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADAS COM PLÁSTICO, ACONDICIONADO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO / MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRA COM AS NORMAS DESSE EDITAL. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 5 kg a 9 kg
16	Kg	LOMBO SUÍNO CONGELADO – LOMBO SUÍNO CONGELADO MANIPULADO COM PADRÕES DE HIGIENE, CONGELADL A -18°C, EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SEM ARREBENTAR DURANTE O TRANSPORTE E NO ATO DA ENTREGA, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADAS COM PLÁSTICO, ACONDICIONADO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO / MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRA COM AS NORMAS DESSE EDITAL. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 1 kg a 5 kg
17	Kg	LINGUIÇA CALABRESA – LINGUIÇA CALABRESA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO ASPECTO PRÓPRIO, CARNE FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COR CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE APONEVROSES, O PRODUTO DEVERÁ ESTÁ DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. INTEGRAS E LACRADAS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA E REFORÇADA, CONTENDO A VALIDADE E A QUANTIDADE EM QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, O MESMO NÃO DEVERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 1 MÊS DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ TER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM, ESTANDO DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22 DE 24/11/2005	Embalagem de 800 g a 2,5 kg



		– REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO/MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO A EMPRESA, CASO NÃO CUMPRE AS NORMAS DESSE EDITAL. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE.	
18	Kg	PRESUNTO FATIADO – PRESUNTO MAGRO FATIADO DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE. DEVERÁ SER ADQUIRIDO EM ESTABELECIMENTO COMERCIAL QUE POSSUA ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO E ESTEJA CUMPRINDO SUAS OBRIGAÇÕES JUNTO À VIGILANCIA SANITÁRIA. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM.	Embalagem com até 1 kg
19	Kg	FILÉ DE PEIXE – PESCADA: FILÉ DE PESCADA ÍNTEGRO, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO A -18°C, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g a 2 Kg
20	Kg	FILÉ DE PEIXE – CAÇÃO: ÍNTEGRO, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO, NÃO APRESENTANDO QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO. CONGELADO A -18°C. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. NÃO SERÁ ACEITA A COTAÇÃO E A ENTREGA DE “CAÇÃO MIJÃO”. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g a 2 kg

7.1.5. Gêneros Alimentícios Estoque Seco

ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	EMB.
1	und.	ABACAXI EM CALDA – ABACAXI EM CALDA DE 1ª QUALIDADE EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	Embalagem com 400 g de peso drenado
2	und.	ACHOCOLATADO EM PÓ – INSTANTÂNEO, TRADICIONAL, A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ E MALTODEXTRINA. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL E SAL REFINADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA, POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO. SE EMBALADO EM LATA, ESTA NÃO DEVE APRESENTAR VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g ou 800 g
3	und.	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL – CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE DEVERÁ SER FABRICADA DE SUCO DE CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, TRANSPARENTE ORIGINAL DO FABRICANTE.	Embalagem de 1 kg



4*	und.	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL – LÍQUIDO, CONTENDO SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO, ÁGUA, SORBITOL, ÁCIDO BENZOLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	Embalagem mínima de 100 ml
5*	und.	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL – LÍQUIDO, CONTENDO SUCRALOSE. INGR.: ÁGUA, EDULCORANTE ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO, ACESSULFAME DE POTÁSSIO, SACARINA SÓDICA E SUCRALOSE; CONSERVADORES: BENZOATO CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METILPARABENO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTENDO TABELA NUTRICIONAL.	Embalagem mínima de 100 ml
6	und.	ALECRIM SECO – EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA.	Embalagem de 5 g a 50 g
7	und.	AMEIXA SECA PRETA EM CALDA – AMEIXAS SECAS INTEIRAS DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	Embalagem com 400 g de peso drenado
8	und.	AMIDO DE MILHO – PRODUTO AMILACEO EXTRAÍDO DE MILHO (<i>ZEA MAYS, L.</i>) FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS E PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. O AMIDO DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM ORIGINAL DA FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 800 g
9	und.	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 – SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, AGULHA, TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, COM GRÃOS INTEIROS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 1 kg ou 5 kg
10	und.	ARROZ INTEGRAL – ARROZ INTEGRAL LONGO TIPO 1, SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, COM GRÃOS INTEIROS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 1 kg
11	und.	AVEIA EM FLOCOS FINOS – PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA EM CAIXA DE 500G. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 800 g
12	und.	AZEITE EXTRA VIRGEM – AZEITE EXTRA VIRGEM DE 1ª QUALIDADE, COM MÁXIMO 0,5 DE ACIDEZ, EMBALAGEM EM VIDRO.	Embalagem de 500 ml
13	und.	BATATA PALHA – BATATA PALHA DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ SER FABRICADO ATRAVÉS DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS QUANDO APRESENTADOS AMOLECIDOS OU QUEBRADIÇOS. PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 200 g a 500 g
14	und.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL – PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL REFINADO, ÓLEOS OU GORDURA VEGETAL ISENTA OU COM BAIXO TEOR DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS, FARINHAS, FLOCOS OU SEMENTE DE CEREAIS INTEGRAIS (AVEIA E/OU FARINHAS DE TRIGO INTEGRAL E/OU FARELO DE TRIGO E/OU GERGELIM, ENTRE OUTROS) E OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE	Embalagem de 240 g a 400 g



		MENCIONADOS. OS BISCOITOS PODERÃO TER FORMATO REDONDO OU QUADRADO (TIPO CRACKER), MAS NÃO DEVERÃO CONTER CRISTAIS DE SAL INCRUSTADOS NA MASSA. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEBRADIÇOS, QUEIMADOS, COM EXCESSO DE DUREZA. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE POLIETILENO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	
15	und.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL – OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA (S), AMIDO (S) E OU FÉCULA (S) COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEBRADIÇOS, QUEIMADOS, COM EXCESSO DE DUREZA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g
16	und.	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA (S), AMIDO (S) E OU FÉCULA (S) COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEBRADIÇOS, QUEIMADOS, COM EXCESSO DE DUREZA. DUPLA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g
17	und.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE – OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA (S), AMIDO (S) E OU FÉCULA (S) COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEBRADIÇOS, QUEIMADOS, COM EXCESSO DE DUREZA. DUPLA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO INDIVIDUAL. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 800 g
18	und.	BISCOITO TIPO MARIA – OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA (S), AMIDO (S) E OU FÉCULA (S) COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEBRADIÇOS, QUEIMADOS, COM EXCESSO DE DUREZA. DUPLA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400g a 800g
19	und.	CAFÉ PRETO – CAFÉ ESPECIAL, COM SELO ABIC, TORRADO E MOÍDO, CONSTITUÍDO COM GRÃOS ARÁBICAS 100%, ISENTO DE GRÃOS PRETOS/VERDES/ARDIDOS E, PRETO VERDES/ FERMENTADOS LIVRE DE SABOR ESTRANHO, BEBIDA MOLE OU MELHOR, AROMA CARACTERÍSTICO, MARCANTE E INTENSO, SABOR CARACTERÍSTICO, EQUILIBRADO E LIMPO, COR MÉDIO CLARO A QUASE MÉDIO, QUALIDADE GLOBAL SUPERIOR MÍNIMA DE 7,30 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL, IMPUREZAS (CASCA E PAUS) EM G/100G MÁXIMA DE 1%. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 250 g a 500 g
20	und.	CANELA EM PÓ – EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA.	Embalagem de 30 g a 70 g



21	und.	CANELA EM PAU – EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA.	Embalagem de 15 g a 30 g
22	und.	CHÁ DE CAMOMILA – CHÁ DE CAMOMILA (Matricaria recutita L.) DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	Embalagem mínima de 10 g
23	und.	CHÁ DE ERVA-CIDREIRA - CHÁ DE ERVA-CIDREIRA DE 1ª QUALIDADE. EMBALAGEM DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	Embalagem mínima de 10 g
24	und.	CHOCOLATE GRANULADO – GRANULADO MACIO SABOR CHOCOLATE AO LEITE DE 1ª QUALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTÁ ROTULADO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ CONSTAR NO RÓTULO TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE FÁBRICA DE POLIETILENO RESISTENTE TRANSPARENTE ATÓXICO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem mínima de 80 g
25	und.	CHOCOLATE GRANULADO MESCLADO – GRANULADO MACIO SABOR CHOCOLATE AO LEITE E CHOCOLATE BRANCO DE 1ª QUALIDADE O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ROTULADO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ CONSTAR NO RÓTULO TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE FÁBRICA EM POLIETILENO RESISTENTE TRANSPARENTE ATÓXICO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem mínima de 80 g
26	und.	CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO –CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO DE 1ª QUALIDADE O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ROTULADO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ CONSTAR NO RÓTULO TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA EM POLIETILENO ATÓXICO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem mínima de 80 g
27	und.	COCO SECO RALADO – INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS223. EMBALAGEM PRIMÁRIA ORIGINAL DE FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem mínima de 100 g
28	und.	COLORAU (COLORÍFICO) – PRODUTO OBTIDO DO PÓ DO URUCUM COM A MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA. PÓ FINO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE RESISTENTE.	Embalagem de 80 g
29	und.	COMINHO – EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA.	Embalagem de 5 g a 20 g
30	und.	CRAVO DA ÍNDIA – EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA.	Embalagem de 15 g a 40 g
31	und.	CREME DE LEITE – 100% DE ORIGEM ANIMAL – CREME DE LEITE, LEITE DESNATADO, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESTABILIZANTE CELULOSE MICROCRISTALINA, ESPESSANTE CARRAGENA, ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO E FOSFATO DISSÓDICO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ESTERELIZADO. EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MA, INSPECIONADO PELO SIF. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem mínima de 200 g
32	und.	DOCE DE LEITE EM PASTA – DOCE DE LEITE EM PASTA DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA	Embalagem de 395 g a



		DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	800 g
33	und.	DOCE DE GOIABA EM PASTA – DOCE DE GOIABA EM PASTA DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 395 g a 1 kg
34	und.	ERVILHA VERDE EM CONSERVA (ERVILHA E SALMOURA – ÁGUA, SAL E AÇÚCAR) SIMPLES, GRÃOS INTEIROS, IMERSA EM LÍQUIDO TRANSLÚCIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRES DE IMPUREZAS. SENDO CONSIDERADO O PESO LÍQUIDO O PESO DRENADO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 200 g a 400 g
35	und.	ERVILHA SECA – ERVILHA SECA DE 1ª QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVE ESTAR ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g
36	und.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO – LT. EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO; CONTENDO INGREDIENTES TOMATE E AÇÚCAR, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO APRESENTANDO FERRUGENS, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABAULAMENTO, CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 340 g
37	und.	FARINHA DE MANDIOCA , PACOTE 1 Kg – PRODUTO OBTIDO DOS PROCESSOS DE RALAR E TORRAR A MANDIOCA. FINA, SECA, BRANCA OU AMARELA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ROTULADO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 1 kg
38	und.	FARINHA DE TRIGO – PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM EXCLUSIVA DO GRÃO DE TRIGO, ISENTO DE TERRA, SEM UMIDADE (TOLERADO MÁXIMO 14% DE UMIDADE). O PRODUTO DEVERÁ TER ASPECTO DE PÓ FINO BRANCO, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVE ATENDER A RESOLUÇÃO Nº 344- 13/12/02 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO). EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO OU DE PAPEL ORIGINAL DE FÁBRICA. DE 1 Kg. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ROTULADO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 1 kg
39	und.	FARINHA PARA KIBE – INGREDIENTE: TRIGO PARA KIBE. 100 % NATURAL. PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem 500 g
40	und.	FARINHA DE AVEIA FINA – PARA MINGAU – INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE AVEIA FINA, 100% NATURAL, PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 250 g a 800 g
41	und.	FEIJÃO PRETO – TIPO 1 , GRÃOS ÍNTEGROS LIMPOS E SECOS, SEM ODOR, DE 1ª QUALIDADE, RESISTENTE E INCOLOR. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR O NOME E MARCA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO	Embalagem de 1 kg



		DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	
42	und.	FEIJÃO MULATINHO – TIPO 1 , GRÃOS ÍNTEGROS LIMPOS E SECOS, SEM ODOR, DE 1ª QUALIDADE, RESISTENTE E INCOLOR. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR O NOME E MARCA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 1 kg
43	und.	FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO 1 , GRÃOS ÍNTEGROS LIMPOS E SECOS, SEM ODOR, DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM EM PACOTES DE PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E INCOLOR. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR O NOME E MARCA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 1 kg
44	und.	FERMENTO QUÍMICO – PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS EM PÓ 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 POROSIDADE. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR: FERMENTO QUÍMICO E A RECOMENDAÇÃO PARA CONSERVAR EM AMBIENTE SECO, CONTENDO TAMBÉM A ROTULAGEM NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 100 g a 250 g
45	und.	FUBÁ MIMOSO DE MILHO – PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE 1 QUALIDADE, DESGERMINADO OU NÃO, DEVENDO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE TERRA E PARASITOS. PRODUTO DE ASPECTO FINO, AMARELO, LIVRE DE UMIDADE. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER A RESOLUÇÃO Nº 344-13/12/02 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO). O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g ou 1 kg
46	und.	GELÉIA DE FRUTAS SABOR MORANGO – ESPECIFICAÇÃO: GELÉIA DE FRUTAS CREMOSA, PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO DE FRUTAS, INTEIRAS OU PEDAÇOS. DEVERÁ SER PREPARADA ATRAVÉS DE FRUTAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E LARVAS. PODERÁ SER ADICIONADO DE GLICOSE OU AÇÚCAR INVERTIDO. NÃO PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: NOME DA MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, LISTA DE INGREDIENTES. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 100 g a 300 g
47*	und.	GELÉIA DIETÉTICA DE FRUTAS SABOR MORANGO – CONTENDO POLPA DE FRUTAS, EDULCORANTES ARTIFICIAIS OU NATURAIS E ADITIVOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS POR PADRÕES LEGAIS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 100 g a 300 g
48*	und.	GELÉIA DE MOCOTÓ DIET – SABOR NATURAL – EMBALAGEM COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM EM TETRA PAK INDIVIDUAL. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 220 g
49*	und.	GELÉIA DE MOCOTÓ – SABOR NATURAL – EMBALAGEM COM DIZERES DE	Embalagem



		ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM EM TETRA PAK INDIVIDUAL. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	de 220 g
50	und.	KETCHUP TRADICIONAL – KETCHUP TRADICIONAL DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM EM BISNAGA PLÁSTICA ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 330 g a 400 g
51	und.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – SEM ADIÇÃO DE SACAROSE, PRODUTO EM PÓ INTEGRAL, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. EMBALAGEM EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA OU EM POLIETILENO ATÓXICO OU EMBALAGEM ALUMINIZADA. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem mínima de 400 g
52	und.	LEITE CONDENSADO – EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, DE 1ª QUALIDADE, INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, E/OU LEITE EM PÓ, AÇÚCAR E LACTOSE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem mínima de 395 g
53	und.	LEITE DE COCO – LEITE DE COCO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE VIDRO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 200 ml a 1 l
54	und.	LEITE UHT INTEGRAL – EMBALAGEM PRIMÁRIA TETRA PAK RESISTENTE A TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM APRESENTAR VAZAMENTOS OU AMASSADOS. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 1 l
55*	und.	LEITE UHT DESNATADO – EMBALAGEM PRIMÁRIA TETRA PAK RESISTENTE A TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SEM APRESENTAR VAZAMENTOS OU AMASSADOS. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 1 l
56	und.	LOURO EM FOLHAS – EM MAÇO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 20G.	Embalagem de 10 g a 40 g
57	und.	MACARRÃO ESPAGUETE – PRODUTO NÃO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO DE FARINHA DE TRIGO COMUM E/OU SÊMOLA/SEMOLINA. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. AS MASSAS AS SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DA MARCA, ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE ADITIVOS E EMPILHAMENTO MÁXIMO. COM EMBALAGEM DE POLIETILENO, ATÓXICO, REFORÇADO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE	Embalagem de 1 kg



		ENTREGA.	
58	und.	MACARRÃO PARAFUSO – MASSA SECA TIPO PARAFUSO CONTENDO OVOS, SACO DE POLIETILENO COM PESO LÍQUIDO DE 1KG DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 1 kg
59	und.	MASSA PARA LASANHA – MASSA SECA PARA LASANHA CONTENDO OVOS, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g a 2 kg
60	und.	MAIONESE TRADICIONAL – MAIONESE TRADICIONAL DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 500 g
61	und.	MANJERICÃO SECO – EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA..	Embalagem de 5 g a 50 g
62	und.	MEL DE ABELHA – MEL DE ABELHA 100% PURO DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM VIGENTE NA LEGISLAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	Embalagem de 200 g a 1 kg
63	und.	MILHO PARA CANJICA – PRODUTO DOS GRÃOS OU PEDAÇOS DOS GRÃOS DE MILHO PROVENIENTES DA ESPÉCIE (<i>Zea Mays, L.</i>) QUE APRESENTAM AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DO GÉRMEN, EM FUNÇÃO DO PROCESSO DE ESCARIFICAÇÃO MECÂNICA OU MANUAL (DEGERMINAÇÃO). OS GRÃOS PODEM SER DE COR BRANCA OU AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g a 1 kg
64	und.	MILHO VERDE EM CONSERVA (MILHO-VERDE E SALMOURA – ÁGUA, SAL E AÇÚCAR), SIMPLES GRÃOS INTEIROS, IMERSA EM LÍQUIDO TRANSLÚCIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE IMPUREZAS. SENDO CONSIDERADO O PESO LÍQUIDO O PESO DRENADO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 200 g a 400 g
65	und.	MILHO PARA PIPOCA – MILHO DE PIPOCA DE 1ª QUALIDADE, DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g a 1 kg
66	und.	MOSTARDA TRADICIONAL – MOSTARDA TRADICIONAL DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIFICAÇÕES DOS	Embalagem de 400 g a



		INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM EM BISNAGA PLÁSTICA ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	500 g
67	und.	NOZ MOSCADA INTEIRA – EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA..	Embalagem com 1 unidade
68	und.	ÓLEO DE SOJA – PRODUTO OBTIDO DO GRÃO DE SOJA QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO. LÍQUIDO VISCOSO REFINADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS. EMBALAGEM EM POLIETILENO TEREFTALADO (PET).	Embalagem de 900 ml
69	und.	ORÉGANO DESIDRATADO – EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA ANVISA..	Embalagem de 10 g a 70 g
70	und.	PÊSSEGO EM CALDA – PÊSSEGO EM CALDA DE 1ªQUALIDADE EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PESO DRENADO 450G, PESO LÍQUIDO 800G. SERÃO REJEITADAS EMBALAGENS COM RACHADURAS, AMASSADAS OU FERRUGENS. EMBALAGEM EM LATA.	Embalagem com 450 g de peso drenado
71	und.	POLVILHO AZEDO – POLVILHO AZEDO É UM TIPO MODIFICADO POR PROCESSO DE FERMENTAÇÃO E SECAGEM SOLAR, TAMBÉM CHAMANDO DE FÉCULA DE MANDIOCA, CARIMÃ OU GOMA, É O AMIDO DA MANDIOCA. DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 1 kg
72	und.	POLVILHO DOCE – POLVILHO DOCE, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE. CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 1 kg
73	und.	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA – SABORES: ABACAXI, MORANGO, UVA, CEREJA E FRAMBOESA – PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA COMESTÍVEL EM PÓ, ADOÇADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g a 1 kg
74*	und.	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA DIETÉTICA – SABORES: ABACAXI, MORANGO, UVA, CEREJA E FRAMBOESA – CONSTITUÍDO DE GELATINA EM PÓ, EDULCORANTE, ARTIFICIAL, ACIDULANTE, ESTABILIZANTE, CORANTES ARTIFICIAIS, FLAVORIZANTES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS POR PADRÕES LEGAIS. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g a 1 kg
75	und.	QUEIJO PARMESÃO RALADO – QUEIJO PARMESÃO RALADO DE 1ª QUALIDADE. DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ	Embalagem de 100 g



		POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	
76	und.	SAL – PRODUTO REFINADO, EXTRA, IODADO, CLORETO DE SÓDIO CATALISADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS. OBRIGADO A ADIÇÃO DE SAIS DE IODO (IODETO DE POTÁSSIO OU IODATO DE POTÁSSIO OU OUTRO SAL DE IODO NÃO TÓXICO) E ANTIUMECTANTE. EMBALAGEM EM POLIETILENO EM PACOTES DE 1Kg, DEVERÁ TRAZER NO RÓTULO A DENOMINAÇÃO “SAL”, SUA CLASSIFICAÇÃO, A DECLARAÇÃO “IODETO” E A DECLARAÇÃO DOS ANTIUMECTANTE MENCIONADOS.	Embalagem de 500 g a 1 kg
77	und.	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS – NÃO ADOÇADO – SABOR UVA – PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS COM MÍNIMO 30% DE POLPA DE FRUTA, COM CONCENTRAÇÃO PARA 6 A 8 PARTES DE ÁGUA, PREPARADO POR MEIO DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, NÃO FERMENTADO, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA CONSERVAÇÃO E APRESENTAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM EM GARRAFAS PET (POLIETILENO TEREFTALADO)	Embalagem de 500 ml a 1 l
78	und.	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS – NÃO ADOÇADO – SABOR CAJU – PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS COM MÍNIMO 30% DE POLPA DE FRUTA, COM CONCENTRAÇÃO PARA 6 A 8 PARTES DE ÁGUA, PREPARADO POR MEIO DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, NÃO FERMENTADO, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA CONSERVAÇÃO E APRESENTAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM EM GARRAFAS PET (POLIETILENO TEREFTALADO).	Embalagem de 500 ml a 1 l
79	und.	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS – NÃO ADOÇADO – SABOR ABACAXI – PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS COM MÍNIMO 30% DE POLPA DE FRUTA, COM CONCENTRAÇÃO PARA 6 A 8 PARTES DE ÁGUA, PREPARADO POR MEIO DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, NÃO FERMENTADO, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA CONSERVAÇÃO E APRESENTAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM EM GARRAFAS PET (POLIETILENO TEREFTALADO).	Embalagem de 500 ml a 1 l
80	und.	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS – NÃO ADOÇADO – SABOR GOIABA – PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS COM MÍNIMO 30% DE POLPA DE FRUTA, COM CONCENTRAÇÃO PARA 6 A 8 PARTES DE ÁGUA, PREPARADO POR MEIO DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, NÃO FERMENTADO, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA CONSERVAÇÃO E APRESENTAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM EM GARRAFAS PET (POLIETILENO TEREFTALADO).	Embalagem de 500 ml a 1 l
81	und.	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS – NÃO ADOÇADO – SABOR MARACUJÁ – PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS COM MÍNIMO 30% DE POLPA DE FRUTA, COM CONCENTRAÇÃO PARA 6 A 8 PARTES DE ÁGUA, PREPARADO POR MEIO DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, NÃO FERMENTADO, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA CONSERVAÇÃO E APRESENTAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM EM GARRAFAS PET (POLIETILENO TEREFTALADO)	Embalagem de 500 ml a 1 l
82	und.	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS – NÃO ADOÇADO – SABOR ACEROLA – PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS COM MÍNIMO 30% DE POLPA DE FRUTA, COM CONCENTRAÇÃO PARA 6 A 8 PARTES DE ÁGUA, PREPARADO POR MEIO DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, NÃO FERMENTADO, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA CONSERVAÇÃO E APRESENTAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM EM	Embalagem de 500 ml a 1 l



		GARRAFAS PET (POLIETILENO TEREFTALADO).	
83	und.	TAPIOCA – TAPIOCA DE 1ª QUALIDADE, DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g ou 1 kg
84	und.	UVA PASSAS – UVA PASSAS PRETA SEM SEMENTE, DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	Embalagem de 100 g a 500 g
85	und.	VINAGRE – DE VINHO, PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM EM PLÁSTICO (POLICLORETO DE VINILA).	Embalagem de 750 ml
86	und.	COMPLEMENTO VITAMÍNICO CEREAL INFANTIL DE ARROZ: CEREAL INFANTIL DE ARROZ CONTENDO PROBIÓTICOSBFIDUS BL E NUTRIENTES ESSENCIAS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO. FÓRMULA ESPECÍFICA PARA COMPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS A PARTIR DO 6º MÊS. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 800 g
87	und.	COMPLEMENTO VITAMÍNICO CEREAL INFANTIL DE MILHO: CEREAL INFANTIL DE MILHO CONTENDO PROBIÓTICOSBFIDUS BL E NUTRIENTES ESSENCIAS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO. FÓRMULA ESPECÍFICA PARA COMPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS A PARTIR DO 6º MÊS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 800 g
88	und.	COMPLEMENTO VITAMÍNICO CEREAL INFANTIL DE MILHO MULTICEREAIS: CEREAL INFANTIL DE MILHO MULTICEREAIS CONTENDO PROBIÓTICOSBFIDUS BL E NUTRIENTES ESSENCIAS COMO ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA C E FERRO. FÓRMULA ESPECÍFICA PARA COMPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS A PARTIR DO 6º MÊS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem 400 g a 800 g
89	und.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES: FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL PARA RECÉM NATO TIPO 1 – ATÉ 5 MESES E 30 DIAS – PRODUTO EM PÓ DESTINADO À ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES ATÉ O SEXTO MÊS DE IDADE, SOB PRESCRIÇÃO, EM SUBSTITUIÇÃO TOTAL OU PARCIAL DO LEITE MATERNO OU HUMANO, PARA SATISFAÇÃO DE SUAS NECESSIDADES	Embalagem de 400 g a 800 g



		<p>NUTRICIONAIS. INGREDIENTES: 1,2LEITE EM PÓ TIPO 1 PRO FÓRMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES COM NUCLEOTÍDEOS, DHA, ARA, DE 0A 6 MESES. INGREDIENTES: LACTOSE, CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO DO LEITE, OLEÍNA DE PALMA, LEITE DESNATADO, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, LEITE DESNATADO, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CITRATO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO, SULFATO DE MANGANÊS, SELENATO DE SÓDIO), VITAMINAS (VITAMINA C, VITAMINA E, NIACINA, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B2, VITAMINA D, VITAMINA B1, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA), ÓLEO DE PEIXE, LECITINA DE SOJA, ÁCIDO GRAXO ARAQUIDÔNICO, L-ARGININA, L-CARNITINA, NUCLEOTÍDEOS, TAURINA, BITARTARATO DE COLINA, INOSITOL, L-HISTIDINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. *fonte protéica. ** óleo de peixe é fonte de ácido docosahexaenóico (DHA). – EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	
90	und.	<p>FÓRMULA INFANTIL – FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL TIPO 2 – PARA CRIANÇAS A PARTIR DO 6º MÊS ATÉ 23 MESES E 30 DIAS – PRODUTO EM PÓ DESTINADO À ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES ATÉ O SEXTO MÊS DE IDADE, EM SUBSTITUIÇÃO TOTAL OU PARCIAL DO LEITE MATERNO OU HUMANO, PARA SATISFAÇÃO DE SUAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS. INGREDIENTES MÍNIMOS: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO*, LEITE DESNATADO* (*dever ser as principais fontes proteicas), ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, CITRATO DE POTÁSSIO, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATO DE SÓDIO), VITAMINAS (L-ASCORBATO DE SÓDIO, ACETATO DE DL-A-TOCOFERILA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, FILOQUINONA, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL, CIANOCOBALAMINA), TAURINA, MIO-INOSITOL, L-CARNITINA E EMULSIFICANTE LECTINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLUTEN. – EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM. EMBALAGEM EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	Embalagem de 400 g a 800 g
91*	und.	<p>FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL TIPO SOY – FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES À BASE DE SOJA. COM DHA E ARA. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	Embalagem de 400 g a 800 g
92*	und.	<p>FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL TIPO NAN OU SIMILAR H.R.- FÓRMULA INFANTIL PARA EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3</p>	Embalagem e 400 g a 800 g



		MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	
93*	und.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES SEM LACTOSE – FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL SEM LACTOSE, DE 1ª QUALIDADE - EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem e 400 g a 800 g
94*	und.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DO TIPO A.R: FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL DO TIPO A.R. DE 1ª QUALIDADE , COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE E FABRICAÇÃO, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 800 g
95	und.	CACAU EM PÓ - PRODUTO OBTIDO DA MASSA (OU PASTA DO LÍQUOR) DE AMÊNDOAS DE CACAU (THEOBROMA CACAO L.) CACAU ALCALINO EM PÓ, NÃO CONTENDO GLÚTEN. PRODUTO HOMOGÊNEO, DE SABOR AMARGO, DE COR MARROM ESCURO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 200 a 400g

* Fornecer em casos de Alimentação Especial.

7.1.6. Gêneros Alimentícios Derivados Lácteos E Refrigerados

ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	EMB.
1	und.	IOGURTE SABORES – BEBIDA LÁCTEA: MORANGO OU SALADA DE FRUTAS – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA ATRAVÉS DA ADIÇÃO DE MICRORGANISMOS BENÉFICOS A SAÚDE QUE REALIZAM A FERMENTAÇÃO LÁCTICA SOBRE O LEITE. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 900 g ou 1 kg
2	und.	MANTEIGA SEM SAL – MANTEIGA SEM SAL DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO OBTIDO DO CREME DE LEITE (NATA), PADRONIZADO, MATURADO. INGREDIENTES: CREME DE LEITE E CORANTE NATURAL DE URUCUM INS 160b. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE E FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM.	Embalagem de 200 g a 400 g
3	und.	MARGARINA – PRODUTO de 1ª QUALIDADE INDUSTRIALIZADO PREPARADO PELA HIDROGENAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS, LEITE PASTEURIZADO E OUTROS E OUTROS PRODUTOS, BATIDA ATÉ FICAR HOMOGÊNEA. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE POLIPROPILENO. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM.	Embalagem de 250 g a 500 g



4	kg	QUEIJO MINAS FRESCAL – QUEIJO MINAS TIPO FRESCAL É UM QUEIJO COM ALTO TEOR DE UMIDADE, MASSA MACIA E BRANCA, POSSUI BAIXO TEOR DE GORDURA. DEVERÃO ESTAR ISENTO DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de até 2 kg
5	kg	QUEIJO TIPO PRATO FATIADO – QUEIJO TIPO PRATO FATIADO DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ SER ADQUIRIDO EM ESTABELECIMENTO COMERCIAL QUE POSSUA ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO E ESTEJA CUMPRINDO SUAS OBRIGAÇÕES JUNTO À VIGILANCIA SANITÁRIA. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem com até 1 kg
6	und.	REQUEIJÃO CREMOSO – TRADICIONAL SEM AMIDO – LEITE PADRONIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, SAL FUNDENTE, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, CONSERVANTES SORBATO DE POTÁSSIO E NISINA, COALHO, FERMENTO LÁCTICO. EMBALAGEM EM POTES DE PLÁSTICO OU COPOS DE VIDRO. DEVERÁ POSSUIR CARIMBO DO SIF, SIE OU SIM. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 50 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 250 g a 400 g

* Fornecer em casos de Alimentação Especial.

7.1.7. Gêneros Alimentícios Produtos De Panificação

ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	EMB.
1	und.	FARINHA DE ROSCA – SECA, FINA, LIGEIRAMENTE TORRADA; DE COR AMARELADA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 263 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PACOTE DE PLÁSTICO ATÓXICO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 300 g a 500 g
2	und.	PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA – PÃO DE LEITE SENDO CADA BISNAGUINHA COM 20 G APROXIMADAMENTE, CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ODOR, COR E SABOR. A TEXTURA DEVE SER DE PÃO FRESCO, NÃO PODENDO ESTAR COM ASPECTO MURCHO OU DURO AO TOQUE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 1 MÊS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 300 g a 1 kg
3	und.	PÃO DE MILHO – PÃO DE MILHO SENDO, CADA PÃOZINHO COM 40 G APROXIMADAMENTE, CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ODOR, COR E SABOR. A TEXTURA DEVE SER DE PÃO FRESCO, NÃO PODENDO ESTAR COM ASPECTO MURCHO OU DURO AO TOQUE. E CADA PÃOZINHO CONTENDO APROXIMADAMENTE 40 G.	Embalagem de 300 g a 500 g
4	kg	PÃO FRANCÊS – PÃO FRANCES, FABRICADO COM OS INGREDIENTES BASE: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E ÁGUA. ADEQUIRIDOS	-



		PRONTO PARA O CONSUMO, EM SACOS PRÓPRIOS PARA PÃO. DEVE SER ADQUIRIDO EM ESTABELECIMENTO COMERCIAL QUE POSSUA ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO E ESTEJA CUMPRINDO SUAS OBRIGAÇÕES JUNTO À VIGILANCIA SANITÁRIA. CADA UNIDADE DEVERÁ TER APROXIMADAMENTE 50 G.	
5	und.	PÃO DE FORMA – PÃO DE FORMA DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FOSFATOS MONOCÁLCIO E TRICÁLCICO, VITAMINAS PP, B6, B1 E B12, EMULSIFICANTES ESTEAROIL-2-LACTIL, LACTATO DE SÓDIO, POLISORBATO 80 E MONOGLICERÍDEOS DE ÁCIDO GRAXOS, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. CONTÉM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ROTULADO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ CONSTAR NO RÓTULO TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem 400 g
6	und.	PÃO DE MEL – EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, REGISTRO NOS ORGÃOS COMPETENTES. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, MEL, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTE.	Embalagem de 400 g a 500 g
7	und.	PANETONE TRADICIONAL – PANETONE TRADICIONAL DE FRUTAS, DE 1ª QUALIDADE DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE, DEVERÁ ESTÁ INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 1 kg
8	und.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO – PÃO DE QUEIJO CONGELADO DO TIPO COQUETEL, DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 500 g a 2,5 kg
9	und.	MINIPIZZA CONGELADA – SABOR CALABRESA – INGREDIENTES BÁSICOS: MASSA PARA PIZZA, QUEIJO MUSSARELA, PRESUNTO (OU APRESSUNTADO), CALABRESA, ORÉGANO E MOLHO DE TOMATE. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Embalagem de 400 g a 1 kg

7.1.8. – Hortifrutigranjeiros

ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	EMB.
1	und.	ABACAXI-MADURA , CASCA LIVRE DE FUNGOS, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL.	-



2	kg	ABÓBORA MADURA – CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
3	kg	ABOBRINHA VERDE – CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
4	molho	AGRIÃO – EM MAÇO ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA.	-
5	und.	ALFACE LISA OU CRESPA – ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA.	-
6	kg	ALHO BRANCO OU ROXO – CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO.	A granel
7	kg	BANANA PRATA – MADURA, CASCA LIVRE DE FUNGOS, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL.	A granel
8	kg	BANANA D'ÁGUA – MADURA, CASCA LIVRE DE FUNGOS, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL.	A granel
9	kg	BANANA DA TERRA – MADURA, CASCA LIVRE DE FUNGOS, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL.	A granel
10	kg	BATATA DOCE – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO.	A granel
11	kg	BATATA INGLESA – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO.	A granel
12	kg	BETERRABA – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO.	A granel
13	und.	BRÓCOLIS NACIONAL – EM MAÇO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AROMA E COR PRÓPRIOS.	-
14	kg	CAQUI – CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
15	kg	CEBOLA – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO.	A granel
16	molho	CEBOLINHA – EM MAÇO ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	-
17	kg	CENOURA – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO.	A granel
18	kg	CHUCHU – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO.	A granel
19		ACELGA - AS FOLHAS DA ACELGA DEVEM SER INTEIRAS, LIVRE DE FUNGOS, FRESCAS, TENRAS E DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE AMARELECIMENTO, MURCHAMENTO OU NECROSE NAS EXTREMIDADES. AS FOLHAS DEVEM ESTAR LIMPAS, SEM PRESENÇA DE SUJEIRA, MANCHAS OU FUNGOS VISÍVEIS.	A granel
20	molho	COENTRO – EM MAÇO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	-
21	molho	COUVE MANTEIGA – FOLHAS ÍNTEGRA, LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES E CONSISTÊNCIA FIRME.	-
22	und.	COUVE – FLOR – LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	-
23	molho	ESPINAFRE – MAÇO ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	-
24	kg	GOIABA – CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
25	molho	HORTELÃ – EM MAÇO ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	-



26	kg	INHAME – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO.	A granel
27	kg	LARANJA PERA OU SELETA – CASCA LIVRE DE FUNGOS, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
28	kg	LARANJA LIMA – CASCA LIVRE DE FUNGOS, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
29	kg	LIMÃO TAITI – CASCA LIVRE DE FUNGOS, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
30	kg	MAÇÃ NACIONAL – CASCA LIVRE DE FUNGOS, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
31	und.	MAMÃO PAPAIA – CASCA LIVRE DE FUNGOS, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	-
32	kg	MAMÃO FORMOSA – CASCA LIVRE DE FUNGOS, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. TAMANHO MÉDIO.	A granel
33	kg	MANDIOCA - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, CASCA LISA, ISENTA DE FUNGOS, RACHADURAS E SUJIDADES.	A granel
34	kg	MANGA – CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
35	kg	MELANCIA – CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. PESO ENTRE 6 A 10 KG.	A granel
36		MORANGO – CASCA FINA, MAS RESISTENTE, LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, COM PEQUENAS SEMENTES AMARELAS VISÍVEIS EM SUA SUPERFÍCIE, A SUA POLPA É MACIA DE COR VERMELHA. A FRUTA DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
37	kg	MELÃO – CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. PESO ENTRE 6 A 10 KG.	A granel
38	kg/ und.	MILHO VERDE – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	-
39	dúzia	OVO DE GALINHA, BRANCO – PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, COM APROXIMADAMENTE 60 G A UNIDADE, ÍNTEGRO, TAMANHO UNIFORME E COR BRANCA, PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, CASCA LISA, POUCO POROSA, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM RACHADURAS, ISENTO DE PODRIDÃO E FUNGOS. A GEMA DEVE SE APRESENTAR TRANSLÚCIDA, FIRME, CONSISTENTE, LIVRE DE DEFEITO, OCUPANDO A PARTE CENTRAL DO OVO E SEM GERME DESENVOLVIDO. A CLARA DEVE SE APRESENTAR TRANSPARENTE, DENSA, FIRME, ESPESSA, LÍMPIDA, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E INTACTAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU ISOPOR. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	-
40	kg	PEPINO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS E BOLORES, SEM MANCHAS E BOLORES, SUJIDADES, SEM LESÃO QUÍMICA OU MECÂNICA.	A granel
41	kg	PÊRA – CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
42	kg	PIMENTÃO VERDE – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
43	kg	PIMENTÃO VERMELHO – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
44	kg	PIMENTÃO AMARELO – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E	A granel



		PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	
45	kg	QUIABO – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
46	kg	REPOLHO BRANCO – FOLHAS LIVRES DE FUNGOS, PARASITAS, LARVAS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
47	kg	REPOLHO ROXO – FOLHAS LIVRES DE FUNGOS, PARASITAS, LARVAS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel
48	molho	SALSA – EM MAÇO ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	-
49	kg	TANGERINA POKAN – CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. PESO ENTRE 6 A 10 KG.	A granel
50	kg	TOMATE – MADURO, COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME. CAIXA COM 10 KG.	A granel
51	kg	VAGEM – COM CASCA LIVRE DE FUNGOS, MANCHAS E PERFURAÇÕES, ÍNTEGRA, MATURAÇÃO NATURAL, DE CONSISTÊNCIA FIRME.	A granel

7.2 – LISTA DE PER CAPTAS E PORÇÕES DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS

7.2.1. Os valores de porção dizem respeito ao peso do alimento pronto para o consumo.

7.2.2. A porção da proteína não é comutativa com os outros alimentos da preparação e devem conter no mínimo 120 g de acordo com as quantidades indicadas no item 7.9.3.

7.4 – CASA ABRIGO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

7.4.1. A quantidade das porções para adolescentes a partir de 12 anos.

Ordem	Alimento	Per capita líquida (g/ml)	Porção (g/ml)
1	ARROZ		250
	Arroz agulhinha	82	
	Alho	-	
	Óleo	2	
	Sal	-	
2	FEIJÃO C/ CALDO		200
	Feijão preto	70	
	Alho	-	
	Óleo	5	
	Cebola	-	
	Louro em folha	-	
	Sal	-	
3	FEIJÃO CARIOQUINHA C/ CALDO		200
	Feijão carioca	70	
	Cebola	-	



	Alho	-	
	Óleo	5	
	Sal	-	
	FEIJÃO MULATINHO C/ CALDO		200
4	Feijão mulatinho	70	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	Cebola	-	
	Louro	-	
	Sal	-	
	SUCOS DE POUPA DE FRUTA – TODOS OS SABORES		200
5	Suco De Poupa	80	
	Açúcar (caso necessário)	10	
	PÃO FRANCÊS C/ QUEIJO MINAS		100
6	Pão Francês	50	
	Queijo Minas	50	
	PÃO COM OVO MEXIDO		100
7	Pão francês	50	
	Ovo	50	
	Óleo	5	
	Sal	0,5	
	PÃO DE MILHO C/ MARGARINA		90
8	Pão de milho	80	
	Margarina	10	
	PÃO FRANCÊS C/ REQUEIJÃO		70
9	Pão francês	50	
	Requeijão	20	
	PÃO FRANCÊS C/ MARGARINA		60
10	Pão francês	50	
	Margarina	10	
	PÃO DE MILHO C/ REQUEIJÃO		100
11	Pão de milho	80	
	Requeijão	20	
	PÃO DE QUEIJO ASSADO		60
12	Pão de queijo	80	
	PANQUECA DE BANANA		200
13	Banana	120	
	Aveia	30	
	Ovo	2 und.	
	Canela	2,5	



	Mel	8	
14	PÃO CARECA C/ REQUEIJÃO		100
	Pão careca	80	
	Requeijão	20	
15	PÃO CARECA C/ MUSSARELA		100
	Pão careca	80	
	Mussarela	20	
16	PÃO CARECA C/QUEIJO MINAS		130
	Pão careca	80	
	Queijo minas	50	
17	PÃO CARECA C/ GELEIA DE MORANGO		100
	Pão careca	80	
	Geleia de morango	20	
18	TORRADA C/ GELEIA DE MORANGO		100
	Torrada	80	
	Geleia de morango	20	
19	TORRADA C/ MARGARINA		90
	Torrada	80	
	Margarina	10	
20	MISTO QUENTE		100
	Pão de forma	60	
	Queijo prato	20	
	Presunto	20	
21	PASTINHA DE OVO		50
	Ovo cozido	30	
	Creme de leite	15	
	Salsinha	-	
	Cebolinha	-	
22	MINI - PIZZA CASEIRA		200
	Farinha de trigo	65	
	Fermento	3,5	
	Óleo	20	
	Açúcar	10	
	Água	80ml	
	Sal	2	
23	RECHEIO		50
	Presunto	10	
	Queijo	10	
	Calabresa	10	
	Molho de tomate	10	
	Tomate	10	



	Óregano	-	
	HAMBÚRGUER CASEIRO		260
	Carne moída	100	
	Salsinha	-	
	Cebolinha	-	
	Pimenta do reino	-	
24	Pão de hambúrguer	100	
	Maionese	10	
	Queijo	10	
	Alface	10	
	Tomate	20	
	Cebola	10	
	NUGGET CASEIRO		130
	Frango	150	
	Amido de milho	3	
	Farinha de rosca	3	
	Ovo	-	
25	Cebola	-	
	Cheiro verde	-	
	Paprica defumada	-	
	Sal	-	
	Pimenta do reino	-	
	Açafrão	-	
	MOLHO ROSÊ		30
	Maionese	10	
26	Ketchup	10	
	Mostarda	10	
	Óregano	-	
	ACHOCOLATADO		250
27	Leite em pó	40	
	Achocolatado	20	
	VITAMINA DE BANANA C/ AVEIA		300
	Leite em pó	40	
28	Banana	30	
	Aveia	10	
	Mel	15	
29	Leite em pó	40	
	Banana	30	
	Mel	10	



30	MILKSHAKE DE GOIABA		300
	Poupa de goiaba	50	
	Banana congelada	50	
	Leite em pó	40	
	Mel ou açúcar (caso necessário)	10	
31	MILKSHAKE DE MANGA C/MARÁCUJA		300
	Poupa de marácuja	100	
	Manga	80	
	Leite em pó	40	
	Mel ou açúcar (caso necessário)	10	
32	CAFÉ C/ LEITE		250
	Café torrado	2	
	Leite em pó	40	
	Açúcar	10	
33	CAFÉ		200
	Café em pó	3	
	Açúcar	10	
34	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS		300
	iogurte sabor salada de frutas	300	
35	LEITE MORNO COM CANELA		200
	Leite em pó	50	
	Canela	-	
	Açúcar	10	
36	MINGAU DE AVEIA COM BANANA E MEL		300
	Leite em pó	40	
	Banana	80	
	Aveia	10	
	Mel	15	
37	MINGAU DE AVEIA		250
	Leite em pó	40	
	Aveia	10	
	Açúcar	10	
	Canela em pó	-	
38	MINGAU DE AMIDO C/MEL		250
	Leite em pó	40	
	Amido de milho	10	
	Mel	10	
	Canela	-	
39	BOLO DE BANANA		150
	Trigo	37	
	Açúcar	25	



	Ovo	13	
	Leite em pó	2,5	
	Óleo	6,5	
	Banana	50	
	Fermento em pó	-	
	BOLO DE CENOURA C/ COBERTURA DE CHOCOLATE		150
40	Trigo	44	
	Cenoura	25	
	Ovo	10	
	Açúcar	13	
	Óleo	5	
	COBERTURA	-	-
	Margarina	3	
	Achocolatado	8	
	Açúcar	10	
	Leite em pó	4	
		BOLO DE FUBA	
41	Fubá	30	
	Trigo	30	
	Leite em pó	4,5**	
	Açúcar	15	
	Óleo	5	
	Fermento em pó	-	
		BOLO SIMPLES	
42	Trigo	32	
	Leite em pó	5	
	Açúcar	10	
	Margarina	3	
	Ovos	-	
	Fermento em pó	-	
	43	BISCOITO TIPO MAISENA	
	Biscoito tipo maisena	60	
44	BISCOITO TIPO MARIA		60
	Biscoito tipo Maria	60	
45	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE		60
	Biscoito tipo rosquinha de leite	60	
46	BISCOITO CREAM CRACKER C/ MARGARINA		60
	Biscoito Cream Cracker	60	
	Margarina	10	
47	BISCOITO SALGADO INTEGRAL		60



	Biscoito Salgado Integral	60	
48	CANJICA		200
	Canjica branca	34	
	Leite em pó	9	
	Leite condensado	35	
	Leite de coco	20	
	Cravo	-	
	Canela em pau	-	
49	CUSCUZ DE TAPIOCA		200
	Tapioca	42	
	Leite em pó	15	
	Leite condensado	16	
	Coco ralado	16	
	Açúcar	16	
50	CURAU DE MILHO		200
	Milho verde em conserva	60	
	Leite em pó	20	
	Açúcar refinado	20	
	Sal	-	
	Canela em pó	-	
51	GELATINA TODOS OS SABORES		100
	Gelatina sabores variados	16	
52	PIPOCA		50
	Milho de pipoca	60	
	Óleo	2	
	Sal	-	
53	DOCE DE LEITE EM PASTA		60
	Doce de leite em pasta	60	
54	DOCE DE GOIABA EM PASTA		60
	Doce de goiaba em pasta	60	
55	FRICASSÊ		200
	Peito de frango desfiado	160	
	Milho	10	
	Creme de leite	20	
	Leite	13,5	
	Mussarela	10	
	Batata palha	7	
	Cebola	-	
	Cebolinha	-	
	Sal	-	
56	BIFE DE PANELA ACEBOLADO		150



	Alcatra	170	
	Cebola	5	
	Óleo	3	
	Cominho	-	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Sal	-	
	LASANHA À BOLONHESA		250
	Massa seca porque lasanha	70	
	Carne moída	150	
	Tomate	25	
	Extrato de tomate	15	
57	Cebola	10	
	Queijo parmesão	10	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Sal	-	
	FRANGO PICADINHO		150
	Filé de frango	195	
58	Óleo	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
	Miojo saudável		350
	Macarrão ninho	100	
	Frango em cubos	120	
	Cebola	3	
59	Páprica defumada	3	
	Curry	2,5	
	Açafrão	1,5	
	Alho	-	
	Sal	-	
	CARNE MOÍDA C/ ABOBRINHA		200
	Carne moída	220	
	Abobrinha	60	
	Cebola	5	
60	Óleo	3	
	Colorau	-	
	Cominho	-	
	Alho	-	
	Sal	-	



61	SOPA DE LEGUMES C/ PALETA		600
	Carne Paleta	150	
	Batata inglesa	30	
	Cenoura	20	
	Inhame	20	
	Repolho branco	20	
	Macarrão	80	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	Louro em folhas	-	
	Sal	-	
	62	ALMONDEGA AO MOLHO DE TOMATE	
Carne moída		150	
Extrato de tomate		10	
Tomate		15	
Cebola		5	
Salsa e cebolinha		-	
Óleo		-	
63	FILÉ DE FRANGO GRELHADO		150
	Filé de Frango	180	
	Alho	-	
	Orégano	-	
	Sal	-	
64	LOMBO SUÍNO		120
	Lombo suíno	140	
	Cebola	5	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	Cebolinha	-	
65	LOMBO SUÍNO EM CUBOS C/ ABÓBORA MADURA		170
	Lombo suíno	120	
	Abóbora madura	80	
	Alho	-	
	Cominho	-	
	Cebola	5	
	Salsa e Cebolinha	-	
66	Sal	-	
	LOMBO SUÍNO REFOGADO C/VAGEM E CENOURA		170
	Lombo suíno	150	
	Vagem	30	



	Cenoura	30	
67	COXA E SOBRECOXA ASSADA		200
	Coxa e sobrecoxa	260	
	Alho	-	
	Orégano	-	
	Louro	-	
	Óleo	1	
	Sal	-	
68	OMELETE COM VEGETAIS		180
	Ovo	130	
	Tomate	20	
	Cebola	10	
	Vagem	20	
	Óleo	5	
	Sal	-	
69	PICADINHO DE CARNE		180
	Patinho peça	200	
	Extrato de tomate	15	
	Cebola	5	
	Salsa e cebolinha	-	
	Cominho	-	
	Sal	-	
	Óleo	5	
	Trigo	1	
	Alho	-	
70	RISOTO DE FRANGO C/CENOURA		150
	Frango	90	
	Arroz	50	
	Cenoura	10	
71	MACARRÃO C/ FRANGO AO MOLHO DE TOMATE		350
	Macarrão parafuso	120	
	Peito de frango cozido desfiado	120	
	Extrato de tomate	20	
	Cebola	10	
	Tomate	15	
	Óleo	5	
	Sal	-	
Alho	-		
72	MOQUECA AO FORNO		120
	Filé de peixe	150	



	Tomate	20	
	Cebola	5	
	Pimentão verde	10	
	Limão	-	
	Cebolinha	-	
	Coentro	-	
	Azeite	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
	PEIXE A MILANESA		140
73	Filé de peixe	120	
	Farinha	10	
	Ovo	9,6	
	Óleo	-	
	CALDO DE ERVILHA C/ LINGUIÇA CALABRESA E FRANGO		300
74	Ervilha seca	60	
	Linguiça Calabresa	60	
	Frango	70	
	Cebola	5	
	Alho	-	
	Cebolinha	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
	PANQUECA DE FRANGO		2 x 80 = 160
75	Trigo	25	
	Leite em pó	8	
	Ovos	-	
	Óleo	-	
	Peito de frango cozido desfiado	100	
	Extrato de tomate	10	
	Cebola	10	
	Pimentão verde	20	
	Milho verde em conserva - drenado	10	
	Colorau	-	
	Sal	-	
	CARNE ENSOPADA C/ AIPIM		200
76	Músculo bovino	150	
	Aipim	50	
	Cebola	15	
	Tomate	20	



	Óleo	2	
	Alho	-	
	Colorau	-	
	Cebolinha	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
	ROCAMBOLE C/ QUEIJO MINAS		160
	Carne moída	130	
	Queijo minas	20	
	Óleo	5	
77	Farinha de Rosca	3	
	Alho	-	
	Orégano	-	
	Ovos	-	
	Sal	-	
	FRANGO REFOGADO C/ CENOURA E VAGEM		200
	Peito de Frango	130	
	Cenoura	30	
	Vagem	30	
	Azeite	5	
	Extrato de tomate	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
	CARNE ASSADA (COXÃO MOLE)		150
	Coxão mole	150	
	Óleo	5	
	Cebola	5	
	Alho	-	
	Cominho	-	
	Sal	-	
	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO C/ FRANGO DESFIADO		450
80	Macarrão parafuso	100	
	Peito de frango cozido desfiado	1130	
	Margarina	3	
	Creme de leite	10	
	Leite em pó	10	
	Amido de milho	3	
	Cebola	5	
	Queijo parmesão	5	
	Alho	-	



	Sal	-	
81	MACARRONESE		200
	Macarrão parafuso	80	
	Maionese	10	
	Alho	-	
	Azeitona	3	
	Milho	2	
	Cebolinha	-	
	Salsinha	-	
82	ESTROGONOFE DE CARNE		200
	Patinho peça	150	
	Creme de leite	30	
	Catchup	20	
	Extrato de tomate	20	
	Mostarda	8	
	Cebola	10	
	Óleo	2	
	Cominho	-	
	Sal	-	
83	OMELETE C/ VEGETAIS (BRÓCOLIS, CEBOLA, CENOURA)		150
	Ovo	130	
	Cenoura	15	
	Brócolis	20	
	Cebola	5	
	Óleo	5	
	Sal	-	
84	FRANGO EM CUBOS C/ QUIABO		170
	Peito de frango	150	
	Quiabo	30	
	Cebola	5	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	Limão	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
85	CUBOS DE FRANGO AO CREME DE MILHO		150
	Peito de frango	120	
	Creme de leite	30	
	Milho	15	
	Manteiga	2	



	Alho	-	
	Sal	-	
	Cebolinha	-	
	DRUMETE ASSADO		150
86	Coxinha da asa	180	
	Alho	-	
	Cebolinha	-	
	Salsinha	-	
	Óleo	-	
	FILÉ DE FRANGO AO FORNO COM MOLHO BRANCO E QUEIJO		200
87	Filé de frango	170	
	Creme de leite	40	
	Manteiga	5	
	Queijo	15	
	Pimenta do reino	-	
	Alho	-	
	Cebolinha	-	
	Salsinha	-	
	OMELETE C/ ESPINAFRE		140
88	Ovo	130	
	Espinafre	35	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
		BIFE DE FÍGADO	
89	Fígado bovino	140	
	Cebola	5	
	Margarina	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
	ISCA DE FRANGO		130
90	Filé de frango	160	
	Óleo	2	
	Colorau	-	
	Alho	-	
	Limão	-	
	Sal	-	
	ESCONDIDINHO DE FRANGO		200
91	Peito de frango	120	
	Batata-inglesa	80	



	Margarina	3	
	Extrato de tomate	10	
	Cebola	5	
	Milho verde em conserva – drenado	10	
	Alho	-	
	Sal	-	
	MACARRÃO À BOLONHESA		400
92	Macarrão espaguete	120	
	Carne moída	120	
	Tomate	20	
	Extrato de tomate	25	
	Cebola	5	
	Queijo parmesão	5	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
		CHURRASCO MISTO	
93	Carne	80	
	Linguiça	50	
	Frango	80	
	Óleo	2	
	Cebola	5	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Sal	-	
		CANJA DE GALINHA	
94	Peito de frango	120	
	Arroz	50	
	Batata inglesa	20	
	Cenoura	20	
	Cebola	5	
	Óleo	3	
	Salsa	-	
	Louro em folhas	-	
	Sal	-	
	Torrada	50	
		FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA	
95	Filé de frango	130	
	Queijo prato	15	
	Presunto	15	



	Extrato de tomate	20	
	Óleo	3	
	Alho	-	
	Orégano	-	
	Sal	-	
	FILÉ DE PESCADA GRELHADO		120
	Filé de pescada	140	
	Azeite	5	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Coentro	-	
	Limão	-	
	Sal	-	
	CARNE ENSOPADA C/ ABÓBORA		200
	Músculo bovino	120	
	Abóbora madura	100	
	Óleo	3	
	Cebola	5	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Louro em folhas	-	
	Sal	-	
	OMELETE COM VEGETAIS (BRÓCOLIS, CEBOLA E TOMATE)		180
	Ovo	130	
	Tomate	20	
	Brócolis	20	
	Cebola	10	
	Óleo	5	
	Sal	-	
	EMPADÃO DE FRANGO		170
	Trigo	40	
	Margarina	20	
	Ovos	-	
	Leite em pó	2	
	Peito de frango cozido desfiado	80	
	Cebola	5	
	Tomate	15	
	Óleo	1	
	Milho verde em conserva drenado	10	



	Extrato de tomate	20	
	Alho	-	
	Cebolinha	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
	PIRÃO DE PEIXE CAÇÃO		120
	Filé de Cação	20	
	Farinha de mandioca	20	
	Óleo	5	
	Tomate	20	
	Cebola	10	
	Colorau	-	
	Cebolinha	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
	POLENTA		150
	Fubá de milho	50	
	Margarina	3	
	Alho	-	
	Sal	-	
	BRÓCOLIS		80
	Brócolis	100	
	Óleo	2	
	Sal	-	
	ALFACE – SALADA		30
	Alface	30	
	Sal	-	
	Azeite	2	
	COUVE REFOGADA		30
	Couve manteiga	100	
	Óleo	3	
	Alho	-	
	Sal	-	
	TOMATE – SALADA		50
	Tomate	50	
	Sal	-	
	CENOURA RALADA		80
	Cenoura	80	
	BETERRABA EM CUBOS		100
	Beterraba	115	
	Sal	-	



108	SALADA ALFACE E TOMATE		60
	Alface	20	
	Tomate	35	
	Azeite de oliva	5	
	Sal	-	
109	ESPINAFRE		30
	Espinafre	100	
	Óleo	2	
	Alho	-	
	Sal	-	
110	CHUCHU REFOGADO		80
	Chuchu	85	
	Óleo	2	
	Alho	-	
	Sal	-	
111	BATATA-INGLESA COZIDA		100
	Batata-inglesa	120	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Azeite	2	
	Sal	-	
112	REPOLHO REFOGADO		50
	Repolho roxo	60	
	Azeite	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
113	REPOLHO BRANCO REFOGADO		50
	Repolho branco	60	
	Azeite	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
114	CENOURA E BETERRABA RALADOS		62
	Cenoura	30	
	Beterraba	30	
	Azeite	2	
115	PURÊ DE BATATA DOCE		100
	Batata doce	90	
	Leite em pó	10	
	Manteiga	2	
	Sal	-	
116	PURÊ DE BATATA		100



	Batata inglesa	90	
	Leite em pó	10	
	Manteiga	2	
	Alho	-	
	Sal	-	
	PURÊ DE ABÓBORA		100
117	Purê de abóbora	90	
	Leite em pó	10	
	Manteiga	2	
	Alho		
	Sal		
		AGRIÃO	
118	Agrião	30	
	Azeite	5	
	Limão	-	
	Sal	-	
	PURÊ DE INHAME		100
119	Inhame	90	
	Leite em pó	10	
	Manteiga	2	
	Alho	-	
	Sal	-	
		CREME DE ESPINAFRE	
120	Espinafre	100	
	Creme de leite	20	
	Manteiga	2	
	Cebola	-	
	Alho	-	
		CENOURA EM CUBOS COZIDA	
121	Cenoura	65	
	Sal	-	
		BATATA SAUTÉ	
122	Batata inglesa	90	
	Óleo	5	
	Azeite	2	
	Cebola	2	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
		VAGEM REFOGADA	
123	Vagem	80	



	Óleo	2	
	Alho	-	
	Sal	-	
	ABOBRINHA REFOGADA		80
124	Abobrinha	100	
	Tomate	15	
	Alho	-	
	Azeite	0,5	
	Óleo	5	
	Sal	-	
		ACELGA REFOGADA	
125	Acelga	200	
	PEPINO		40
126	Pepino	40	
	BATATA PALHA		50
127	Batata palha	50	
	LARANJA LIMA COM CASCA		100
128	Laranja lima	100	
	PERA		100
129	Pera	100	
	GOIABA		100
130	Goiaba	100	
	MANGA		60
131	Manga	60	
132	MAÇÃ FUJI		100
133	Maçã Fuji	100	
	MAMÃO PAPAYA		60
	Mamão papaya	60	
	MAMÃO FORMOSA		80
134	Mamão formosa	80	
	TANGERINA COM CASCA		100
135	Tangerina c/ casca	100	
	MELÃO COM CASCA		120
136	Melão c/ casca	120	
	ABACAXI		100
137	Abacaxi	80	
	BANANA		100
138	Banana	100	
	BANANA D'ÁGUA		100
139	Banana d'água	100	
140	MELANCIA COM CASCA		130



	Melancia c/ casca	130	
141	LARANJA PÊRA COM CASCA		120
	Laranja pêra	120	
142	TORTA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR (DE VEGETAIS)		200
	Trigo	24	
	Ovo	15,3	
	Leite	50	
	Queijo ralado	5	
	Óleo	20	
	Fermento	1	
	Sal	-	
	Vegetais diversos	20	
143	SALADA DE FRUTAS		155
	Laranja	25	
	Maçã	25	
	Manga	25	
	Banana	25	
	Melão	25	
	Creme de leite	20	
	Mel	15	

Obs. 1: O valor de porção estabelecido após aplicação do Fator de Cocção (IC)

Obs. 2: Quantidade de alho, temperos secos e *in natura*, sal, azeite e óleo, açúcar e mel, deverá ser ajustada conforme palatabilidade das preparações e aceitação.

Obs. 3: Leite em pó – Considerar a indicação de reconstituição para 200 ml de preparação.

7.4.2 Per capita e porções para o cardápio do berçário.

7.4.2.1. A quantidade das porções para o berçário, considerando crianças até 4 anos e 12 meses, deverá ser ajustada conforme a necessidade observada por seus responsáveis. Ficando reservado à fiscalização e à Coordenação emitir quaisquer ordens quanto a quantidade a ser servida.

Ordem	Alimento	Per capita líquida (g/ml)	Porção (g/ml)
1	ARROZ		150
2	FEIJÃO C/ CALDO		120
3	FEIJÃO CARIOQUINHA C/ CALDO		120
4	FEIJÃO MULATINHO C/ CALDO		120
5	SUCOS POUPA DE FRUTA – TODOS OS SABORES		200



6	PÃO FRANCÊS C/ QUEIJO MINAS		100
4	PÃO COM OVO MEXIDO		100
6	PÃO DE MILHO C/ MARGARINA		90
9	PÃO FRANCÊS C/ REQUEIJÃO		70
10	PÃO FRANCÊS C/ MARGARINA		60
11	PÃO DE MILHO C/ REQUEIJÃO		100
12	PÃO DE QUEIJO ASSADO		60
13	PANQUECA DE BANANA		200
14	COOKIE DE BANANA		200
15	PÃO CARECA C/ REQUEIJÃO		100
16	PÃO CARECA C/ MUSSARELA		100
17	PÃO CARECA C/QUEIJO MINAS		130
18	PÃO CARECA C/ GELÉIA DE MORANGO		100
19	TORRADA C/ GELEIA DE MORANGO		100
20	TORRADA C/ MARGARINA		90
21	MISTO QUENTE		100
22	PASTINHA DE OVO		50
23	MINI – PIZZA CASEIRA		200
24	RECHEIO		50
25	HAMBÚRGUER CASEIRO		280
26	NUGGET CASEIRO		120
27	MOLHO ROSÊ		30
28	ACHOCOLATADO		200
29	VITAMINA DE BANANA C/AVEIA		300
30	VITAMINA DE BANANA		300
31	VITAMINA DE MANGA		300
32	VITAMINA DE MORANGO		300
33	MILKSHAKE DE GOIABA		300
34	MILKSHAKE DE MANGA C/ MARÁCUJA		300
35	CAFÉ C/ LEITE		250
36	CAFÉ		200
37	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS		300
38	LEITE MORNADO COM CANELA		200
39	MINGAU DE AVEIA C/BANANA E MEL		300
40	MINGAU DE AVEIA		250
41	MINGAU DE AMIDO C/MEL		250
42	BOLO DE BANANA		150
43	BOLINHO DE FRANGO		200
44	BOLO DE BANANA C/ CACAU		150
45	BOLO DE CENOURA C/ COBERTURA DE CHOCOLATE		150



46	BOLO DE FUBA		150
47	BOLO SIMPLES		150
48	BISCOITO TIPO MAISENA		60
49	BISCOITO TIPO MARIA		60
50	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE		60
51	BISCOITO CREAM CRACKER C/ MARGARINA		60
52	BISCOITO SALGADO INTEGRAL		60
53	CANJICA		200
54	CUSCUZ DE TAPIOCA		200
55	CURAU DE MILHO		200
56	GELATINA TODOS OS SABORES		100
57	GELATINA NATURAL DE FRUTAS		100
58	PIPOCA		40
59	DOCE DE LEITE EM PASTA		60
60	DOCE DE GOIABA EM PASTA		60
61	BIFE DE PANELA ACEBOLADO		120
62	LASANHA À BOLONHESA		150
63	FRANGO PICADINHO		120
64	MIOJO SAUDÁVEL		300
65	CALDO DE ERVILHA C/ FRANGO E LINGUIÇA CALABRESA		200
66	CARNE MOÍDA C/ ABOBRINHA		150
67	SOPA DE LEGUMES C/ PALETA		500
68	ALMONDEGA AO MOLHO DE TOMATE		130
69	FILÉ DE FRANGO GRELHADO		140
70	LOMBO SUÍNO		95
71	LOMBO SUÍNO EM CUBOS C/ABÓBORA MADURA		130
72	LOMBO SUÍNO REFOGADO C/VAGEM E CENOURA		130
73	COXA E SOBRECOPA ASSADA		150
74	OMELETE COM VEGETAIS		140
75	RISOTO DE FRANGO C/CENOURA		120
76	PICADINHO DE CARNE		140
77	MACARRÃO C/ FRANGO AO MOLHO DE TOMATE		300
78	MOQUECA AO FORNO		90
79	PEIXE Á MILANESA		115
80	PANQUECA DE FRANGO		120
81	CARNE ENSOPADA C/ AIPIM		150
82	ROCAMBOLE C/ QUEIJO MINAS		120
83	FRANGO REFOGADO C/ CENOURA E		150



	VAGEM		
84	CARNE ASSADA (COXÃO MOLE)		115
85	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO C/ FRANGO DESFIADO		400
86	MACARRONESE		150
87	ESTROGONOFE DE CARNE		150
88	OMELETE C/ VEGETAIS (BRÓCOLIS, CEBOLA, CENOURA)		120
89	FRANGO EM CUBOS C/ QUIABO		130
90	CUBOS DE FRANGO AO CREME DE MILHO		115
91	DRUMETE ASSADO		115
92	FILÉ DE FRANGO AO FORNO COM MOLHO BRANCO E QUEIJO		150
93	OMELETE C/ ESPINAFRE		115
94	BIFE DE FÍGADO		90
95	ISCA DE FRANGO		100
96	ESCONDIDINHO DE FRANGO		150
97	MACARRÃO À BOLONHESA		300
98	CHURRASCO MISTO		115
99	CANJA DE GALINHA		450
100	FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA		115
101	FILÉ DE PESCADA GRELHADO		90
102	CARNE ENSOPADA C/ ABÓBORA		150
103	OMELETE COM VEGETAIS (BRÓCOLIS, CEBOLA E TOMATE)		140
104	EMPADÃO DE FRANGO		130
105	PIRÃO DE PEIXE CAÇÃO		90
106	POLENTA		115
107	BRÓCOLIS		50
108	ALFACE – SALADA		20
109	COUVE REFOGADA		20
110	TOMATE – SALADA		35
111	CENOURA RALADA		70
112	BETERRABA EM CUBOS		90
113	SALADA ALFACE E TOMATE		40
114	ESPINAFRE		20
115	CHUCHU REFOGADO		70
116	BATATA-INGLESA COZIDA		90
117	REPOLHO REFOGADO		40
118	REPOLHO BRANCO REFOGADO		40
119	CENOURA E BETERRABA RALADOS		52
120	PURÊ DE BATATA DOCE		80



121	PURÊ DE ABÓBORA		80
122	PURÊ DE BATATA		80
123	PURE DE INHAME		80
124	AGRIÃO		25
125	CREME DE ESPINAFRE		80
126	CENOURA EM CUBOS COZIDA		50
127	BATATA SAUTÉ		70
128	VAGEM REFOGADA		50
129	ABOBRINHA REFOGADA		70
130	ACELGA		45
131	PEPINO		35
132	BATATA PALHA		40
133	LARANJA LIMA COM CASCA		100
	Laranja lima	100	
134	PERA		100
	Pera	100	
135	GOIABA		100
	Goiaba	100	
136	MANGA		60
	Manga	60	
137	MAÇÃ FUJI		100
	Maçã Fuji	100	
138	MAMÃO PAPAYA		60
	Mamão papaya	60	
139	MAMÃO FORMOSA		80
	Mamão formosa	80	
140	TANGERINA COM CASCA		100
	Tangerina c/ casca	100	
141	MELÃO COM CASCA		120
	Melão c/ casca	120	
142	ABACAXI		80
	Abacaxi	80	
143	BANANA		100
	Banana	100	
144	BANANA D'ÁGUA		100
	Banana d'água	100	
145	MELANCIA COM CASCA		130
	Melancia c/ casca	130	
146	LARANJA PÊRA COM CASCA		120
	Laranja pêra	120	
147	TORTA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR (DE		20



	VEGETAIS)		
149	SALADA DE FRUTAS		155
150	FRICASSÊ		130

Obs. 1: O valor de porção estabelecido após aplicação do Fator de Cocção (IC)

Obs. 2: Quantidade de alho, temperos secos e *in natura*, sal, azeite e óleo, açúcar e mel, deverá ser ajustada conforme palatabilidade das preparações e aceitação.

Obs. 3: Leite em pó – Considerar a indicação de reconstituição para 200 ml de preparação.

7.4.3. Per capita e porções para o cardápio das crianças

7.4.3.1. A quantidade das porções para as crianças, considerando crianças de 5 anos até 11 anos e 12 meses, deverá ser ajustada conforme a necessidade observada por seus responsáveis. Ficando reservado à fiscalização e à Coordenação emitir quaisquer ordens quanto a quantidade a ser servida.

Ordem	Alimento	Per capita líquida (g/ml)	Porção (g/ml)
1.	ARROZ		200
2.	FEIJÃO C/ CALDO		180
3.	FEIJÃO CARIOQUINHA C/ CALDO		180
4.	FEIJÃO MULATINHO C/ CALDO		180
5.	SUCOS DE POUPA DE FRUTA – TODOS OS SABORES		200
6.	PÃO FRANCÊS C/ QUEIJO MINAS		100
7.	PÃO COM OVO MEXIDO		100
8.	PÃO DE MILHO C/ MARGARINA		90
9.	PÃO FRANCÊS C/ REQUEIJÃO		70
10.	PÃO FRANCÊS C/ MARGARINA		60
11.	PÃO DE MILHO C/ REQUEIJÃO		100
12.	PÃO DE QUEIJO ASSADO		60
13.	PANQUECA DE BANANA		200
14.	PÃO CARECA C/ REQUEIJÃO		100
15.	PÃO CARECA C/MUSSARELA		100
16.	PÃO CARECA C/QUEIJO MINAS		130
17.	PÃO CARECA C/ GELEIA DE MORANGO		100
18.	TORRADA C/ GELEIA DE MORANGO		100



19.	TORRADA C/ MARGARINA		90
20.	MISTO QUENTE		100
21.	PASTINHA DE OVO		50
22.	MINI – PIZZA CASEIRA		200
23.	RECHEIO		50
24.	HAMBÚRGUER CASEIRO		280
25.	NUGGET CASEIRO		120
26.	MOLHO ROSÊ		30
27.	ACHOCOLATADO		200
28.	VITAMINA DE BANANA C/ AVEIA		300
29.	VITAMINA DE BANANA		300
30.	MILKSHAKE DE GOIABA		300
31.	MILKSHAKE DE MANGA E MARÁCUJA		300
32.	CAFÉ		200
33.	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS		300
34.	LEITE MORNO COM CANELA		200
35.	MINGAU DE AVEIA C/BANANA E MEL		300
36.	MINGAU DE AVEIA		250
37.	MINGAU DE AMIDO C/MEL		250
38.	BOLO DE BANANA		150
39.	BOLO DE CENOURA C/ COBERTURA DE CHOCOLATE		150
40.	BOLO DE FUBA		150
41.	BOLO SIMPLES		150
42.	BISCOITO TIPO MAISENA		60
43.	BISCOITO TIPO MARIA		60
44.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE		60
45.	BISCOITO CREAM CRACKER C/ MARGARINA		60
46.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL		60
47.	CANJICA		200
48.	CUSCUZ DE TAPIOCA		200
49.	CURAU DE MILHO		200
50.	GELATINA TODOS OS SABORES		100



51.	PIPOCA		45
52.	DOCE DE LEITE EM PASTA		60
53.	DOCE DE GOIABA EM PASTA		60
54.	BIFE DE PANELA ACEBOLADO		140
55.	LASANHA À BOLONHESA		200
56.	FRANGO PICADINHO		140
57.	MIOJO SAUDÁVEL		320
58.	CALDO VERDE C/ CALABRESA		240
59.	CARNE MOÍDA C/ ABOBRINHA		180
60.	SOPA DE LEGUMES C/ PALETA		550
61.	ALMONDEGA AO MOLHO DE TOMATE		150
62.	FILÉ DE FRANGO GRELHADO		140
63.	BIFE DE PANELA ACEBOLADO		90
64.	LOMBO SUÍNO		110
65.	LOMBO SUÍNO EM CUBOS C/ABÓBORA MADURA		150
66.	LOMBO SUÍNO REFOGADO C/VAGEM E CENOURA		150
67.	COXA E SOBRECOXA ASSADA		180
68.	OMELETE COM VEGETAIS		160
69.	PICADINHO DE CARNE		120
70.	RISOTO DE FRANGO C/CENOURA		140
71.	MACARRÃO C/ FRANGO AO MOLHO DE TOMATE		320
72.	MOQUECA AO FORNO		110
73.	PEIXE À MILANESA		130
74.	CALDO DE ERVILHA C/ LINGUIÇA CALABRESA		250
75.	PANQUECA DE FRANGO		2x 75 = 150
76.	CARNE ENSOPADA C/ AIPIM		180
77.	ROCAMBOLE C/ QUEIJO MINAS		150
78.	FRANGO REFOGADO C/ CENOURA E VAGEM		180
79.	CARNE ASSADA (COXÃO MOLE)		130
80.	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO C/ FRANGO DESFIADO		420



81.	MACARRONESE		180
82.	ESTROGONOFE DE CARNE		180
83.	OMELETE C/ VEGETAIS (BRÓCOLIS, CEBOLA, CENOURA)		130
84.	FRANGO EM CUBOS C/ QUIABO		150
85.	CUBOS DE FRANGO AO CREME DE MILHO		130
86.	DRUMETTE ASSADO		130
87.	FILÉ DE FRANGO AO FORNO COM MOLHO BRANCO E QUEIJO		180
88.	OMELETE C/ ESPINAFRE		130
89.	BIFE DE FÍGADO		100
90.	ISCA DE FRANGO		115
91.	ESCONDIDINHO DE FRANGO		180
92.	MACARRÃO À BOLONHESA		350
93.	CHURRASCO MISTO		130
94.	CARNE SECA C/ ABÓBORA MADURA		135
95.	CANJA DE GALINHA		500
96.	FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA		130
97.	FILÉ DE PESCADA GRELHADO		100
98.	CARNE ENSOPADA C/ ABÓBORA		180
99.	OMELETE COM VEGETAIS (BRÓCOLIS, CEBOLA E TOMATE)		160
100.	EMPADÃO DE FRANGO		150
101.	PIRÃO DE PEIXE CAÇÃO		110
102.	POLENTA		130
103.	BRÓCOLIS		60
104.	ALFACE – SALADA		25
105.	COUVE REFOGADA		25
106.	TOMATE – SALADA		40
107.	CENOURA RALADA		75
108.	BETERRABA EM CUBOS		90
109.	SALADA DE ALFACE E TOMATE		45
110.	ESPINAFRE		25
111.	CHUCHU REFOGADO		75
112.	BATATA-INGLESA COZIDA		95



113.	REPOLHO REFOGADO		45
114.	REPOLHO BRANCO REFOGADO		45
115.	CENOURA E BETERRABA RALADOS		57
116.	PURÊ DE BATATA DOCE		90
117.	PURÊ DE ABÓBORA		90
118.	PURÊ DE BATATA		90
119.	PURÊ DE INHAME		90
120.	AGRIÃO		30
121.	CREME DE ESPINAFRE		90
122.	CENOURA EM CUBOS COZIDA		55
123.	BATATA SAUTÉ		75
124.	VAGEM REFOGADA		50
125.	ABOBRINHA REFOGADA		70
126.	ACELGA		40
127.	PEPINO		30
128.	BATATA PALHA		40
129.	LARANJA LIMA COM CASCA		100
	Laranja lima	100	
130.	PERA		100
	Pera	100	
131.	GOIABA		100
	Goiaba	100	
132.	MANGA		60
	Manga	60	
133.	MAÇÃ FUJI		100
	Maçã Fuji	100	
134.	MAMÃO PAPAYA		60
	Mamão papaya	60	
135.	MAMÃO FORMOSA		80
	Mamão formosa	80	
136.	TANGERINA COM CASCA		100
	Tangerina c/ casca	100	
137.	MELÃO COM CASCA		120
	Melão c/ casca	120	
138.	ABACAXI		100



	Abacaxi	80	
139.	BANANA		100
	Banana	100	
140.	BANANA D'ÁGUA		100
	Banana d'água	100	
141.	MELANCIA COM CASCA		130
142.	Melancia c/ casca	130	
	LARANJA PÊRA COM CASCA		120
143.	Laranja pêra	120	
	TORTA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR (DE VEGETAIS)		200
144.	SALADA DE FRUTAS		155
145.	FRICASSÊ		170

7.5 – Centro de Atenção para População em Situação de Rua

Ordem	Alimento	Per capita líquida (g/ml)	Porção (g/ml)
1.	ARROZ		400
	Arroz agulhinha	134	
	Alho	-	
	Óleo	2	-
	Sal	-	
2.	FEIJÃO C/ CALDO		300
	Feijão preto	105	
	Alho	-	
	Óleo	2	
	Cebola	-	
	Louro em folha	-	
	Sal	-	
3.	FEIJÃO CARIOQUINHA C/ CALDO		300
	Feijão carioca	70	
	Cebola	-	
	Alho	-	
	Óleo	5	
	Sal	-	
4.	FEIJÃO MULATINHO C/ CALDO		300
	Feijão mulatinho	75	



	Óleo	5	
	Alho	-	
	Cebola	-	
	Louro	-	
	Sal	-	
5.	SUCOS RESTITUÍDOS – TODOS OS SABORES		300
	Suco concentrado	30*	
	Açúcar	10	
6.	PÃO FRANCÊS C/ QUEIJO MINAS		100
	Pão Francês	50	
	Queijo Minas	50	
7.	PÃO COM OVO MEXIDO		100
	Pão francês	50	
	Ovo	50	
	Óleo	5	
	Sal	0,5	
8.	PÃO DE MILHO C/ MARGARINA		90
	Pão de milho	80	
	Margarina	10	
9.	PÃO FRANCÊS C/ REQUEIJÃO		70
	Pão francês	50	
	Requeijão	20	
10.	PÃO FRANCÊS C/ MARGARINA		60
	Pão francês	50	
	Margarina	10	
11.	PÃO DE MILHO C/ REQUEIJÃO		100
	Pão de milho	80	
	Requeijão	20	
12.	PÃO DE QUEIJO ASSADO		60
	Pão de queijo	60	
13.	PÃO CARECA C/ GELEIA DE MORANGO		60
	Pão careca	40	
	Geleia de morango	20	
14.	PÃO CARECA C/ MARGARINA		90
	Pão careca	80	
	Margarina	10	
15.	TORRADA C/ GELEIA DE MORANGO		80



	Torrada	60	
	Geleia de morango	20	
16.	TORRADA C/ MARGARINA		70
	Torrada	60	
	Margarina	10	
17.			
18.	TORRADA		60
	Torrada	60	
19.	MISTO QUENTE		100
	Pão de forma	60	
	Queijo prato	20	
	Presunto	20	
20.	MINI – PIZZA CASEIRA		200
	Farinha de trigo	65	
	Fermento	3,5	
	Óleo	20	
	Açúcar	10	
	Água	80ml	
	Sal	2	
21.	TORTA SALGADA DE LIQUIDIFICADOR (DE VEGETAIS)		200
	Trigo	24	
	Ovo	15,3	
	Leite	50	
	Queijo ralado	5	
	Óleo	20	
	Fermento	1	
	Sal	-	
	Vegetais diversos	20	
22.	HAMBÚRGUER CASEIRO		300
	Carne moída	120	
	Salsinha	-	
	Cebolinha	-	
	Pimenta do reino	-	
	Pão de hambúrguer	100	
	Maionese	10	
	Queijo	10	
	Alface	10	



	Tomate	20	
	Cebola	10	
23.	ACHOCOLATADO		300
	Leite em pó	40	
	Achocolatado	20	
24.	VITAMINA DE BANANA C/ AVEIA		350
	Leite em pó	40	
	Banana	20	
	Aveia	10	
	Açúcar	10	
25.	VITAMINA DE BANANA		300
	Leite em pó	40	
	Banana	20	
	Açúcar	10	
26.	CAFÉ C/ LEITE		300
	Café torrado	2	
	Leite em pó	40	
	Açúcar	10	
27.	CAFÉ		300
	Café em pó	4	
	Açúcar	15	
28.	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS		300
	iogurte sabor salada de frutas	200	
29.	MINGAU DE AVEIA		300
	Leite em pó	40	
	Aveia	10	
	Açúcar	10	
	Canela em pó	-	
30.	MINGAU DE AMIDO C/ CHOCOLATE		300
	Leite em pó	40	
	Amido de milho	10	
	Achocolatado	5	
	Açúcar	10	
	Canela	-	
31.	BOLO DE BANANA		200
	Trigo	50	
	Açúcar	20	



	Ovo	10	
	Leite em pó	2**	
	Óleo	5	
	Banana	40	
	Fermento em pó	-	
	BOLO DE CENOURA C/ COBERTURA DE CHOCOLATE		200
	Trigo	50	
	Cenoura	20	
	Ovo	10	
	Açúcar	10	
	Óleo	5	
	COBERTURA	-	
	Margarina	3	
	Achocolatado	8	
	Açúcar	8	
	Leite em pó	5	
	BOLO DE FUBÁ		200
	Fubá	30	
	Trigo	30	
	Leite em pó	4	
	Açúcar	10	
	Óleo	5	
	Fermento em pó	-	
	BOLO SIMPLES		200
	Trigo	50	
	Leite em pó	4**	
	Açúcar	10	
	Margarina	3	
	Ovos	-	
	Fermento em pó	-	
	BISCOITO TIPO MAISENA		60
	Biscoito tipo maisena	30	
	BISCOITO TIPO MARIA		60
	Biscoito tipo Maria	30	
	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE		60
	Biscoito tipo rosquinha de leite	30	
	BISCOITO CREAM CRACKER C/		60



	MARGARINA		
	Biscoito Cream Cracker	30	
	Margarina	5	
39.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL		60
	Biscoito Salgado Integral	30	
	CANJICA		300
	Canjica branca	20	
	Leite em pó	5**	
40.	Leite condensado	20	
	Leite de coco	10	
	Cravo	-	
	Canela em pau	-	
	CUSCUZ DE TAPIOCA		300
	Tapioca	25	
	Leite em pó	9**	
41.	Leite condensado	10	
	Coco ralado	10	
	Açúcar	10	
	CURAU DE MILHO		300
	Milho verde em conserva	30	
	Leite em pó	10**	
42.	Açúcar refinado	10	
	Amido de milho	12	
	Sal	-	
	Canela em pó	-	
43.	GELATINA TODOS OS SABORES		200
	Gelatina sabores variados	12,5	
	PIPOCA		50
	Milho de pipoca	15	
44.	Óleo	2	
	Sal	-	
45.	DOCE DE LEITE EM PASTA		80
	Doce de leite em pasta	50	
46.	DOCE DE GOIABA EM PASTA		80
	Doce de goiaba em pasta	50	
47.	FRANGO PICADINHO C/ VEGETAIS		200
	Filé de frango	180	
	Abobrinha	40	



	Tomate	20	
	Cebola	10	
	Alho	-	
	Sal	-	
	FRANGO PICADINHO C/ VEGETAIS (CHUCHU)		200
48.	Filé de frango	180	
	Chuchu	30	
	Tomate	20	
	Cebola	10	
	Alho	-	
	Sal	-	
	49.	LOMBO SUÍNO DE PANELA	
	Lombo suíno	200	
50.	ISCA DE LOMBO SUÍNO		180
	Lombo suíno	200	
	Cebola	10	
51.	MOELA DE FRANGO		160
	Moela de frango	180	
	Cebola	10	
	Óleo	3	
	Cominho	-	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Sal	-	
52.	LASANHA À BOLONHESA		300
	Massa seca porque lasanha	80	
	Carne moída	150	
	Tomate	25	
	Extrato de tomate	20	
	Cebola	10	
	Queijo parmesão	10	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Sal	-	
	53.	CALDO VERDE C/ FRANGO E CALABRESA	
Frango		80	



	Linguiça Calabresa	70	
	Batata inglesa	100	
	Couve manteiga	30	
	Óleo de soja	3	
	Cebola	5	
	Alho	-	
	Coentro	-	
	Sal	-	
	CARNE MOÍDA C/ ABOBRINHA		220
54.	Carne moída	240	
	Abobrinha	80	
	Cebola	5	
	Óleo	3	
	Colorau	-	
	Cominho	-	
	Alho	-	
	Sal	-	
		SOPA DE LEGUMES C/ PALETA	
55.	Carne Paleta	180	
	Batata inglesa	60	
	Cenoura	40	
	Inhame	40	
	Repolho branco	30	
	Macarrão	100	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	Louro em folhas	-	
	Sal	-	
		ALMONDEGA AO MOLHO DE TOMATE	
56.	Carne moída	200	
	Extrato de tomate	20	
	Tomate	20	
	Cebola	5	
	Salsa e cebolinha	-	
	Óleo	-	
57.	CHURRASCO MISTO		200
58.	Carne	90	
59.	Frango	90	



60.	Linguiça	70	
61.	Óleo	-	
62.	Cebola	-	
63.	Alho	-	
64.	CARNE SECA C/QUIBEDE DE ABÓBORA		
	CARNE SECA		
	ABÓBORA		
65.	FILÉ DE FRANGO GRELHADO		200
	Filé de Frango	230	
	Alho	-	
	Orégano	-	
	Sal	-	
66.	BIFE DE PANELA ACEBOLADO		180
	Alcatra	200	
	Cebola	5	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	Cominho	-	
67.	MOELA DE FRANGO C/ BATATA INGLESA		200
	Moela de frango	160	
	Batata inglesa	50	
	Alho	-	
	Cominho	-	
	Cebola	5	
	Salsa e Cebolinha	-	
	Sal	-	
68.	COXA E SOBRECOXA ASSADA		260
	Coxa e sobrecoxa	280	
	Alho	-	
	Orégano	-	
	Louro	-	
	Óleo	1	
	Sal	-	
69.	OMELETE COM VEGETAIS		200
	Ovo	150	
	Tomate	20	
	Cebola	10	



	Vagem	20	
	Óleo	5	
	Sal	-	
	PICADINHO DE CARNE		200
	Patinho peça	200	
	Extrato de tomate	10	
	Cebola	10	
70.	Salsa e cebolinha	-	
	Cominho	-	
	Sal	-	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	MACARRÃO C/ FRANGO AO MOLHO DE TOMATE		400
	Macarrão parafuso	120	
	Peito de frango cozido desfiado	150	
	Extrato de tomate	20	
71.	Cebola	5	
	Tomate	20	
	Óleo	5	
	Sal	-	
	Alho	-	
	MOQUECA DE PEIXE AO FORNO		200
	Filé de peixe	230	
	Tomate	20	
72.	Cebola	5	
	Pimentão verde	5	
	Limão	-	
	Cebolinha	-	
	Salsa	-	
	CALDO DE ERVILHA C/ LINGUIÇA CALABRESA		500
	Ervilha seca	80	
	Linguiça Calabresa	110	
73.	Cebola	10	
	Alho	-	
	Cebolinha	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	



74.	PANQUECA DE FRANGO		2x 100 = 200
	Trigo	30	
	Leite em pó	8	
	Ovos	-	
	Óleo	-	
	Peito de frango cozido desfiado	120	
	Extrato de tomate	20	
	Cebola	10	
	Pimentão verde	20	
	Milho verde em conserva - drenado	10	
	Colorau	-	
	Sal	-	
75.	CARNE ENSOPADA C/ AIPIM		200
	Músculo bovino	160	
	Aipim	60	
	Cebola	5	
	Tomate	15	
	Óleo	2	
	Alho	-	
	Colorau	-	
	Cebolinha	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
76.	ROCAMBOLE C/ QUEIJO MINAS		250
	Carne moída	150	
	Queijo minas	20	
	Óleo	5	
	Farinha de Rosca	3	
	Alho	-	
	Orégano	-	
	Ovos	10	
Sal	-		
77.	FRANGO REFOGADO C/ CENOURA E VAGEM		220
	Peito de Frango	160	
	Cenoura	40	
	Vagem	40	
	Azeite	5	



	Extrato de tomate	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
	CARNE ASSADA (COXÃO MOLE)		200
	Coxão mole	220	
	Óleo	5	
78.	Cebola	5	
	Alho	-	
	Cominho	-	
	Sal	-	
	MACARRÃO AO MOLHO BRANCO C/ FRANGO DESFIADO		600
	Macarrão parafuso	130	
	Margarina	5	
	Creme de leite	30	
79.	Leite em pó	10**	
	Amido de milho	4	
	Cebola	10	
	Peito de frango cozido desfiado	150	
	Queijo parmesão	10	
	Alho	-	
	Sal	-	
	ESTROGONOFE DE FRANGO		200
	Peito de frango	150	
	Creme de leite	30	
	Catchup	20	
80.	Extrato de tomate	20	
	Mostarda	10	
	Cebola	10	
	Óleo	2	
	Cominho	-	
	Sal	-	
	OMELETE C/ VEGETAIS (BRÓCOLIS, CEBOLA, CENOURA)		200
	Ovo	150	
81.	Cenoura	20	
	Brócolis	20	
	Cebola	10	
	Óleo	5	



	Sal	-	
	FRANGO EM CUBOS C/ QUIABO		200
82.	Peito de frango	150	
	Quiabo	60	
	Cebola	5	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	Limão	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
	OMELETE C/ ESPINAFRE		200
83.	Ovo	150	
	Espinafre	30	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
	OMELETE C/ BRÓCOLIS		200
84.	Ovo	150	
	Brócolis	50	
	Óleo	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
	BIFE DE FÍGADO		150
85.	Fígado bovino	180	
	Cebola	10	
	Margarina	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
	ISCA DE FRANGO		150
86.	Filé de frango	160	
	Óleo	2	
	Colorau	-	
	Alho	-	
	Limão	-	
	Sal	-	
	ESCONDIDINHO DE FRANGO		250
87.	Peito de frango Cozido	120	
	Batata-inglesa	100	



	Margarina	3	
	Extrato de tomate	10	
	Cebola	10	
	Milho verde em conserva – drenado	10	
	Alho	-	
	Sal	-	
	Leite em pó	2	
	MACARRÃO À BOLONHESA		500
	Macarrão espaguete	100	
	Carne moída	150	
	Tomate	25	
	Extrato de tomate	15	
	Cebola	20	
	Queijo parmesão	10	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
	CARNE SECA C/ ABÓBORA MADURA		220
	Carne seca	100	
	Abóbora madura	120	
	Tomate	20	
	Óleo	2	
	Cebola	5	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Sal	-	
	CANJA DE GALINHA		600
	Peito de frango	180	
	Arroz	150	
	Batata inglesa	20	
	Cenoura	20	
	Cebola	10	
	Óleo	3	
	Salsa	-	
	Louro em folhas	-	
	Sal	-	
91.	FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA		250



	Filé de frango	180	
	Queijo prato	20	
	Presunto	20	
	Extrato de tomate	20	
	Óleo	3	
	Alho	-	
	Orégano	-	
	Sal	-	
	FILÉ DE PESCADA GRELHADO		150
	Filé de pescada	180	
	Azeite	5	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Coentro	-	
	Limão	-	
	Sal	-	
	EMPADÃO DE FRANGO		250
	Trigo	68	
	Margarina	17	
	Ovos	-	
	Leite em pó	2,5	
	Peito de frango cozido desfiado	100	
	Cebola	10	
	Tomate	20	
	Óleo	2	
	Milho verde em conserva drenado	15	
	Extrato de tomate	50	
	Alho	-	
	Cebolinha	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
	FEIJÃO SUJO		350
	Feijão preto	60	
	Carne seca	60	
	Linguiça calabresa	40	
	Lombo suíno	60	
	Cebola	10	



	Alho	-	
	Louro em folhas	-	
	Sal	-	
	PIRÃO DE PEIXE CAÇÃO		200
95.	Filé de Cação	20	
	Farinha de mandioca	30	
	Óleo	5	
	Tomate	20	
	Cebola	5	
	Colorau	-	
	Cebolinha	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
		MAIONESE	
96.	Batata inglesa	90	
	Cenoura	70	
	Maionese	6	
	MACARRONESE		120
97.	Macarrão parafuso	35	
	maionese	5	
	Cenoura ralada	10	
	Milho verde	10	
	Presunto	15	
98.	FAROFAS EM GERAL		80
	FAROFA DE COUVE		80
99.	Farinha de mandioca	30	
	Couve manteiga	20	
	Margarina	3	
	Cebola	5	
	Alho	-	
	Sal	-	
	POLENTA		200
100.	Fubá de milho	60	
	Margarina	3	
	Alho	-	
	Sal	-	
	BATATA DOCE – LANCHE		150
101.	Batata doce	150	



102.	QUIABO REFOGADO		100
	Quiabo	100	
	Tomate	20	
	Cebola	10	
	Vinagre	-	
	Sal	-	
103.	COUVE-FLOR COZIDA		100
	Couve-flor	100	
	Óleo	2	
	Alho	-	
	Sal	-	
104.	CENOURA RALADA		80
	Cenoura	80	
105.	BETERRABA COZIDA EM CUBOS		100
	Beterraba	115	
	Sal	-	
106.	SALADA ALFACE E TOMATE		80
	Alface	20	
	Tomate	60	
	Azeite de oliva	5	
107.	ESPINAFRE		80
	Espinafre	90	
	Óleo	2	
	Alho	-	
108.	CHUCHU REFOGADO		100
	Chuchu	110	
	Óleo	2	
	Alho	-	
	Sal	-	
109.	BATATA-INGLESA COZIDA		120
	Batata-inglesa	120	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Azeite	2	
	Sal	-	
110.	REPOLHO REFOGADO		100
	Repolho roxo	110	
	Azeite	5	



	Alho	-	
	Sal	-	
111.	CENOURA E BETERRABA RALADAS		100
	Cenoura	50	
	Beterraba	50	
	Azeite	2	
112.	PURÊ DE BATATA		150
	Batata inglesa	150	
	Leite em pó	3	
	Margarina	1	
	Alho	-	
	Sal	-	
113.	AGRIÃO		30
	Agrião	30	
	Azeite	5	
	Limão	-	
	Sal	-	
114.	PURÊ DE INHAME		150
	Inhame	150	
	Leite em pó	3	
	Margarina	1	
	Alho	-	
	Sal	-	
115.	CENOURA EM CUBOS COZIDA		80
	Cenoura	85	
	Sal	-	
116.	BATATA SAUTÉ		130
	Batata inglesa	140	
	Óleo	5	
	Azeite	2	
	Cebola	2	
	Alho	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
117.	VAGEM REFOGADA		80
	Vagem	80	
	Óleo	2	
	Alho	-	



	Sal	-	
	ABOBRINHA REFOGADA		100
118.	Abobrinha	120	
	Tomate	20	
	Alho	-	
	Azeite	0,5	
	Óleo	5	
	Sal	-	
		ABÓBORA MADURA COZIDA	
119.	Abóbora madura	120	
	Óleo	2	
	Cebola	5	
	Alho	-	
	Cebolinha	-	
	Salsa	-	
	Sal	-	
		BATATA PALHA	
120.	Batata palha	40	
	LARANJA PÊRA		100
121.	Laranja Pera	100	
	PERA		100
122.	Pera	100	
	GOIABA		100
123.	Goiaba	100	
	MANGA		60
124.	Manga	60	
	MAÇÃ FUJI		100
125.	Maçã Fuji	100	
	MAMÃO PAPAYA		60
126.	Mamão papaya	60	
	MAMÃO FORMOSA		80
127.	Mamão formosa	80	
	TANGERINA COM CASCA		100
128.	Tangerina c/ casca	100	
	MELÃO COM CASCA		120
129.	Melão c/ casca	120	
	ABACAXI		80
130.	Abacaxi	80	



131.	BANANA		100
	Banana	100	
132.	BANANA D'ÁGUA		100
	Banana d'água	100	
133.	MELANCIA COM CASCA		130
	Melancia c/ casca	130	
134.	SALADA DE FRUTAS		150
	Laranja	25	
	Maçã	25	
	Manga	25	
	Banana	25	
	Melão	25	
	Leite condensado	20	
135.	CHÁ DE CAMOMILA		200
	Camomila	-	
136.	Açúcar	10	
	CHÁ DE ERVA-CIDREIRA		200
	Erva cidreira	-	
	Açúcar	10	

Obs. 1: O valor de porção estabelecido após aplicação do Fator de Cocção (IC)

Obs. 2: Quantidade de alho, temperos secos e *in natura*, sal, azeite e óleo, açúcar e mel, deverá ser ajustada conforme palatabilidade das preparações e aceitação.

Obs. 3: Leite em pó – Considerar a indicação de reconstituição para 200 ml de preparação.

7.6. Lista para Cardápio Festivos

7.6.1 Casa Abrigo da Criança e do Adolescente

Ordem	Alimento	Per capita líquida (g/ml)	Porção (g/ml)
1	1º DE JANEIRO – CONFRATERNIZAÇÃO MUNDIAL		
	Jantar		
	Cheester assado	-	150
	Pernil ao molho de abacaxi c/ mel	-	150
	Peru assado	-	150
	Lombo suíno	-	130
	Arroz à grega		200
	Uva passas	-	
	Cenoura	-	
	Pimentão verde	-	



	Cebola	-	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Ervilha	-	
	Queijo parmesão ralado	-	
	Farofa com carne seca e calabresa	-	30
	Manjar de coco	-	50
	Montanha russa de gelatina	-	80
	Pudim de leite	-	80
*	Refrigerantes	-	300
	Sucos	-	300
2	PÁSCOA		
	Lanche		
	Torta de chocolate	-	120
	Docinho tipo brigadeiro	-	60
	Cachorro-quente	-	150
	Ovos de páscoa	-	150 g-200 g
	Mousse de chocolate		130
	Empadão	-	150
	Minipizza		100
	Pipoca	-	15
*	Refrigerante	-	300
	Suco	-	300
3	DIA DE SÃO JOÃO/FESTA JUNINA		
	Desjejum		
	Pão de queijo assado	-	80
	Café com leite	-	250
	Colação		
	Melancia com casca	-	120
	Almoço		
	Lombo suíno ao molho de laranja	-	130
	Arroz com calabresa e vegetais		350
	Batata	-	
	Cenoura	-	
	Tomate	-	
	Feijão mulatinho	-	200
	Sobremesa		
	Doce de goiaba em pasta	-	60
	Lanche		
	Bolo de fubá com coco	-	130
	Bolo de cenoura c/chocolate	-	130
	Bolo de chocolate	-	130
	Espiga de milho	-	1 UND
	Canjica	-	100
	Pé-de-moleque	-	50
	Cocada	-	50
	Cuscuz	-	100
	Cachorro-quente	-	150
	Empadão de frango	-	100



	Canjiquinha c/salgados	-	200
	Caldo de aipim c/frango	-	200
	Caldo de ervilha c/calabresa	-	200
	Caldo de milho	-	200
*	Refrigerantes	-	300
	Sucos	-	300
4	DIA DAS CRIANÇAS		
	Desjejum		
	Misto quente	-	80
	Café com leite	-	250
	Colação		
	Maçã	-	100
	Almoço		
	Torta de frango	-	150
	Arroz enfiado	-	350
	Feijão com caldo	-	200
	Brócolis refogado	-	80
	Sobremesa		
	Gelatina	-	80
	Lanche		
	Bolo de chocolate com recheio	-	80
	Cachorro-quente	-	150
	Algodão doce	-	10
	Mini pizza assada	-	60
	Mini hambúrguer	-	80
	Pipoca	-	15
	Saquinho surpresa		1 unid.
	Bombom	1 unid.	
	Doce de amendoim	1 unid.	
	Doce de abóbora	1 unid.	
	Pipoca doce	1 unid.	
	Chocolate (Tipo bola de futebol)	1 unid.	
	Jujuba	1 unid.	
	Brinquedo tipo língua de sogra	1 unid.	
	Docinho tipo brigadeiro	-	40
	Docinho tipo beijinho	-	40
*	Refrigerantes	-	300
	Sucos	-	300
5	NATAL		
	Jantar		
	Chester assado	-	120
	Peru assado	-	100
	Tender	-	60
	Arroz à grega	-	200
	Farofa de banana	-	40



	Pavê	-	100
	Rabanada	-	100
	Pudim de leite	-	100
	Mousse de maracujá	-	130
	Panetone	-	80
	Salada de frutas	-	100
*	Refrigerantes	-	300
	Sucos	-	300
6	ANIVERSÁRIO DE ACOLHIDO		
	Lanche		
	Bolo com recheio e cobertura	-	130
	Cachorro-quente	-	150
	Pipoca	-	50
	Refrigerantes e sucos (sabores diversos)	-	300

Obs. 1: As refeições que não estiverem descritas na tabela, deverão ser mantidas conforme o cardápio não festivo.

Obs. 2: Os refrigerantes deverão ser ofertados em, pelo menos, três sabores: guaraná, laranja e cola.

7.6.2. Centro de Atenção para População em Situação de Rua

Ordem	Alimento	Per capita líquida (g/ml)	Porção (g/ml)
1	1º DE JANEIRO – CONFRATERNIZAÇÃO MUNDIAL		
	Jantar		
	Cheester assado	-	180
	Peru assado	-	180
	Lombo suíno	-	120
	Pernil ao molho de abacaxi c/ mel	-	180
	Arroz à grega		300
	Uva passas	-	
	Cenoura	-	
	Pimentão verde	-	
	Cebola	-	
	Salsa	-	
	Cebolinha	-	
	Ervilha	-	
	Queijo parmesão ralado	-	
	Farofa com carne seca e calabresa	-	80
	Manjar de coco	-	80
	Montanha russa de gelatina	-	100
	Pudim de leite	-	100
*	Refrigerantes	-	300
	Sucos	-	300
2	PÁSCOA		
	Lanche		
	Pavê de limão	-	100
	Bolo de chocolate (c/recheio e cobertura)	-	130



	Torta de chocolate	-	120
	Docinho tipo brigadeiro	-	80
	Cachorro-quente	-	150
	Ovos de páscoa	-	150 g-200 g
	Mousse de chocolate	-	130
	Empadão	-	200
	Pipoca	-	50
	Minipizza	-	100
	Minihamburger	-	100
*	Refrigerante	-	300
	Suco	-	300
3	DIA DE SÃO JOÃO/FESTA JUNINA		
	Almoço		
	Lombo suíno ao molho de laranja	-	180
	Arroz com calabresa e vegetais		350
	Batata	-	
	Cenoura	-	
	Tomate	-	
	Feijão mulatinho	-	200
	Sobremesa		
	Doce de goiaba em pasta	-	60
	Lanche		
	Bolo de fubá com coco	-	130
	Bolo de cenoura c/chocolate	-	130
	Bolo de chocolate	-	130
	Espiga de milho	-	1 UND
	Canjica	-	100
	Cuscuz	-	100
	Pé-de-moleque	-	60
	Cocada	-	60
	Pão de queijo assado	-	60
	Cachorro-quente	-	150
	Empadão de frango	-	100
	Caldo de ervilha c/calabresa	-	200
	Caldo de milho	-	200
	Canjiquinha c salgados	-	200
	Caldo de aipim c/frango	-	200
	Refrigerantes	-	300
	Sucos	-	300
	Vagem refogada	-	30
4	VÉSPERA DE NATAL		
	Jantar		
	Cheester assado	-	120
	Peru assado	-	100
	Tender	-	60
	Arroz à grega	-	250
	Farofa de banana	-	50
	Pudim de leite	-	80
	Pavê	-	100
	Rabanada	-	100
	Panetone	-	80
	Mousse de maracujá	-	130
	Salada de frutas	-	100
	Gelatina Montanha Russa	-	80
*	Refrigerantes	-	300
	Sucos	-	300



Aniversário de acolhido			
Almoço			
	Bolo c/recheio e cobertura	-	130
	Cachorro-quente	-	150
	Pipoca	-	50
	Refrigerantes e sucos (sabores diversos)	-	300

Obs. 1: As refeições que não estiverem descritas na tabela, deverão ser mantidas conforme o cardápio não festivo.

Obs. 2: Os refrigerantes deverão ser ofertados em, pelo menos, três sabores: guaraná, laranja e cola.

8 – EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIO

8.1. Os equipamentos, utensílios e mobiliários básicos previstos neste item deverão ser fornecidos conforme necessidade identificada, em consideração ao cardápio e quantidade de comensais, de forma que as refeições possam ser servidas com qualidade e em quantidade adequada e respeitando os horários estabelecidos pela Coordenação, estando certo que ao final do contrato incorporar-se-ão ao patrimônio municipal.

Item	Unidade	Descrição
1	und.	Balança mecânica plataforma – capacidade mínima de 50 kg e divisão (gradação) máxima de 100 g.
2	und.	Batedeiras doméstica.
3	und.	Panelas e frigideiras e panelas de pressão 10 l - 20 l*.
4	und.	Chapas para fogão industrial – com alças.
5	und.	Liquidificadores industrial.
6	und.	Liquidificadores doméstico*.
7	und.	Multiprocessador de alimentos turbo com 2 velocidades + pulsar
8	und.	Fogões industriais com forno.
9	und.	Extratores de suco.
10	und.	Freezer horizontal e vertical*.
11	und.	Refrigeradores elétricos duplex.
12	und.	Paletes de encaixe.
13	und.	Armários.
14	und.	Prateleiras.
15	und.	Microondas.
16	und.	Purificadores elétrico de água – bivolt.
17	und.	Lixeiras – com rodas, tampa e pedal.
18	und.	Cortador/picador de legumes manual – “Cabrita”.
19	und.	Termômetros – Freezers, refrigeradores e culinários.
20	und.	Garrafas térmicas 300ml, 1L, 1,5L e 2L
21	und.	Balcão térmico – tipo self services.
22	und.	Colheres de polietileno.



23	und.	Bandejas e caixas plásticas com tampa - tipo organizadora. 50, 40 e 30 L
24	und.	Jarras de suco – inox e vidro.
25	und.	Canecas, pratos de refeição e de sobremesa**.
26	und	Mamadeira, em polipropileno, atóxico, transparente e com textura lisa, resistente a temperatura e autoclavagens sucessivas, livre de bisfenol, com bico em latex, ortodôntico, para recém-nascido a 12 meses de idade
27		Bico de mamadeira, ortodôntico, em silicone, com furo para líquidos grossos, válvula de respiro e sist. de saída de ar, para recém nascidos de 0 a 6 meses e de 6 a 12 meses de idade, tamanho 1, para mamadeiras de 150 a 240 ml, segurança em conformidade com as normas vigentes, resistente a autoclavagens sucessivas a 121° c
28	und	Bolsa térmica Porta Mamadeira para Bebê com zíper
29	und	Colher e grafo de Silicone com Cabo curto que possua uma ponta extra macia e suave que não machuca a boca do bebê
30	und	Tampa/disco de vedação para mamadeira
31	und	Copo com bico escolar e furo na tampa
32	und.	Facas e talheres em geral* - **.
33	und.	Pegador de salada – inox.
34	und.	Toalhas de mesa.
35	und.	Botijões térmicos – “bombonas” *.
36	und	Caixas Térmicas Branca 110 L

9 – DA PROPOSTA E MODO DE DISPUTA

9.1. DA PROPOSTA

9.1.1. O prazo de validade da proposta será de **90 (noventa) dias**, da data de entrega da mesma.

9.2 – DISPUTA

9.2.1. A disputa do processo será de forma aberto conforme o Art. 56, da lei 14.133/2021.

10 – DA COTA DE ME E EPP

10.1. Não há previsão de cota de ME e EPP para esta licitação.

11 – DA CONTRATAÇÃO

11.1. Após a adjudicação, homologação e publicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato.

11.2. O licitante vencedor será convocado para assinar o contrato no prazo de 03 (três) dias, a contar do recebimento da convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, podendo ser prorrogado por uma única vez, sendo convocado por meio do setor competente da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania.

11.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante



correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.

11.4. Se o fornecedor vencedor não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido, é facultado o município convocar as demais remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, ou revogar do processo.

11.4.1 Na convocação dos fornecedores remanescentes, será observada a classificação final do processo de contratação direta.

11.5. Caso haja vencimento da validade da proposta sem que o processo tenha sido homologado, adjudicada e o contrato assinado, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, por meio de correio eletrônico ou "in loco", dirigida Ao Agente de Contratação caracterizando seu declínio em continuar no processo.

11.6. O prazo de vigência da contratação será de 24 (vinte e quatro) meses, limitando-se aos devidos créditos orçamentários, nos termos do art. 105 e 106 da Lei 14.133/2021, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, obedecendo o disposto no Art. 107 da referida norma.

11.7. Data para início da execução do objeto: 72 (setenta e duas) horas após o recebimento da Ordem de Serviço.

11.8. O contratado deverá permitir o livre acesso de servidores da Prefeitura Municipal de Angra dos Reis, bem como dos órgãos integrantes do sistema de controle interno e externo a qual esteja subordinado o CONTRATANTE e os documentos e registros contábeis da empresa contratada no que concerne a execução dos serviços vinculados a contratação em tela.

11.10. Nos termos do Art. 91, §4º da Lei n. 14.133/2021, antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, será verificada a regularidade fiscal do contratado, consultado o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitindo as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

11.1. A solicitação da prestação do serviço deverá ser elaborada em papel timbrado do Município de Angra dos Reis, devidamente assinado pela chefia do setor responsável, podendo ser encaminhada por e-mail ou telefone.

12 – DAS OBRIGAÇÕES

12.1 – DA CONTRATADA

12.1.1. Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, operacional e técnico, em número suficiente para a prestação dos serviços, tais como: colaboradores (mão de obra) especializados em manipulação de alimentos, em número suficiente para a adequada execução dos serviços e desenvolver todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação preestabelecidos em cada Unidade, sem prejuízo de vencimentos e demais benefícios legais à Prefeitura. Deverá manter o nº mínimo de funcionários de 01 (um) cozinheiro, 01 (um) auxiliar de cozinha, por plantão e 01 (um) encarregado diarista para o Centro de Atenção à População de Rua; e de 01 (um) cozinheiro, 01 (um) auxiliar de cozinha, 1 lactarista noturna por plantão e 01 (um) encarregado diarista para a Casa Abrigo da Criança e do Adolescente, estando certo de que quando for necessário maior nº de funcionários para a adequada prestação do serviço, não ocorrerá acréscimo ao valor a ser pago por refeição. Os



plantonistas farão plantões de 12x36 horas e os diaristas farão 8 horas e 48 minutos de trabalho de segunda a sexta-feira.

12.1.1.1. O pessoal contratado pela licitante deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observado as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

12.1.1.2. Caso a CONTRATANTE identifique a necessidade de alocar um colaborador adicional para funções administrativas, especialmente devido à destinação das funções operacionais da cozinha e do auxiliar de cozinha exclusivamente para a produção de refeições, a CONTRATADA se compromete a incluir um profissional qualificado para tais funções, sem custos adicionais para a CONTRATANTE. A alocação de tal colaborador deverá ser previamente acordada entre as partes, garantindo a adequada continuidade e eficiência dos serviços prestados.

12.1.1.2.1. O número mínimo de funcionários de que trata o item acima, é considerado conforme a estimativa do número de refeições constante no item 4 deste documento.

12.1.1.2.2. O acréscimo no nº de funcionários de que trata o item 12.1.1, ocorrerá exclusivamente por decisão e solicitação da SDSF, que por escrito o fizer. Para tal, será considerado o aumento no número de acolhidos, especialmente no Berçário, após justificativa de necessidade.

12.1.1.2.3. O nº de funcionários em dias festivos deverá aumentar em conformidade com o número de preparações e a quantidade destas, de acordo com a necessidade percebida pela CONTRATADA, desde que não cause transtornos a adequada prestação do serviço. Nesse caso, não haverá acréscimo decorrente do aumento do nº de funcionários.

12.1.2. Treinamento e Capacitação dos Funcionários

I. **Treinamento Inicial e Periódico:** A CONTRATADA compromete-se a proporcionar treinamento, capacitação e atualização contínua a todos os seus funcionários, com relação aos aspectos específicos e exigências do serviço de acolhimento a crianças e adolescentes, conforme as normativas e diretrizes aplicáveis, especialmente aquelas que envolvem o cuidado e a segurança do público atendido.

II. **Periodicidade:** O treinamento deverá ser realizado a cada 6 (seis) meses para todos os funcionários em atividade, e sempre que houver a admissão de novos colaboradores, que deverão passar por treinamento inicial sobre os cuidados e exigências do serviço de acolhimento, antes do início de suas atividades.

III. **Documentação:** A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, sempre que solicitado, cópias dos certificados de conclusão dos treinamentos realizados, bem como manter a documentação de todos os treinamentos, capacitações e atualizações realizados, garantindo que os mesmos atendam aos requisitos legais e institucionais.

IV. **Responsabilidade pela Capacitação:** A CONTRATADA será responsável pela execução dos treinamentos, bem como pela garantia do cumprimento da carga horária e da qualidade dos conteúdos abordados, assegurando que todos os colaboradores estejam devidamente capacitados para o desempenho de suas funções, com especial atenção aos cuidados com as crianças e adolescentes acolhidos.



12.1.3. Na ausência de empregado decorrente de férias, faltas ou outros afastamentos, a contratada obrigará-se a suprir a falta do mesmo, a fim de não prejudicar a adequada execução dos serviços mantendo, dessa forma, o quadro de funcionários completo.

12.1.4. Remeter, mensalmente, à fiscal do contrato, à Coordenação da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e a Coordenação do Centro de Atenção à População em Situação de Rua, a escala diária de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração que ocorra.

12.1.5. Manter sempre um Nutricionista Responsável Técnico com autonomia para tomar deliberação e atender qualquer solicitação do(a) fiscal de contrato e/ou Coordenação da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e do Centro de Atenção à População em Situação de Rua, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços, inclusive em Alimentação Especial.

12.1.6. Fornecer Alimentação Especial quando necessário e/ou após solicitação do(a) fiscal ou da Coordenação do Equipamento, e/ou quando houver a devida apresentação de laudo médico e/ou prescrição/orientação de nutricionista, quanto a estados ou condições específicas de saúde.

12.1.6.1. Mesmo que não conste nos gêneros alimentícios descritos no Item 7, deverá, nesse caso, oferecer alimentos em suas versões *Light* e *Diet* e específicos para determinadas condições de saúde.

12.1.6.2. A contratada deverá fornecer mamadeiras com fórmulas infantis em conformidade com as especificações detalhadas no item 7, garantindo qualidade, segurança e adequação às normas vigentes, incluindo as exigências da ANVISA.

12.1.7. A contratada compromete-se a estruturar e manter, de forma adequada e em conformidade com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, o lactário destinado à preparação das mamadeiras para os bebês acolhidos da Casa Abrigo da criança e do adolescente.

12.1.7.1. A contratada será responsável pela adequação e disponibilização dos seguintes itens:

I. **Colaboradores:** A contratada deverá designar profissionais devidamente capacitados e treinados, com experiência na manipulação de alimentos e preparação de mamadeiras, conforme as exigências legais e de saúde pública.

II. **Utensílios e Equipamentos:** A contratada compromete-se a fornecer e manter todos os utensílios e equipamentos necessários à produção e manipulação das fórmulas e ao bom funcionamento do lactário, tais como: mamadeiras, bicos, utensílios de medição, etc. Sendo todos fornecidos e mantidos devidamente esterilizados e em perfeito estado de conservação, conforme as normas de higiene e segurança alimentar.

III. **Produção das Mamadeiras:** A contratada deverá garantir a produção das mamadeiras de acordo com as exigências estabelecidas pela Vigilância Sanitária e outros órgãos competentes, respeitando a padronização da quantidade e composição dos alimentos, a conservação adequada e a higienização rigorosa dos utensílios utilizados, assegurando que todas as normas sanitárias e de segurança alimentar sejam integralmente cumpridas.

IV. **Fiscalização e Monitoramento:** A contratada deverá permitir o acompanhamento, fiscalização e inspeção das condições do lactário e dos



processos relacionados à produção das mamadeiras, conforme solicitado pela contratante ou pelas autoridades sanitárias competentes.

12.1.7.2. A contratada assume total responsabilidade por qualquer irregularidade, infração ou não cumprimento das exigências sanitárias e de segurança alimentar, bem como pelos custos e eventuais danos que possam resultar de sua negligência na prestação dos serviços descritos nesta cláusula.

12.1.8. Fornecer os cardápios festivos, ficando certo de que o faturamento ocorrerá normalmente, conforme o número de comensais estimados e informado, por escrito, à Empresa pela Coordenação do Equipamento.

12.1.9. A refeição dos dias de cardápios festivos será servida livremente pelos próprios comensais acompanhados dos funcionários responsáveis vinculados à SDSP.

12.1.10. A contratada se compromete a fornecer refrigerantes, cachorro-quente ou salgadinhos (conforme sugestão ou solicitação da contratante), pipoca, e bolo recheado com cobertura, seguindo o tema do evento e o sabor a ser escolhido pela Contratante. A Coordenação se encarregará de comunicar, por escrito, a data e o horário da confraternização. O faturamento será baseado no número de comensais, considerando o valor referente à refeição tipo 'Lanche'. Neste caso, não serão contabilizadas repetições de pratos para fins de faturamento.

12.1.10.1. A contratada se compromete a fornecer, eventualmente ou quando solicitado pela coordenação do equipamento, com intervalo mínimo de um mês, um lanche coletivo em substituição à refeição indicada pela coordenação. O cardápio será escolhido entre as opções seguintes: hambúrguer contendo: carne, queijo, alface e tomate, com batata canoa temperada e assada, pizza com, pelo menos, três variedades de sabor, ou salgadinhos variados com cachorro-quente. Todos os cardápios mencionados deverão ser acompanhados de refrigerantes e sucos de sabores variados, conforme a disponibilidade e as necessidades do evento.

12.1.11. A Contratada deverá, a partir da assinatura do contrato, uniformizar os seus funcionários com uniformes de tecido leve (algodão e poliéster) composto por blusa, calça, avental, sapatos, botas (acolchoados), touca rede de malha fina para proteção dos cabelos e luvas (descartáveis e térmicas); máscaras descartáveis e crachá de identificação dos funcionários.

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

12.1.13. Providenciar o controle de saúde de seu pessoal conforme item 4.6, do anexo único, da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e Seção I, do Capítulo II, da Portaria CVS-5, de 9 de abril de 2013. A Empresa se responsabilizará por atualizar-se e adaptar-se a legislação vigente que por ventura seja alterada.

12.1.14. Afastar, dentro de 72 (setenta e duas) horas da comunicação que por escrito e nesse sentido lhe fizer a PMAR ou a SDSP ou o Coordenador do Equipamento, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da licitante quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como, qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os funcionários eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros de categoria profissional idêntica, de forma imediata e sem prejuízo ao andamento do serviço.



12.1.14.1. Os funcionários repostos deverão ser treinados de maneira imediata, a fim de não prejudicar os serviços.

12.1.15. Desenvolver boas relações com os funcionários da PMAR, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, considerando o exposto neste documento.

12.1.16. Fazer cumprir, pelos seus funcionários, as normas disciplinares e de segurança que emanarem do Município, através de recomendações ou de instruções escritas, e observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.

12.1.17. Responder civil e criminalmente por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao Município, seus empregados e terceiros, como consequências de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação, infecção e toxinfecção alimentar causada aos comensais.

12.1.18. Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios básicos previstos no Item 8 deste Termo, podendo fazer uso de equipamentos adicionais, estando certo que ao final do contrato incorporar-se-ão ao patrimônio municipal.

12.1.18.1. Os equipamentos, utensílios e mobiliários básicos previstos no item 8 deverão ser fornecidos conforme necessidade identificada, em consideração ao cardápio e quantidade de comensais, de forma que as refeições possam ser servidas com qualidade e em quantidade adequada e respeitando os horários estabelecidos pela Coordenação.

12.1.18.2. Os equipamentos, utensílios e mobiliários básicos previstos no item 8 que estiverem presentes nas Unidades e em condições adequadas não necessitarão ser substituídos.

12.1.19. Utilizar as dependências (cozinhas), bem como os equipamentos, utensílios e mobiliário que as compõem, disponibilizando e/ou complementando aqueles que são necessários para a execução dos serviços, ficando certo que ao final do contrato os equipamentos de propriedade da PMAR serão restituídos nas mesmas condições em que foram recebidos, salvo o desgaste natural do uso.

12.1.20. Efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e mobiliário de propriedade da PMAR e da Empresa licitante, observando que as balanças devem ser aferidas e a manutenção realizada por empresa cadastrada no INMETRO.

12.1.21. Providenciar a reposição de equipamentos, mobiliários e balanças no prazo de 30 (trinta) dias, quando extraviados ou danificados, por culpa ou dolo de seus empregados, ou por desgaste natural e qualquer defeito que venha acontecer.

12.1.22. A fim de não prejudicar a continuidade dos serviços, os utensílios, equipamentos e mobiliários que forem indispensáveis a sua execução, devem ser substituídos imediatamente, incluindo lâmpadas e torneiras.

12.1.23. A Empresa VENCEDORA deverá efetuar a instalação de telas milimétricas de acordo com as especificações da legislação vigente, com trama adequada, em todas as janelas da área das cozinhas e seus anexos, para proteção e preservação dos alimentos, assim como substituí-las em caso de danificações em até 48 horas.



12.1.24. Assegurar o abastecimento da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e do Centro de Atenção à População de Rua com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, os quais deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A água que será utilizada para a preparação do suco, deverá ser filtrada e de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

12.1.25. Distribuir as refeições em conformidade com os cardápios e porções estabelecidas neste instrumento, de maneira adequada à quantidade e à qualidade prevista, salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em Alimentação Especial.

12.1.26. A CONTRATADA deverá estar ciente que os valores de *per capita* líquida dizem respeito ao alimento cru, limpo, fracionado e pronto para cocção ou consumo. Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA conhecer o valor do **IPC** dos alimentos utilizados para que não ocorra, frequentemente, variações na quantidade final preparada (rendimento).

12.1.27. A Contratada assumirá integral responsabilidade por danos causados ao Município ou a terceiros, decorrentes dos fornecimentos ora contratados, inclusive quanto a intoxicações, infecções e toxinfecções alimentares, mortes e lesões à saúde de terceiros, isentando ao Município de quaisquer reclamações resultantes de fornecimento de gêneros alimentícios deteriorados e/ou contaminados.

12.1.28. A Empresa deverá fornecer para as Unidades do Centro de Atenção à População em Situação de Rua e da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente, um (1) filtro de água acoplado às torneiras da cozinha e seus anexos (área de pré-preparo), no prazo de cinco (5) dias a contar da assinatura do contrato, visando o adequado pré-preparo de alimentos.

12.1.29. A Empresa VENCEDORA deverá adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como, o transporte, estocagem e preparo/manuseio até seu consumo pelos comensais do Centro de Atenção à População em Situação de Rua e da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente.

12.1.30. Considerar os períodos de safra e entressafra agrícola, quando for o caso, podendo substituir as hortaliças nas preparações constantes no cardápio. Para isso deverá obrigatoriamente informar à fiscalização, com antecedência, os produtos que serão trocados e quais os substituirão.

12.1.31. Considerar a sazonalidade das frutas podendo, neste caso, alterá-las no cardápio nos dias em que serão servidas. A fruta que substituirá a do cardápio deverá possuir características nutricionais semelhantes a substituída. Nesse caso, poderá ser servido o mesmo tipo de fruta em um intervalo mínimo de dois (2) dias.

12.1.32. Comparecer, sempre que solicitada, a sede da CONTRATANTE, em horário estabelecido, a fim de receber e fornecer informações, instruções e acertar providências, incidindo a CONTRATADA, no caso de não atendimento destas exigências, as multas estipuladas no contrato.

12.1.33. Prestar contas da gestão de fornecimento de produtos e mercadorias, à CONTRATANTE, sempre que solicitada.

12.1.34. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações através dele assumidas, e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



12.1.35. Fornecer todos os materiais e insumos necessários ao preparo dos alimentos e a limpeza e manutenção da cozinha e do refeitório, bem como o gás a ser utilizado.

12.1.36. Fornecer balança mecânica tipo plataforma, com capacidade mínima de 50 kg, para cada Unidade. A balança deverá ser mantida na cozinha, e não poderá ser retirada pela CONTRATADA no término do contrato.

12.1.36.1. No caso em que haver balanças presentes nas Unidades, a Empresa VENCEDORA deverá apenas providenciar as manutenções necessárias.

12.1.37. Fornecer utensílios de cozinha de qualidade adequada e em quantidade suficiente para atender ao número de usuários da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e o Centro de Atenção à População em Situação de Rua, bem como utensílios e mobiliário de cozinha e despensa, de qualidade adequada, caso sejam necessários a viabilização do serviço, mediante solicitação da Unidade e autorização da CONTRATANTE, que incorporar-se-ão ao patrimônio municipal.

12.1.38. Fornecer quando necessário, em caso excepcional e requisitado por escrito pela Coordenação do Equipamento, recipientes, pratos e talheres descartáveis e caixas térmicas para o fornecimento de refeições para passeios em locais dentro do Município ou em municípios adjacentes as suas fronteiras, ficando o transporte sob responsabilidade da SDSP.

12.1.39. Fornecer equipamentos e utensílios necessários ao cardápio de dias festivos, incluindo aqueles para servir e apresentar as preparações podendo, neste caso, retirá-los ao fim da festividade.

12.1.40. Estocar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, em locais próprios para os mesmos de forma a não serem misturados, e garantir suas condições ideais de consumo. Manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes. O estoque de alimentos, materiais de consumo e higiene e limpeza, deverá ser mantido em quantidade compatível com a necessidade dos serviços.

12.1.41. Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos, materiais de consumo e higiene e limpeza, recebidos para utilização na Unidade, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes.

12.1.42. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção, mantendo os alimentos após o preparo e até o momento final da distribuição, a uma temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária, considerando, no que couber, as normas da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013. Distribuir as refeições cumprindo os horários estabelecidos pela Coordenação do Equipamento. Desprezar no mesmo dia as sobras de alimentos. Manter livro de registro da temperatura da alimentação pronta, conforme técnica contida nas normas e exigências legais vigentes.

12.1.43. Os horários podem ser alterados pela Coordenação, em casos excepcionais, conforme necessidade particular de um ou mais usuários. Neste caso, a refeição preparada deverá ser adequadamente armazenada para o consumo do (s) usuário (os).



5.1.43.1. A contratada se compromete a fornecer as refeições aos acolhidos de ambos equipamentos em todas as atividades externas, como passeios, piqueniques e eventos similares. A responsabilidade da contratada abrange não apenas o fornecimento das refeições, mas também todos os procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos durante o transporte, incluindo o controle da temperatura, o acondicionamento adequado e o cumprimento das normas de segurança alimentar, assegurando que as condições necessárias para o consumo seguro e adequado sejam mantidas durante todo o trajeto.

12.1.44. Proporcionar de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento, a alimentação fornecida, utilizando-se de utensílios de cozinha padronizados e apropriados, tendo as mãos protegidas com luvas descartáveis quando necessário, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da limpeza e assepsia das mãos.

12.1.45. Observar as normas e critérios de higienização, especialmente aos referentes à Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013, que diz respeito à:

a) Higienizar as dependências diariamente (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, coifa, paredes e vitrôs, bem como a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários.

b) Higienizar os utensílios e equipamentos utilizados nas atividades do dia, incluindo os utensílios usados pelos comensais, como talheres, pratos e copos. Estes devem ser mantidos em boas condições.

c) Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

12.1.46. Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos.

12.1.47. Proceder à higiene com produtos registrados nos órgãos normativos competentes, tal como a Anvisa.

12.1.48. Recolher diariamente da cozinha, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela Coordenação do Equipamento, observando a legislação ambiental.

12.1.49. Coletar obrigatoriamente ao final de cada período, e guardar por 72 horas para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento pronto e servido aos comensais do Centro de Atenção à População em Situação de Rua e da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente, devidamente identificada (data, horário e período em que foi servido), observando os procedimentos contidos na Seção VI, do Capítulo III, da Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013.

12.1.50. Reparar ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, a alimentação fornecida em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de os alimentos utilizados.

12.1.51. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, RESPONSABILIZAR-SE por manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

a) Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual



(conforme Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013), em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

b) Afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;

c) Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos, uniformização (completa e adequada de uso exclusivo na cozinha); a colocação e retirada do uniforme não deverá ocorrer no interior da despensa e os exames médico-laboratoriais, de acordo com a Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013;

d) Uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção e crachá de identificação;
e

e) Treinada periodicamente para o exercício de suas funções, visando à adequada prestação dos serviços, por meio de programa de treinamento, com aulas teóricas e práticas abordando, inclusive, ações de prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio e boas práticas ambientais.

12.1.52. Manter junto à Coordenação do Equipamento, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal de sua mão de obra, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seus nutricionistas (RT) e respectivo CRN, contendo o telefone da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço; e manter o cardápio afixado na cozinha e no refeitório.

12.1.53. Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação contendo nome e CRN do Nutricionista Responsável Técnico (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE, e providenciar sempre que necessário, a imediata substituição destes profissionais, por outros com experiência equivalente ou superior.

12.1.54. Solicitar e acompanhar junto à Coordenação do Equipamento, as providências para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada seis (6) meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água conforme Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013.

12.1.55. Ser a única e exclusiva responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

12.1.56. O Manual de Boas Práticas para o serviço de alimentação da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e do Centro de Atenção à População em Situação de Rua deverá ser elaborado pela CONTRATADA e entregue no prazo estabelecido pela CONTRATANTE, visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço e sua fiscalização. A CONTRATADA deverá:

a) Atualizar, sempre que necessário, o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA.



b) O Manual de Boas Práticas deverá ser reproduzido e entregue em até trinta (30) dias após a sua disponibilização pela CONTRATANTE.

c) O Manual de Boas Práticas deverá ser reproduzido e entregue no prazo de até dez (10) dias úteis, após sua revisão e aprovação pela CONTRATANTE.

12.1.57. Referente à quantidade de manuais, a CONTRATADA deverá entregá-los da seguinte forma:

a) Uma cópia para cada Unidade em que prestar serviço, sendo que os Manuais serão entregues aos Equipamentos Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e Centro de Atenção à População em Situação de Rua, pela CONTRATANTE.

b) Uma cópia para o nutricionista supervisor vinculado à Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, responsável pela fiscalização do serviço.

c) Uma cópia destinada a Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania.

12.1.58. A CONTRATADA terá o prazo de até dois (2) dias úteis após a distribuição, para entregar à CONTRATANTE:

a) Relação contendo cada Unidade que recebeu o Manual, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).

b) Relação contendo a identificação do servidor que os receberam em outros setores em que foram distribuídos (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral).

12.1.59. Todas as atividades inerentes ao recebimento, armazenamento e controle de estoque de alimentos deverão observar o contido no Manual de Boas Práticas e orientações contidas em Informativos Técnicos da Contratante, sempre observando o disposto nos atos normativos Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013.

12.1.60. Contribuir para o controle de pragas em geral. A Empresa VENCEDORA deverá efetuar dedetização e desratização nas Unidades, antes do início do contrato e de acordo com a necessidade durante o ano, com um intervalo de no máximo 4 meses entre as dedetizações. A responsabilidade pelos procedimentos ficará a cargo da CONTRATADA, e deverá ser realizado sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação, independente de procedimentos anteriores.

12.1.60.1. Os serviços descritos no item anterior deverão ser realizados em toda a edificação, por empresa devidamente habilitada, nos termos da Portaria CVS-09/2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.

12.1.61. A Empresa VENCEDORA deverá fornecer às Unidades, latões de lixo com tampa, rodinhas e pedal, inclusive para o refeitório, em quantidade e tamanho adequados a necessidade.

12.1.62. Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras



guardadas para análises laboratoriais. Todos os produtos de origem animal deverão apresentar cópia do Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou lavrado pela autoridade sanitária municipal competente, nos casos de pequenos estabelecimentos produtores. Nos casos de suspeita de problemas na qualidade do alimento, o serviço de vigilância sanitária local deverá ser contatado para a realização de inspeção ou coleta de amostras do produto para análise laboratorial. A distribuição do alimento ficará condicionada ao laudo do serviço de vigilância sanitária.

12.1.63. Os rótulos, contendo a marca, data de validade e número de registro dos produtos de origem animal, deverão ser guardados por até 72 horas após a utilização do produto no preparo da refeição.

12.1.64. A contratada se compromete a porcionar as refeições, respeitando rigorosamente a quantidade per capita especificada no item 7.3 deste contrato, garantindo que as porções sejam adequadas e suficientes para atender as necessidades dos acolhidos de forma eficaz e conforme os parâmetros acordados.

12.1.64.1. Fornecer a repetição das refeições, em quantidade 50% (metade) menor que a primeira oferecida, sendo o faturamento destas também reduzidos a 50% do valor original.

12.1.64.2. Em caso de recusa ou impossibilidade de aceitação por parte da criança da proteína oferecida no dia, seja por preferência alimentar ou por restrição específica, a contratada se compromete a oferecer, como alternativa, ovo em preparações diversas, respeitando a aceitação do acolhido e garantindo a adequação nutricional de acordo com as necessidades alimentares da criança. A oferta será realizada de forma a priorizar a aceitação e o bem-estar do acolhido, conforme as orientações da nutricionista da PMAR / Fiscal do contrato.

12.1.64.3. Para fins de controle da quantidade de refeições e suas repetições servidas, a Empresa deverá apresentar planilha impressa discriminando os dois casos. A planilha de controle de refeições deverá ser preenchida por colaboradores da CONTRATADA e conferida por um colaborador do equipamento da CONTRATANTE no momento em que as refeições serão servidas.

5.1.64.4. No caso da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente a planilha de controle deverá ser impressa discriminando as faixas etária da seguinte forma: comensais de 0 anos a 4 anos e 12 meses; comensais com 5 anos a 11 anos e 12 meses; e comensais a partir de 12 anos.

5.1.64.5. A Empresa deverá apresentar também a planilha de controle de mamadeiras ofertadas durante o dia (24horas), discriminando o tipo de fórmula e a quantidade em ml das mesmas.

5.1.64.6. A repetição da sobremesa deverá observar as seguintes instruções:

a) Fruta (*in natura*): poderá, por opção dos usuários, serem servidas na repetição, a fim de que haja estímulo ao seu consumo e à formação de hábito alimentar adequado.

b) Doce: não deverá ser servida repetição, a fim de não estimular o seu consumo pelo usuário e não contribuir para a formação de hábito alimentar inadequado.



12.1.65. Obrigatoriedade de apresentar a ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, sempre que solicitada, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos comensais do Centro de Atenção à População de Rua e da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente, e, ainda, estabelecer:

- a) A responsabilidade dos fornecedores dos gêneros alimentícios pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos.
- b) A exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor.
- c) A exigência de comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de existência de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer.

12.1.66. Adquirir somente alimentos dentro do prazo de validade e que possuam registro ou notificação no órgão oficial de vigilância sanitária ou da inspeção sanitária federal ou estadual, excetuando aqueles que estão dispensados pelas autoridades competentes citadas.

12.1.67. Os gêneros estocados nos Equipamentos da SDSP pertencem à Empresa, qualquer dano que venha a ocorrer (vencidos, deteriorados, etc.) o prejuízo fica a cargo da Empresa, a qual deverá substituí-los em caráter emergencial.

12.1.68. Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto deste edital, nos limites fixados nos **art. 124 e 125 da Lei Federal 14133/21**.

12.1.69. Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania.

12.2 – DO CONTRATANTE

12.2.1. Promover o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e o serviço em conformidade com o acordado pelo Termo de Contrato.

12.2.2. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado neste Termo de Referência.

12.2.3. Efetuar o pagamento ao licitante fornecedor, de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidas.

12.2.4. Expedir a Ordem de Serviço devendo conter a identificação do objeto requisitante, do número da Nota de Empenho, número da licitação, número do processo, identificação da Contratada, especificação dos itens, quantidade, data, horário e endereço da prestação de serviço.

12.2.4.1. A Ordem de Serviço será expedida por qualquer meio de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada.

12.2.5. Reserva-se a Contratante o direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde e outros órgãos envolvidos com a pasta.



12.2.6. Fazer constar no instrumento convocatório de licitação a descrição dos cardápios que comporão a alimentação, os quais deverão ser cotados por tipo de refeição.

12.2.7. É responsabilidade da Contratante, incluindo a colaboração de colaboradores cuidadores, monitorar e supervisionar tanto qualitativa quanto quantitativamente o cumprimento das preparações, bem como garantir que as porções per capita sejam cumpridas e atendam aos padrões estabelecidos neste instrumento, para os comensais do Centro de Atenção à População em Situação de Rua e da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente durante os períodos de alimentação."

12.2.7.1. A Contratante se compromete a manter uma planilha com os indicadores de per capita das preparações fornecidas nos dois equipamentos que integram o objeto deste Termo. A referida planilha deverá estar disponível para consulta dos colaboradores da contratante, de forma transparente, permitindo a verificação do per capita de cada preparação das refeições oferecidas. A disponibilização dessa planilha deverá ser realizada de maneira clara e acessível, por meio de local adequado em ambos os equipamentos.

12.2.8. A critério da CONTRATADA, com a devida autorização da Coordenação do Equipamento da SDSP, sob a orientação de sua Nutricionista (RT), poderá estabelecer e implantar plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os usuários, na adoção de um comportamento alimentar saudável.

12.2.9. Elaborar inventário dos equipamentos próprios do Município e que compõem as dependências (cozinhas) do Centro de Atenção à População em Situação de Rua e da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente, os quais farão parte integrante e inseparável do instrumento de contrato.

13 – DO MODELO DE FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

13.1. Nos termos do art. 117, combinado com o Art. 8º, § 3º, ambos da Lei 14.133/2021, e bem como o **Decreto Municipal nº 10.858/2018**, que versa sobre a fiscalização de contratos, será designado representante da administração para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens ou execução dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

13.2. A fiscalização de que trata este item não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante, conforme disposto no art. 120 da Lei 14.133/2021.

13.3. A fiscalização do recebimento do(s) material(is) ou serviços adquirido(s) ficará a cargo do(s) servidor(s) designado(s), ficando o(s) mesmo(s) responsável(is) pela conferência das especificações do material com as exigências contratuais e pelo seu recebimento definitivo na forma do art. 140, II da Lei nº 14.133/2021, podendo rejeitar, no todo ou em parte, os itens que não estejam de acordo com as especificações deste Termo de Referência, competindo-lhe ainda dirimir as possíveis dúvidas que surgirem no curso da entrega deste(s), e de tudo dar ciência à Administração.

13.4. Ficam reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo e tudo mais que se relacione



com o objeto, desde que não acarrete ônus para a Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania ou modificação da contratação.

13.5. As decisões que ultrapassem a competência do fiscal da SDSP deverão ser comunicadas formalmente pela CONTRATADA à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

13.6. A CONTRATADA deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações esclarecimentos, soluções e comunicações necessárias ao desenvolvimento de suas atividades.

13.7. A existência e atuação da fiscalização, em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne ao objeto da contratação, às implicações próximas e remotas perante a SDSP ou perante a terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades da execução contratual não implicará corresponsabilidade da SDSP ou de seus prepostos, devendo, ainda, a CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades previstas proceder ressarcimento imediato a SDSP, dos prejuízos apurados e imputados a falhas em suas atividades.

13.8. A CONTRATADA será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

13.9. O fiscal e o gestor do contrato deverão exigir que a CONTRATADA mantenha durante a contratação todas as condições de habilitação e qualificação que forem exigidas na licitação.

13.10. Somente a CONTRATADA será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

14 – DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

14.1. A solução que melhor atende às necessidades da Administração é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção de refeições para atender a Casa Abrigo da Criança e do Adolescente Roger Agnelli e Centro de Atenção à População em Situação de Rua, mediante disponibilização de mão de obra especializada;

14.1.1. Será utilizada a cozinha industrial existente nesses Equipamentos para a produção de refeições, com fornecimento de mão de obra e provisão de gêneros alimentícios e demais insumos;

14.2. A contratação visa garantir o abastecimento regular e contínuo de refeições e bebidas para atender às necessidades dos usuários dos Equipamentos supracitados;

14.3. Serão adquiridas refeições balanceadas e nutritivas, preparadas de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender às demandas da Casa Abrigo e Centro de Atenção;

14.4. Esta contratação permitirá a oferta contínua e qualificada de refeições e bebidas, garantindo a qualidade e segurança alimentar, asseguradas por meio do cumprimento de normas sanitárias e padrões de preparo e armazenamento adequados, promovendo a satisfação e o bem-estar dos acolhidos, além de contribuir para a eficiência e o bom funcionamento das Casas.



14.5. Em termos de justificativa econômica, não há alternativas menos dispendiosas para atender o interesse da Administração que não seja a contratação de pessoal terceirizado. As despesas para a contratação serão lastreadas em consultas de preço de contratações semelhantes de outros órgãos, de preços do Painel de Preços e ainda em função da Convenção Coletiva de Trabalho de cada profissão.

14.6. Após a definição de preços de referência, a contratação ainda será conduzida por pregão eletrônico, o que trará ampla participação de interessadas que fará com que o preço a ser contratado se aproxime ao valor de mercado. Assim, a contratação será feita com preços compatíveis ao praticado no mercado.

15 – DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DA QUALIFICAÇÃO

15.1 – DOS REQUISITOS GERAIS

15.1. A empresa contratada deverá prestar serviços de produção de refeições (pré preparo, preparo, cocção, distribuição dos alimentos e higienização dos equipamentos, utensílios e ambiente), mediante a disponibilização de mão de obra qualificada, os quais desempenharão as descritas em anexo a este ETP (Anexo I).

15.2. A Contratada deverá possuir em seu quadro permanente, profissional com formação de nível superior ou outra devidamente reconhecida por entidade competente, relacionada a alimentação, com experiência comprovada na área, o qual será responsável por coordenar a execução dos serviços;

15.2.1. A contratada deverá disponibilizar equipe técnica qualificada para a prestação dos serviços bem como os materiais e equipamentos necessários à execução das atividades relativas à contratação.

15.2.2. A Contratada deverá possuir quantitativo de profissionais adequados, além de infraestrutura necessária de equipamentos e suprimentos, constituída de microcomputadores, softwares, ferramentas tecnológicas e demais recursos, de forma a garantir a perfeita execução dos produtos e serviços;

15.2.3. A contratada deverá treinar e capacitar periodicamente seus empregados no atendimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, bem como na prevenção de incêndios, adoção de práticas de redução do consumo de água, energia elétrica, geração de resíduos sólidos e coleta seletiva, observadas as normas ambientais vigentes;

15.3. Os produtos a serem fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos consumidores;

15.3.1. Atendimento à qualidade nutricional e sanitária dos alimentos e procedimentos às boas práticas na manipulação dos alimentos, conforme legislação sanitária;

15.3.2. As refeições devem ser preparadas com ingredientes frescos e saudáveis, sem adição de conservantes prejudiciais à saúde;

15.4. Preços compatíveis aos de mercado e às condições aqui descritas, favorecendo o cumprimento integral dos cardápios;

15.5. A empresa vencedora deve cumprir rigorosamente as especificações técnicas previamente estabelecidas para os produtos, garantindo a conformidade com o solicitado. Isso inclui aspectos



como quantidade, embalagem, validade, apresentação e características sensoriais dos alimentos e bebidas;

15.6. A contratada deverá proibir quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, religião, orientação sexual ou estado civil na seleção de mão de obra para o quadro da empresa.

15.7. A contratada deverá administrar situações emergenciais de acidentes com eficácia, mitigando os impactos aos empregados, colaboradores, usuários e ao meio ambiente;

15.8. O serviço é de natureza continuada, estando previsto na Portaria 964 de 18 de junho de 2019 que define os serviços considerados de natureza contínua no âmbito da Política de Assistência Social.

15.9. A contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade previstas no art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, no que couber.

15.10. A contratação terá vigência de 24 meses, podendo ser prorrogado, nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 01/04/2021.

15.11. A contratada deverá cumprir a legislação trabalhista relativa à jornada de trabalho, às normas coletivas da categoria profissional e as normas internas de segurança e saúde do trabalho (SINDASSEIO).

15.12. Para a habilitação exigir-se-á dos interessados, as documentações relativas à habilitação jurídica (artigo 66), técnica (artigo 67), habilitação fiscal, social e trabalhista (artigo 68), habilitação econômico-financeira (artigo 69), conforme Lei Federal 14.133/21;

15.12.1. Se tratando da habilitação técnica a licitante deverá comprovar que tenha executado de forma satisfatória serviços compatíveis com o objeto desta licitação, de no mínimo 50% do quantitativo solicitado;

15.12.2. Será condição de habilitação a entrega de Declaração do licitante, provisoriamente classificado em primeiro lugar, de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para o cumprimento do contrato.

15.13. Declarar, sob as penas da lei, a superveniência de fatos impeditivos para a habilitação no certame (exigida somente quando houver), ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, na forma do modelo fornecido;

15.14. Declaração de que não utiliza mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme inciso VI, do art. 68 da Lei nº 14.133/21, na forma do modelo fornecido.

15.15. A empresa vencedora será responsável, civil e criminalmente, por quaisquer danos materiais ou pessoais, causados à administração e/ou a terceiros, por seus empregados, durante a produção e fornecimento da alimentação.

15.16. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



15.2 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.2.1. Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

15.2.1.1 Apresentação de 01 (um) ou mais atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante tenha executado de forma satisfatória serviços compatíveis com o objeto desta licitação de no mínimo 50% do quantitativo solicitado;

15.2.1.2 O Atestado de Capacidade Técnica deverá conter no mínimo as seguintes informações: identificação da pessoa jurídica e do responsável pela emissão do atestado, identificação da licitante, descrição clara dos materiais fornecidos. Não será aceito atestado emitido pela licitante em seu próprio nome.

15.3 – DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA

15.3.1. Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos: Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente, devendo apresentar: (Os índices abaixo poderão ser exigidos cumulativamente ou não, devendo a Administração justificar a opção adotada. O percentual dos índices deverá ser fixado de acordo com o segmento de mercado de que trata o objeto da licitação.

a) Índice de Liquidez Geral: igual ou maior que 1. Será considerado como Índice de Liquidez Geral o quociente da soma do Ativo Circulante com o Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante.

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}} \text{ OU } = 1$$

b) Índice de Liquidez Corrente: igual ou maior que 1. Será considerado como índice de Liquidez Corrente o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante.

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \text{ OU } = 1$$

c) Índice de Endividamento: menor ou igual a 1. Será considerado Índice de Endividamento o quociente da divisão da soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante pelo Patrimônio Líquido.

$$\text{IE} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO}} \text{ OU } < 1$$

15.3.2. A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

15.3.3. Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:



15.3.4. Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME nº 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

15.3.5. Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

15.3.6. Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

15.3.7. Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos no item B.1 limitar-se-ão ao último exercício.

15.3.8. A licitante que não alcançar o índice (ou quaisquer dos índices) acima exigido(s), conforme o caso, deverá comprovar que possui patrimônio líquido mínimo igual ou superior a 10%, nos termos do § 4º do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021 do valor estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.

16 – PRÉ-HABILITAÇÃO

16.1 – GARANTIA DA PROPOSTA

16.1.1. A garantia da proposta deverá ser apresentada no momento da apresentação da proposta.

16.1.2. As licitantes deverão recolher valor equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação a título de garantia de suas propostas.

16.1.3. As licitantes deverão apresentar comprovante do recolhimento da garantia de que trata o item anterior no momento da apresentação da proposta como requisito de pré-habilitação.

16.1.4. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

16.1.5. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

16.1.6. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei Federal 14.133/2021.

17 – DA RESCISÃO DO FORNECIMENTO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

17.1. Constitui motivos para a rescisão contratual:

a) O não cumprimento de cláusulas deste Termo de Referência e do Contrato de Prestação de Serviços, especificações ou prazos;



- b) O cumprimento irregular de cláusulas deste Termo de Referência e do Contrato de Prestação de Serviços, especificações ou prazos;
- c) A lentidão no cumprimento do acordado, levando a Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania a comprovar a impossibilidade no fornecimento das refeições, no prazo estipulado;
- d) O atraso injustificado no fornecimento das refeições;
- e) A paralisação do fornecimento das refeições, sem justa causa ou prévia comunicação a Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania;
- f) A subcontratação total ou parcial do objeto, associação com outrem, à sessão ou transferência total ou parcial das obrigações contraídas, bem como a fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução do acordado, sem prévio conhecimento e autorização da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania;
- g) O desatendimento das determinações regulares da Fiscalização, assim como a de seus superiores;
- h) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas em registro próprio, pelo representante da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, designado para acompanhamento e fiscalização deste objeto;
- i) A decretação de falência;
- j) A dissolução da empresa contratada;
- k) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificados e determinados pela máxima autoridade da esfera administrativa do município, e exaradas no processo administrativo a que se refere este contrato administrativo;
- l) A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo no caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado a empresa contratada, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
- m) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, decorrente dos fornecimentos, salvo no caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado a empresa contratada, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
- n) A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste anexo;



18 – DA FORMA DE PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data de emissão da Nota de Liquidação, sendo esta condicionada à apresentação do documento de cobrança no Órgão solicitante, cumpridas as formalidades legais e contratuais previstas, art. 63 da Lei Federal nº 4.320/64, observado o disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021. O pagamento será realizado mediante crédito em conta-corrente da CONTRATADA.

18.2. O documento de cobrança será apresentado à Fiscalização, para atestação, e, após, protocolado na Assessoria de Controle Interno da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania.

18.3. O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão do efetivo fornecimento realizado e aceito, sem que a Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania esteja obrigado(a) a pagar o valor total do contrato caso todo o quantitativo do objeto previsto na cláusula segunda não tenha sido regularmente entregue e aceito.

18.4. No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

18.5. O pagamento será efetuado à CONTRATADA por meio de crédito em conta-corrente.

18.6. Considera-se período de adimplemento o prazo de 30(trinta) dias da entrega do material.

18.7. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta-corrente da instituição financeira contratada pelo Município cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a emissão do empenho.

18.8. A Administração reserva-se ao direito de não efetuar o pagamento, se os produtos estiverem em desacordo com as especificações constantes do Edital de Pregão e deste Termo.

18.9. A(s) Nota(s) Fiscal(is) Eletrônica(s) – (produto/ serviço) deverá(ão) ser emitida(s) pela CONTRATADA, para pagamento do objeto desta licitação (que está sujeito à tributação ISSQN/ ICMS), devendo, para isso, as empresas que não tenham sede no Município de Angra dos Reis providenciar, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, o “Cadastro Mobiliário de Contribuintes” - CMC, mediante acesso ao sistema informatizado da Secretaria Municipal de Fazenda do Município de Angra dos Reis/RJ, telefone (24) 3365-4259, disponibilizado no endereço eletrônico: <https://www.spe.angra.rj.gov.br/nfse/senhaweb/login.aspx> de acordo com o disposto no Art. 1º, do Decreto Municipal nº 7.725 de 04 de janeiro de 2011 e Art. 5º, do Decreto Municipal nº 8.162 de 15 de dezembro de 2011.

18.10. A nota Fiscal Eletrônica Será(ão) conferida(s) e atestada(s) pelo Órgão solicitante, na pessoa do servidor responsável, desde que não haja fator impeditivo provocado pela empresa vencedora.

18.11. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetário.

18.12. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias para pagamento ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva representação.



19 – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

19.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f” e “g” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV - Multa:

1. moratória de 0,25% (zero vinte e cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 40 (quarenta) dias;

I - O atraso superior a 40 (quarenta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” do subitem 19.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.

3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 19.1, de 15% a 20% do valor do Contrato.

4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 19.1, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato.

5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 19.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.



6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 19.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

19.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.1.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

19.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

19.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.9. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela



aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

19.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

20 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Não poderão participar, direta ou indiretamente, da licitação ou do fornecimento, os interessados cuja falência tenha sido decretada, ou deferida a recuperação judicial, ou homologado o plano de recuperação extrajudicial, em concurso de credores, em dissolução, em processo de liquidação e em consórcios ou associações de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

I) suspensos temporariamente de participação em licitação e impedidos de contratar com a Administração;

II) declarados inidôneos para licitar ou contratar com qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal;

III) cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste procedimento licitatório;

IV) que se encontrem enquadrados nas vedações estabelecidas por Lei;

V) constituídos sob a forma de cooperativas que configurem intermediação de mão de obra subordinada (Lei Federal nº 12.690/2012, art. 5º; súmula 281 do TCU; Instrução Normativa nº 02/008 do MPOG, art. 4º, incisos I, II).

Documento assinado digitalmente

gov.br PAULO VICTOR SUISSO SANTOS
Data: 23/09/2025 11:47:20-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Paulo Victor S. Santos
Coord. Técnico de Elaboração de T.R.

Documento assinado digitalmente

gov.br SIMONE DE CASTRO MOREIRA BENZI
Data: 23/09/2025 17:26:31-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Simone Castro Moreira Benzi
Coord. Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional

Assinado de forma digital por
THAISA CARNEIRO
BEDE:12439369756
Dados: 2025.09.23 17:39:46
-03'00'

Thaísa Carneiro Bedê
Secretária de Desenvolvimento Social
E Promoção da Cidadania



ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA

DECLARAMOS inteira submissão ao Edital do Pregão Eletrônico nº _____ e seu respectivo Termo de Referência, correspondente a licitação a qual está vinculada. Que nos preços abaixo ofertados estão inclusos todos os custos diretos e indiretos indispensáveis à perfeita execução do objeto deste pregão, abrangendo todos os custos com materiais e serviços necessários a entrega do(s) item(s) em perfeitas condições de uso, eventual substituição de unidades defeituosas e/ou entrega de itens faltantes.

Nos termos do ITEM ____ DO EDITAL - APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DA DOCUMENTAÇÃO.

OPTANTE DO SIMPLES NACIONAL () SIM () NÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____
Data de abertura:
Nome da empresa:
CNPJ:
Endereço:
CEP:
Telefone: (DDD)
E-mail:
Dados Bancários:
Nome do Representante legal da empresa: (que assinará o contrato)
CPF: (do representante legal da empresa que assinará o contrato)
RG/órgão emissor: (do representante legal da empresa que assinará o contrato)
Instrumento de outorga de poderes: (encaminhar cópia do instrumento de outorga de poderes)
Certificação digital: O representante legal da empresa que assinará o contrato possui certificação digital ICP Brasil? () Sim () Não

LOTE 1 – CASA ABRIGO / CATSER: 5320					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. TOTAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
COMENSAIS A PARTIR DE 12 ANOS					
1	Desjejum	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
2	Colação	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
3	Almoço	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
4	Sobremesa	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
5	Lanche	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
6	Jantar	Unid.	10800		



-	Repetição*	Unid.	7200		
7	Ceia	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
COMENSAIS DE 5 ANOS A 11 ANOS E 12 MESES					
1	Desjejum	Unid.	10800		
-	Repetição	Unid.	7200		
2	Colação	Unid.	10800		
-	Repetição	Unid.	7200		
3	Almoço	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
4	Sobremesa	Unid.	10800		
-	Repetição	Unid.	7200		
5	Lanche	Unid.	10800		
-	Repetição	Unid.	7200		
6	Jantar	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
7	Ceia	Unid.	10800		
-	Repetição	Unid.	7200		
COMENSAIS DE 0 A 4 ANOS E 12 MESES					
1	Desjejum	Unid.	7200		
-	Repetição	Unid.	3600		
1.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
2	Colação	Unid.	7200		
-	Repetição	Unid.	3600		
2.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
3	Almoço	Unid.	7200		
-	Repetição*	Unid.	3600		
3.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
4	Sobremesa	Unid.	5760		
-	Repetição	Unid.	2880		
5	Lanche	Unid.	7200		
-	Repetição	Unid.	3600		
5.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
6	Jantar	Unid.	7200		
-	Repetição*	Unid.	3600		
6.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
7	1ª Ceia	Unid.	7200		
-	Repetição	Unid.	3600		
7.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
CARDÁPIOS FESTIVOS					
1	1º/jan Dia da Confraternização Mundial/ Ano-novo	Unid.	200		
2	Pascoa	Unid.	200		
3	Dia de São João/Festa Junina	Unid.	200		
4	Dia das Crianças	Unid.	200		
5	Natal	Unid.	200		
6	Aniversário de Acolhido	Unid.	200		
TOTAL REFEIÇÕES / ANO		Unid.	369.840		
VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA					R\$
VALOR TOTAL DOS INSUMOS					R\$
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$



LOTE 2 – CENTRO DE ATENÇÃO / CATSER: 5320					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. TOTAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Desjejum	Unid.	21600		
-	Repetição	Unid.	21600		
2	Colação	Unid.	21600		
-	Repetição	Unid.	21600		
3	Almoço	Unid.	21600		
-	Repetição*	Unid.	21600		
4	Sobremesa	Unid.	21600		
-	Repetição	Unid.	21600		
5	Lanche	Unid.	21600		
-	Repetição	Unid.	21600		
6	Jantar	Unid.	21600		
-	Repetição*	Unid.	21600		
7	Ceia	Unid.	21600		
-	Repetição	Unid.	21600		
CARDÁPIOS FESTIVOS					
1	1º/jan Dia da Confraternização Mundial/ Ano-novo	Unid.	200		
2	Pascoa	Unid.	200		
3	Dia de São João/Festa Junina	Unid.	200		
4	Natal	Unid.	200		
5	Aniversários de Acolhidos	Unid.	200		
TOTAL REFEIÇÕES / ANO		Unid.	303.400		
VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA					R\$
VALOR TOTAL DOS INSUMOS					R\$
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$



ANEXO II

PLANILHA DE CUSTOS

1. Contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva Institucional, para prestação de serviços referentes à alimentação na Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e no Centro de Atenção à População em Situação de Rua, com a utilização de cozinha industrial existente nesses Equipamentos, para a produção de refeições, com fornecimento de mão de obra e provisão de gêneros alimentícios e demais insumos
2. As planilhas de composição de custos e formação de preços são meramente estimativas, cabendo ao licitante preenchê-las e apresentá-las, em conformidade com a sua realidade e com o previsto neste edital.
3. Conforme Acórdão 1.595/2006 – Plenário - TCU, o Imposto de Renda de Pessoa Jurídica – IRPJ e a Contribuição Social sobre o Lucro – CSLL não podem ser repassados para o CONTRATANTE, pois são tributos de natureza direta e personalística, que oneram diretamente o CONTRATADO.
4. Observa-se e cumpre-se o que preconiza o Art. 2º da Instrução Normativa nº 2.145 do Ministério da Fazenda, datado de 26 de junho de 2023.
5. As planilhas não poderão conter valores de salários inferiores aos estabelecidos em convenção coletiva de trabalho ou outra norma coletiva aplicável.
6. Em respeito ao princípio da isonomia salarial para cargos terceirizados em que houver equivalente no quadro de funcionário do Município, a Administração Pública deverá observar a mesma remuneração;
7. O desconto referente ao vale-transporte poderá ser realizado no percentual indicado no artigo 4º, parágrafo único, da Lei nº 7418/1985, utilizando-se a seguinte fórmula $[C \times N (S \times 0,06)]$, na qual C= custo médio do vale-transporte, N= número de vezes incidente do insumo e S= salário normativo da categoria.
8. O adicional noturno será devido aos profissionais que trabalharem em regime de plantão noturno.
9. Para que ocorra o repasse da verba do adicional de insalubridade/**periculosidade**, ser for utilizado ao que couber por direito, a contratada deverá comprovar que o percentual utilizado e as funções que fazem jus ao(s) adicional (ais) estão inseridos no laudo técnico nas condições do ambiente de trabalho (LTCAT), em conformidade da CLT, e RN 15 e 16 do Ministério do Trabalho.



ID	Função
1	COZINHEIRO
2	AUXILIAR DE COZINHA
3	ENCARREGADO DE COZINHA
4	LACTARISTA
5	NUTRICIONISTA

10. A decomposição de custo do RH deverá ser elaborada de acordo com o item 12.1.1. do Termo de Referência.

DECOMPOSIÇÃO SALARIAL RH

FUNÇÃO		
I – Composição da Remuneração		Valor
A	Salário-Base	
B	Adicional de Insalubridade	
C	Adicional Noturno	
Total		
II – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários		Valor
II.I – 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias		Percentual
A	13º (décimo terceiro) Salário	
B	Férias e Adicional de Férias	
Total		
II.II – Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.		Percentual
		Valor
A	INSS	
B	Salário Educação	
C	SAT	
D	SESC ou SESI	
E	SENAI - SENAC	
F	SEBRAE	
G	INCRA	
H	FGTS	
Total		
II.III – Benefícios Mensais e Diários		Valor
A	Transporte	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação	
Total		
Quadro-Resumo do Módulo II - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários		Valor
II.I	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	



II.II	Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.		
II.III	Benefícios Mensais e Diários		
Total			
III – Provisão para Rescisão		Percentual	Valor
A	Aviso Prévio Indenizado		
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado		
C	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado		
D	Aviso Prévio Trabalhado		
E	Incidência dos encargos do submódulo II.II sobre o Aviso Prévio Trabalhado		
F	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado		
Total			
IV – Custo de Reposição do Profissional Ausente		Percentual	Valor
A	Férias		
B	Ausências Legais		
C	Ausência por doença		
D	Ausência por acidente de trabalho		
E	Afastamento Maternidade		
Total			
V – Custos Indiretos, Tributos e Lucro		Percentual	Valor
A	Custos Indiretos		
B	Lucro		
C	Tributos		
	C.1. Tributos Federais (especificar)		
	C.2. Tributos Estaduais (especificar)		
	C.3. Tributos Municipais (especificar)		
Total			
			Valor
VI – Valor Mensal Unitário			
Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo			
Data-Base da Categoria (dia/mês/ano)			
Sindicato da Categoria Profissional			
VII – Insumos			
Uniforme/EPI			
Total			

11. Para uniforme, deverão ser considerados os seguintes itens:

Calça algodão e poliéster (tecido leve e antichama) na cor branca
Rede protetora/ Toca de cabelo em malha fina
Blusa algodão e poliéster (tecido leve e antichama) com gola e manga curta na cor branca



Bota de Cano Curto PVC
Meia
Avental de Borracha
Crachá
Luvas (descartáveis e térmicas)
Custo Total Mensal
PIS/COFINS

12. O custo de uniformes e equipamentos utilizados pelos colaboradores que executam o serviço deverá ser considerado de acordo com a sua vida útil e da frequência de utilização.

Item	Vida útil (meses)	Qtde. por cozinheiro	Qtde. por lactarista	Qtde. por encarregado	Qtde. Por Nutricionista
Calça	8	2	2	2	2
Blusa	12	2	2	2	-
Bota	12	1	1	1	2
Meia	6	2	2	2	2
Rede Protetora	4	4	4	4	4
Crachá de Identificação	12	1	1	1	1
Avental	12	2	2	2	-
Jaleco	12	-	-	-	2



ANEXO III

LISTA DE IMPERFEIÇÕES

UNIDADE: _____

MÊS/ANO DA VERIFICAÇÃO: ____/____

1) Quando faltar insumos diversos ou estes apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação de serviços;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

2) Quando faltar utensílios de mesa e/ou cozinha e/ou mobiliário de cozinha;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

3) Não reposição de material de higiene pessoal;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

4) Quando faltar equipamentos de cozinha devido a falta de seu fornecimento ou de providências quanto a serviços de manutenção corretiva e preventiva;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

5) Quando deixar de prestar algum suporte logístico inerente à execução do serviço;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética



6) Quando faltar empregados especializados, em número suficiente para atender, tanto a demanda referente a adequada e satisfatória prestação do serviço, como a rotina de horários de distribuição da unidade;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

7) Quando não providenciar, assim que necessário, a imediata substituição do Nutricionista Responsável Técnico pelas atividades do serviço na unidade;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

8) Quando estocar os alimentos e/ou materiais (de consumo, higiene e limpeza), inadequadamente e/ou vencidos e/ou em recintos impróprios;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

9) Quando não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo dos alimentos e materiais recebidos na unidade;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

10) Quando não realizar de acordo com as normas vigentes, qualquer um dos seguintes procedimentos, referentes a higienização e limpeza: cozinha e despensa; dos equipamentos da cozinha; dos utensílios de mesa e/ou cozinha; dos alimentos;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética



11) Utilizar produtos não registrados no Ministério da Saúde;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

12) Para qualquer tipo de alimentação não servida, para o total ou parte dos acolhidos;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

13) Quando deixar de reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer tipo de alimentação fornecida, em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos serviços ou alimentos utilizados;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

14) Quando distribuir a alimentação com temperatura inadequada; apresentação inadequada; utensílio em que foi acondicionada em más condições de uso; os talheres a serem utilizados para o seu consumo em más condições de uso; em desacordo com o receituário padrão ou preparação da culinária inadequada, causando rejeição e/ou recusa pela maioria dos acolhidos;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

15) Quando descumprir quaisquer umas das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação: “per capita” de preparo; padrão de utensílios de cozinha; proteção com luvas descartáveis, toucas e uniformização completa;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética



16) Quando fornecer em alguma unidade, qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia. Faltando um dos componentes dela integrantes;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

17) Quando não utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente pra atender ao objeto do contrato;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

18) Quando não estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço em qualquer das unidades em que prestar serviços;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

19) Deixar de nomear um Nutricionista (RT) para ser o contato direto com a CONTRATANTE, no prazo de um dia útil após a assinatura do contrato;

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética

20) Quando não informar à CONTRATANTE, a programação prevista para a realização das vistorias técnicas de seus Nutricionistas (RT) às unidades em que prestam serviço, com período mensal.

Total de Ocorrências:

Data Ocorrência	Descrição sintética



TOTAL DE OCORRÊNCIA DESTE RELATÓRIO

Imperfeição	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Total de Ocorrências												
Imperfeições	13	14	15	16	17	18	19	20				
Total de Ocorrências												

Instruções:

– Preencher cada um dos 20 (VINTE) itens de avaliação de imperfeições, totalizando as ocorrências no mês de referência e indicando sinteticamente o dia e o fato gerados na tabela existente em cada item.

– Repassar o total de ocorrências por item avaliado na tabela consolidadora do total de ocorrências deste relatório.

Obs.: O pagamento será proporcional ao atendimento das metas estabelecidas no **Acordo de nível de Serviços – ANS**, que define objetivamente os níveis esperados de qualidade da prestação dos serviços e as respectivas adequações do pagamento.

Ocorrerá a **glosa** no pagamento devido, sem prejuízo das sanções cabíveis, quando a Contratada não produzir os resultados, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas, conforme disposto no Acordo de Nível de Serviço e Lista de Imperfeições.



ANEXO IV

CHECK LIST DE INSPEÇÃO					
Nutricionista:					
Data da inspeção					
Identificação da Unidade					
MANIPULADORES			SIM	NÃO	NA
Uniforme completo, fechado, de cor clara, limpos e em bom estado de conservação?					
Sapatos fechados, limpos e em bom estado de conservação?					
Cabelos totalmente protegidos por rede e/ou touca, sem maquiagem, unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base, barba feita, sem bigode?					
Inexistência de adornos e/ou objetos no uniforme?					
BOAS PRÁTICAS			SIM	NÃO	NA
O manipulador pratica atitudes higiênicas, como não tossir, não espirrar, não falar, não assobiar durante a manipulação?					
O manipulador lava e sanitiza as mãos e antebraços com sabonete bactericida, antes de entrar na área de produção e quando troca de tarefas?					
O descongelamento de carnes é feito sob refrigeração ou em condições controladas?					
Há produtos adequados para sanitização dos hortifrutis?					
O preparo da alimentação ocorre em cada horário, sendo as sobras de cada turno desprezadas?					
Os alimentos são cobertos de forma adequada, durante a espera para distribuição?					
São tomados os devidos cuidados para evitar contaminação cruzada?					
Possui controle de temperatura dos alimentos servidos?					
Possui termômetro destinado à medição da temperatura dos alimentos?					
Os fluxogramas para higienização de hortifrutis estão em local visível?					
Produtos impróprios para consumo estão identificados e fisicamente separados dos demais alimentos e embalagens?					
Alimentos perecíveis aguardando devolução ou troca são colocados em separado e identificados?					
ÁREA DE ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS			SIM	NÃO	NA
DESPENSA: área organizada e limpa, com alimentos armazenados de forma organizada, que permita circulação de ar; inexistência de caixas de papelão, madeira, plásticos reciclados ou sacos de lixo?					
As prateleiras são laváveis e impermeáveis?					
Alimentos identificados em embalagens primárias e, após abertos, dentro do prazo de validade, utiliza o sistema PVPS?					
FREEZER/GELADEIRA: alimentos identificados de forma visível, com data de fabricação, prazo de validade, lote e fabricante/marca, bem como inexistência de caixas de papelão?					
FREEZER/GELADEIRA: limpo e organizado de forma a não permitir contaminação cruzada, com alimentos protegidos em embalagens adequadas e íntegras?					



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ATESTADO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

CONTRATO Nº – PROCESSO Nº

<NOME DO EQUIPAMENTO>

Na qualidade de Coordenadora da (o) <**nome da unidade**>, localizada no endereço <**endereço completo**>, eu, <**nome completo da responsável**>, investida do cargo público sob a matrícula <**matrícula**>, **ATESTO** que os quantitativos da alimentação servida, conforme o CONTROLE DE REFEIÇÕES, e LISTA DE IMPERFEIÇÕES, ambos em anexo, por mim conferido e assinado, referente ao período de <mês/ano>, **FORAM DEVIDA E REGULARMENTE PREPARADOS, SERVIDOS E COMPUTADOS, OBSERVADOS OS CRITÉRIOS CONTRATUAIS E UTILIZADOS OS MECANISMOS DE CONTROLE PREVISTOS**, nada havendo a obstar pela liquidação e pagamento do que aqui é demonstrado.

<nome da responsável>

<matrícula>

<nome do funcionário>

<matrícula>



CARDÁPIOS

CASA ABRIGO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE (BERÇÁRIO) – 1ª SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Pão careca c/ ovo mexido Vitamina de morango	Pão de milho c/ margarina Vitamina de banana com aveia	Pão careca c/ requeijão leite morno c/ canela	Pão francês c/ queijo minas Fruta do dia	Pão francês c/ ovo mexido suco de fruta	Bolo simples Fruta do dia	Pão de queijo Vitamina de banana
COLAÇÃO	Laranja	Manga	Melancia	Melão	Mamão	Pera	Laranja
ALMOÇO	Carne moída c/ tomate Arroz e feijão preto salada: cenoura ralada c/ repolho	Isca de carne (alcatra) cebollado Arroz e feijão preto salada: alface e tomate	Coxa e sobrecoxa farofa funcional Arroz e feijão Salada: vinagrete de abobrinha	Picadinho de carne c/ batata inglesa Arroz e feijão preto salada: acelga refogada c/ cenoura	Moqueca de peixe ao forno Arroz e feijão carioquinha salada:jardineira de legumes	Panqueca de frango Arroz e feijão preto salada: tomate c/ beterraba ralada	Tiras de carne c/ cenoura em cubos Arroz e feijão preto salada: pepino c/ alface
SOBREMESA	Banana	Laranja	Pera	Maçã	Goiaba	Manga	Gelatina de fruta (natural)
LANCHE	Bolo de banana c/ cacau Suco de fruta	Pão careca c/ mussarela Suco de goiaba	Torrada c/ requeijão Fruta do dia	Canjica batida c/ coco	Bolo de fubá Suco de laranja	Misto quente (pão de forma) Suco de fruta	Pipoca Suco de abacaxi
JANTAR	Frango ao cubo refogado Arroz e feijão preto Salada: couve refogada	Miojo saudável (c/ macarrão ninho) frango em cubos Feijão preto Salada: a mesma do almoço	Carne (músculo) ensopada c/aipim Arroz e feijão carioquinha Salada: a mesma do almoço	Drumete assado pure de inhame Arroz e feijão Salada: a mesma do almoço	Ovo mexido vagem refogada (c/cebola e tomate) Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Filé de sobrecoxa assada Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Macarrão parafuso c/ frango desfiado ao molho de tomate Feijão preto Salada: a mesma do almoço
CEIA	Mingau de aveia c/ banana e mel	Biscoito salgado integral Suco de maracujá	Vitamina de banana	Biscoito maisena Suco de goiaba	Mingau de amido de milho c/ mel	Biscoito cream cracker Suco de uva	Vitamina de morango

*O preparo dos sucos devem ser com POUPAS da fruta ou com a própria fruta.

*Os bolos devem ser preparados com farinha integral e aveia.

*Temperar as saladas com azeite, sal e limão.

*Manter disponível o café separadamente do leite, e oferecer de acordo com a preferência dos acolhidos.

*Não ofertar nada adicionado com açúcar aos bebês até 2 anos!



CARDÁPIOS

CASA ABRIGO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE (BERÇÁRIO) – 2ª SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Pão careca c/ queijo quente (minas) Suco de fruta	Cuzcuz c/ovo Leite	Pão francês c/ mussarela Vitamina de banana c/ aveia	Pão careca c/requeijão	Pão francês c/ ovo mexido Fruta do dia	Pão de queijo Leite	Pão francês c/mussarela Vitamina de fruta
COLAÇÃO	Manga	Melancia	Pera	Mamão Papaya	Banana D' água	Maçã	Laranja lima
ALMOÇO	Frango em cubos c/ quiabo Polenta Arroz e feijão mulatinho Salada: mix de repolhos c/orégano	Carne desfiada (coxão mole) Farofa de cenoura Arroz e feijão preto Salada: agrião c/ cebola	Isca de peixe cozido Purê de inhame Arroz e feijão preto Salada: brócolis cozido	Frango desfiado c/macarrão parafuso ao molho de tomate Feijão Salada: beterraba em cubos	Panqueca de carne c/ queijo minas Arroz e feijão preto Salada: cenoura e beterraba raladas	Cubos de lombo Suíno refogado c/vagem e cenoura Arroz e feijão preto	Cubinhos de frango ao molho de tomate c/ purê Arroz e feijão carioquinha Salada: acelga refogada
SOBREMESA	Maçã	Tangerina	Melão	Laranja	Doce de goiaba	Abacaxi	Salada de frutas creme de leite e mel
LANCHE	Torrada c/margarina Vitamina de morango	Pão careca c/requeijão Suco de fruta	Torrada c/pastinha de ovo Fruta do dia	Bolo de banana Vitamina de morango	Pipoca Suco de manga	Cookie de banana Vitamina de banana	Mini pizza CASEIRA Suco de uva
JANTAR	Isca de fígado Purê de batata inglesa Arroz e feijão preto Salada: alface c/tomate	Canja (para o inverno) Risoto (para o verão)	Ovo mexido Espinafre refogado Arroz e feijão mulatinho Salada: a mesma do almoço	Carne moída c/ tomate e cebola Polenta Arroz e feijão preto Salada: palitos de cenoura	Frango es cubos c/chuchu refogado Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Hambúrgue CASEIRO c/pão, queijo e salada (alface, tomate e cebola)	Picadinho de carne c/batata Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço
CEIA	Biscoito maisena Fruta do dia	Mingau de amido de milho c/ mel e canela	Milkshake de manga c/ maracujá	Biscoito salgado integral Suco de fruta	Vitamina de banana c/aveia	Biscoito de maisena Suco de goiaba	Canjica batida c/coco

*O preparo de sucos devem ser feitos com POU PAS da fruta ou com a própria fruta.

*Os bolos devem ser preparados com farinha integral e aveia.

*Temperar as saladas com azeite, sal e limão

*Manter disponível o café separadamente do leite, e oferecer de acordo com a preferência dos acolhidos.

*Não ofertar nada adicionado com açúcar aos bebês até 2 anos!



CARDÁPIOS

CASA ABRIGO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE (BERÇÁRIO) – 3ª SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Torrada c/requeijão Vitamina de banana c/ aveia	Pão francês c/ queijo minas Leite	Pão de milho c/ requeijão Suco de fruta	Bolo de fubá Leite	Pão francês c/margarina Fruta do dia	Pão francês c/ovo mexido Leite	Misto quente Vitamina de fruta
COLAÇÃO	Melão	Maçã	Melancia	Laranja lima	Mamão Papaya	Pera	Banana
ALMOÇO	Picadinho de carne c/batata Arroz e feijão preto Salada: alface c/tomate	Isca de frango grelhado Creme de espinafre Arroz e feijão preto Salada: cenoura e beterraba ralada	Lombo suíno em cubos c/abóbora madura Arroz e feijão preto Salada: couve c/ limão	Cubinhos de carne de panela (alcatra) acebolado Farofa de couve Arroz e feijão preto Salada: pepino c/cebola	Cubos de frango ao creme de milho e batata palha Arroz e feijão preto Salada: cenoura ralada c/ repolho	Filé de peixe grelhado no azeite c/ervas pescada Arroz e feijão preto Salada: jardineira de legumes	Churrasco misto (carne , frango e linguiça) Arroz e feijão preto Farofa Vinagrete de abobrinha
SOBREMESA	Laranja lima	Laranja	Pera	Abacaxi	Manga	Picolé de fruta	Salada de frutas creme de leite e mel
LANCHE	Bolo de fubá Leite	Biscoito cream cracker c/requeijão Suco de fruta	Torrada c/margarina Vitamina de morango	Pão francês c/ requeijão Fruta do dia	Pão de queijo Suco de fruta	Bolo de banana Suco de fruta	Torta salgada de liquidificador c/vegetais Suco de uva
JANTAR	Ovo cozido Miojo saudável (macarrão ninho c/caldo de : açafrão, páprica defumada e curry) Salada: brócolis, cebola e tomate	Picadinho de carne Mix de batatas canoa ao forno c/ ervas Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Fricassê isca de frango Purê de abóbora Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Isca de frango Purê de abóbora Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Cozido de carne c/ legumes (alcatra) Arroz e feijão preto	Carne moída c/cenoura e tomate Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Pizzas de queijo presunto, tomate, cebola e orégano
CEIA	Panqueca de banana (c/aveia)	Biscoito de maisena Suco de abacaxi	Mingau de aveia c/ mel (farinha fina)	Biscoito salgado integral Suco de maracujá	Vitamina de banana	Torrada c/margarina Fruta do dia	Vitamina de morango

*O preparo de sucos devem ser feitos com POUPAS da fruta ou com a própria fruta.

*Os bolos devem ser preparados com farinha integral e aveia.

*Temperar as saladas com azeite, sal e limão

*Manter disponível o café separadamente do leite, e oferecer de acordo com a preferência dos acolhidos.

*Não ofertar nada adicionado com açúcar aos bebês até 2 anos!



CARDÁPIOS

CASA ABRIGO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE (BERÇÁRIO) – 4ª SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Pão francês c/margarina Leite	Pão careca c/requeijão Vitamina de banana	Pão francês c/ovo mexido Vitamina de fruta	Pão de milho c/margarina Leite	Pão francês c/ queijo minas Suco de uva	Pão de queijo Leite	Torradas com pasta de ovo cozido c/ ervas Suco de maracujá
COLAÇÃO	Maçã	Laranja lima	Pera	Mamão	Laranja	Maçã	Goiaba
ALMOÇO	Panqueca de frango Arroz e feijão preto Salada: cenoura c/ vagem refogada	Cubinhos de carne (coxão mole) Farofa de cenoura Arroz e feijão preto Salada: agrião c/ beterraba	Isca de fígado Batata sauté Arroz e feijão preto Salada: alface c/ tomate	Peixe aasado c/ pirão de peixe Arroz e feijão preto Salada: cubos de chuchu c/ abóbora	Nuggets CASEIRO assado c/ molho rosê Arroz e feijão preto Salada: mix de brócolis e couve flor	Isca de panela acebolado Mix de batata canoa c/ervas Arroz e feijão preto Salada: alface e tomate	Coxa sobre coxa assada c/ervas Macarrone Arroz e feijão preto Salada: vinagrete de abobrinha
SOBREMESA	Melão	Melancia	Banana D'água	Tangerina	Abacaxi	Gelatina de fruta (natural)	Picolé de fruta
LANCHE	Pipoca Suco de goiaba	Torrada com requeijão Suco de maracujá	Bolo de banana Leite	Torrada c/ pasta de ovo Suco de abacaxi	Bolo de fubá Leite	Biscoito de maisena Suco de uva	Curau de milho
JANTAR	Sopa de carne c/ legumes (batata inglesa, chuchu, cenoura, abobrinha)	Caldo de ervilha c/ cubos de frango e cenoura Arroz	Cubinhos de frango Arroz e feijão Salada: brócolis cozido	Maxarrão parafuso c/ carne móida ao molho de tomate Feijão preto Salada: beterraba em cubos	Ovo mexido Espinafre refogado Farofa de cebola Arroz e feijão preto Salada: pepino c/ cenoura	Espaguete a bolonhesa Feijão preto Salada: alface	Isca de frango com molho branco e queijo no forno Arroz e feijão preto Salada: alface c/ tomate
CEIA	Biscoito de maisena Fruta do dia	Mingau de aveia c/banana e mel (farinha fina)	Biscoito salgado integral Suco de abacaxi	Milkshake de goiaba	Torrada c/margarina Fruta do dia	Vitamina de coco c/ canjica	Milkshake de maracujá

*O preparo de sucos devem ser feitos com POUVAS da fruta ou com a própria fruta.

*Os bolos devem ser preparados com farinha integral e aveia.

*Temperar as saladas com azeite, sal e limão

*Manter disponível o café separadamente do leite, e oferecer de acordo com a preferência dos acolhidos.

*Não ofertar nada adicionado com açúcar aos bebês até 2 anos!



Cardápio da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente

CASA ABRIGO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE (a partir de 5 anos) – 1ª SEMANA

	Segunda – feira	Terça – feira	Quarta – feira	Quinta – feira	Sexta – feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Pão frances c/ovo mexido iogurte de morango	Pão de milho c/margarina Vitamina de banana com aveia	Pão careca c/ requeijão Café com leite	Pão frances c/ queijo minas Vitamina de fruta	Pão frances c/ovo mexido Café com leite	Bolo simples Café com leite	Pão de queijo Achocolatado
COLAÇÃO	Laranja	Manga	Melancia	Melão	Mamão	Pera	Laranja
ALMOÇO	Almondega ao molho de tomate Espaguete Feijão preto Salada: cenoura ralada c/ repolho	Bife de panela (alcatra) acebolado Arroz e feijão preto Salada: alface e tomate	Coxa sobrecoxa Farofa funcional Arroz e feijão Salada: vinagrete de abobrinha	Picadinho de carne c/batata inglesa Arroz e feijão preto Salada: acelga refogada c/cenoura	Moqueca de peixe ao forno Arroz e feijão carioquinha Salada: jardineira de legumes	Panqueca de frango Arroz e feijão preto Salada: tomate c/ beterraba ralada	Estrogonofe de carne c/ batata palha Arroz e feijão preto Salada: pepino c/ alface
SOBREMESA	Banana	Laranja	Pera	Maça	Goiaba	Doce de leite em pasta	Mosaico de gelatina
LANCHE	Bolo de chocolate Café com leite	Pão careca com mussarela Café com leite	Torrada com requeijão Suco de manga	Canjica	Bolo de fubá Café com leite	Misto quente (pão de forma) Suco de maracujá	Pipoca Suco de uva
JANTAR	Filé de frango grelhado Arroz e feijão preto Salada: couve refogada	Miojo saudável (c/macarrão ninho) Frango em cubos Feijão preto Salada: a mesma do almoço	Carne (músculo) ensopada c/aipim Arroz e feijão carioquinha Salada: a mesma do almoço	Drumete assado Purê de inhame Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Ovo mexido Vagem refogada (c/cebola e tomate) Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Filé de sobrecoxa assada Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Macarrão parafuso c/ frango desfiado ao molho de tomate Feijão preto Salada: a mesma do almoço
CEIA	Mingau de aveia c/ banana	Biscoito salgado integral Suco de maracujá	Vitamina de banana	Biscoito maisena Suco de goiaba	Mingau de amido de milho c/ mel	Biscoito cream cracker Suco de uva	iogurte de salada de frutas

*O preparo dos sucos devem ser com POUPAS da fruta ou com a própria fruta.

*Os bolos devem ser preparados com farinha integral e aveia.

*Temperar as saladas com azeite, sal e limão.

*Manter disponível o café separadamente do leite, e oferecer de acordo com a preferência dos acolhidos.

*Não ofertar nada adicionado de açúcar aos bebês até 2 anos!

*Ofertar preparações com ovo substituindo a proteína das grandes refeições; e chá (sabores variados) com cream cracker na ceia, de acordo com a aceitação dos acolhidos.



Cardápio da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente

CASA ABRIGO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE (a partir de 5 anos) – 2ª SEMANA

	Segunda -feira	terça -feira	Quarta -feira	Quinta -feira	Sexta -feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Pão careca c/queijo quente (minas) Achocolatado	Cuscuz c/ovo Café com leite	Pão francês c/ mussarela Vitamina de banana c/ aveia	Pão careca c/requeijão Café c/ leite	Pão francês c/ ovo mexido Café com leite	Pão de queijo Achocolatado	Pão francês c/mussarela logurte de morango
COLAÇÃO	Manga	Melancia	Pera	Mamão Papaya	Banana D'água	Maçã	Laranja lima
ALMOÇO	Frango em cubos c/ quiabo Polenta Arroz e feijão mulatinho Salada: mix de repolhos c/ orégano	Carne assada (coxão mole) Farofa de cenoura Arroz e feijão preto Salada: agrião c/ cebola	Isca de peixe a milanesa Purê de inhame Arroz e feijão preto Salada: brócolis cozido	Frango desfiado c/ macarrão parafuso ao molho de tomate Feijão Salada: beterraba em cubos	Panqueca de carne Arroz e feijão preto Salada: cenoura e beterraba raladas	Cubos de lombo suíno refogado c/ vagem e cenoura Arroz e feijão preto Salada: alface com tomate	Filé de frango à parmegiana (mussarela e presunto) c/purê Arroz e feijão carioca Salada: acelga refogada
SOBREMESA	Maçã	Tangerina	Melão	Laranja	Doce de goiaba em pasta	Abacaxi	Salada de frutas creme de leite e mel
LANCHE	Torrada c/geleia de morango logurte de morango	Pão careca c/requeijão Suco de fruta	Torrada c/pastinha de ovo Café c/leite	Bolo de banana logurte de salada de frutas	Pipoca Suco de manga	Bolo de cenoura e cobertura de chocolate Café com leite	Mini pizza CASEIRA Suco de uva
JANTAR	Isca de fígado Purê de batata inglesa Arroz e feijão preto Salada: alface c/ tomate	Canja (para o inverno) Risoto (para o verão)	Ovo mexido Espinafre refogado Arroz e feijão mulatinho Salada: a mesma do almoço	Carne moída c/ tomate e cebola Polenta Arroz e feijão preto Salada: palitos de cenoura	Frango em cubos c/chuchu refogado Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Hamburgue CASEIRO c/ pão, queijo e salada (alface, tomate e cebola)	Escondidinho de carne Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço
CEIA	Biscoito maisena Café com leite	Mingau de amido de milho c/mel e canela	Milkshake de manga c/maracujá	Biscoito salgado integral Suco de maracujá	Vitamina de banana c/ aveia	Biscoito maisena Suco e goiaba	Canjica

*O preparo de sucos devem ser feitos com POUVAS da fruta ou com a própria fruta.

*Os bolos devem ser preparados com farinha integral e aveia.

*Temperar as saladas com azeite, sal e limão.

*Manter disponível o café separadamente do leite, e oferecer de acordo com a preferência dos acolhidos.

*Não ofertar nada adicionado com açúcar aos bebês até 2 anos!

*Ofertar preparações com ovo substituindo a proteína das grandes refeições; e chá (sabores variados) com cream cracker na ceia, de acordo com a aceitação dos acolhidos.



Cardápio da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente

CASA ABRIGO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE (a partir de 5 anos) – 3ª SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Torrada c/geleia de morango Vitamina de banana c/ aveia	Pão francês c/ queijo minas Café com leite	Pão de milho c/requeijão Achocolatado	Bolo de fubá Café com leite	Pão francês c/margarina Suco de maracujá	Pão francês c/ovo mexido Café com leite	Misto quente Achocolatado
COLAÇÃO	melão	Maçã	Melancia	Laranja lima	Mamão Papaya	Pera	Banana
ALMOÇO	Estrogonofe de carne Batata palha Arroz Salada: alface c/ tomate	Filé de frango grelhado Creme de espinafre Arroz e feijão preto Salada: cenoura e beterraba ralada	Lombo suíno em cubos c/ abóbora madura Arroz e feijão preto Salada: couve com limão	Bife de panela (alcatra) acebolado Farofa de couve Arroz e feijão preto Salada: pepino c/ cebola	Cubos de frango ao creme de milho e batata palha Arroz e feijão preto Salada: cenoura ralada c/repolho	Filé de peixe grelhado no azeite com ervas (pescada) Arroz e feijão carioquinha Salada: jardineira de legumes	Churrasco misto (carne, frango, linguiça) Arroz e feijão preto Vinagrete de abobrinha
SOBREMESA	Laranja lima	Laranja	Pera	Abacaxi	Gelatina sabor de uva	Doce de leite em pasta	Salada de frutas Creme de leite e mel
LANCHE	Bolo de fubá Café com leite	Biscoito cream cracker c/requeijão Achocolatado	Torrada com geleia logurte de morango	Pão francês com requeijão Achocolatado	Pão de queijo Café com leite	Bolo de banana Café com leite	Torta salgada de liquidificador c/ vegetais Suco de uva
JANTAR	Ovo cozido Miojo saudável (macarrão ninho com caldo de: Açafraão, páprica def. e curry) Salada: brócolis cozido	Picadinho de carne Mix de batatas canoa assado c/ ervas Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Fricassê Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Isca de frango Purê de abóbora Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Cozido de carne c/ legumes (alcatra) Arroz e feijão preto	Lasanha à bolonhesa Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Pizzas de queijo, presunto, calabresa, tomate, cebola e orégano
CEIA	Panqueca de banana (c/ aveia)	Biscoito de maisena Suco de abacaxi	Mingau de aveia c/ mel (farinha fina)	Biscoito salgado integral Suco de maracujá	Vitamina de banana	Torrada c/ margarina Suco de goiba	logurte de salada de frutas

*O preparo de sucos devem ser feitos com POUVAS da fruta ou com a própria fruta.

*Os bolos devem ser preparados com farinha integral e aveia.

*Temperar as saladas com azeite, sal e limão.

*Manter disponível o café separadamente do leite, e oferecer de acordo com a preferência dos acolhidos.

*Não ofertar nada adicionado com açúcar aos bebês até 2 anos!

*Ofertar preparações com ovo substituindo a proteína das grandes refeições; e chá (sabores variados) com cream cracker na ceia, de acordo com a aceitação dos acolhidos.



Cardápio da Casa Abrigo da Criança e do Adolescente

CASA ABRIGO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE (a partir de 5 anos) – 4ª SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Pão francês c/ margarina Achocolatado	Pão careca c/ requeijão Vitamina de banana	Pão francês c/ ovo mexido Leite morno	Pão de milho c/ margarina Achocolatado	Pão francês c/ queijo minas Suco de uva	Pão de queijo Café c/ leite	Torradas com pasta de ovo cozido c/ ervas Suco de maracujá
COLAÇÃO	Maçã	Laranja lima	Pera	Mamão	Laranja	Maçã	Goiaba
ALMOÇO	Panqueca de frango Arroz e feijão preto Salada: cenoura c/ vagem refogada	Carne assada (colchão mole) Farofa de cenoura Arroz e feijão preto Salada: agrião c/ beterraba	Isca de fígado Batata sauté Arroz e feijão preto Salada: alface c/ tomate	Peixe assado Arroz e feijão preto Pirão de peixe Salada: cubos de chuchu c/ abóbora	Nuggets CASEIRO assado c/ molho rosê Arroz e feijão preto Salada: mix de brócolis e couve-flor	Bife de panela Mix de batata canoa c/ ervas Arroz e feijão preto Salada: alface c/ tomate	Coxa e sobrecoxa assada c/ ervas Macarroneiro Arroz e feijão preto Salada: vinagrete de abobrinha
SOBREMESA	Melão	Melancia	Banana D'água	Tangerina	Abacaxi	Doce de goiaba em pasta	Gelatina sabor framboesa
LANCHE	Torrada c/ pasta de ovo Suco de abacaxi	Bolo de banana Café	Pipoca Suco de goiaba	Bolo de fubá Café c/ leite	Curau de milho	Mini pizza CASEIRA Suco de uva	Bolinho de chuva de banana c/ canela Suco de manga
JANTAR	Sopa de carne c/ legumes (batata-inglesa, chuchu, cenoura, abobrinha)	Caldo de ervilha c/ cubos de frango e linguiça calabresa Arroz	Filé de frango picadinho Arroz e feijão preto Salada: brócolis cozido	Rocambole de carne recheado com Q. mina Feijão preto Salada: beterraba em cubos	Omelete de vegetal Espinafre refogado Farofa de cebola Arroz e feijão preto Salada: pepino c/ cenoura	Espaguete a bolonhesa Feijão preto Salada: alface	Filé ao forno com molho branco e queijo Arroz e feijão preto Salada: alface c/ tomate
CEIA	Milkshake de maracujá	Torrada c/ margarina Suco de uva	Biscoito salgado integral Suco de abacaxi	Milkshake de goiaba	mingau de aveia c/ banana e mel	Canjica	Biscoito de maisena Suco de maracujá

*O preparo de sucos devem ser feitos com POU PAS da fruta ou com a própria fruta.

*Os bolos devem ser preparados com farinha integral e aveia.

*Temperar as saladas com azeite, sal e limão

*Manter disponível o café separadamente do leite, e oferecer de acordo com a preferência dos acolhidos.

*Não ofertar nada adicionado com açúcar aos bebês até 2 anos!

*Ofertar preparações com ovo substituindo a proteína das grandes refeições; e chá (sabores variados) com cream cracker na ceia, de acordo com a aceitação dos acolhidos.



Cardápios do Centro de Atenção à População de Rua

CENTRO DE ATENÇÃO À POPULAÇÃO DE RUA – 1ª SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Pão francês c/margarina Café c/ leite	Pão francês c/ queijo minas Café	Pão francês c/margarina Café c/ leite	Pão francês c/ requeijão Café	Pão francês c/margarina Café	Misto quente Café	Pão francês c/ovo Café
COLAÇÃO	Laranja	Manga	Melancia	Melão	Mamão	Pera	Laranja
ALMOÇO	Almondega ao molho de tomate Arroz e feijão preto Purê de batata inglesa Salada: alface, tomate e cenoura Suco concentrado	Bife de panela (alcatra) acebolado Arroz e feijão preto Salada: alface, pepino e beterraba ralada Suco concentrado	Coxa e sobrecoxa assada Arroz e feijão preto Farofa de cebola Salada: agrião, abobrinha (crua) e tomate	Picadinho de carne c/ batata doce Arroz e feijão preto Salada: acelga refogada c/ cebola Suco concentrado	Cubos de frango c/ cenoura e vagem Arroz e feijão preto Salada: mix de repolhos: verde e roxo Suco concentrado	Churrasco misto (carne, frango e linguiça) Farofa de cabola Arroz e feijão preto Salada: vinagrete de abobrinha	Moqueca de peixe no forno Arroz e feijão carioquinha Pirão de peixe Salada: alface e tomate Suco concentrado
SOBREMESA	Banana	Maçã	Laranja	Pera	Melancia	Doce de leite em pasta	Gelatina sabor uva
LANCHE	Batata doce Café	Pão careca c/margarina logurte de morango	Cuscuz de milho c/ovo Café	Torta de liquidificador salgada de vegetais Café	Bolo de fubá Café	Torrada c/margarina Suco de uva	Cuscuz de tapioca
JANTAR	Sopa de legumes (inhame, cenoura, abobrinha e chuchu) c/ Carne em cubos (paleta)	Moela de frango c/ batata inglesa Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Omelete c/ vegetais (tomate, cebola e vagem) Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Frango desfiado Macarrão parafuso c/ molho de tomate Feijão preto Cenoura em cubos cozida Salada: a mesma do almoço	Caldo verde c/ calabresa Arroz Salada: a mesma do almoço	Carne (músculo) ensopada c/ aimpim Arroz e feijão carioquinha Salada: a mesma do almoço	Filé de frango grelhado Arroz e feijão preto Quiabo refogado Salada: a mesma do almoço
CEIA	Biscoito salgado integral Suco concentrado	Mingau de amido c/ chocolate	Biscoito cream crackeer c/requeijão Chá de camomila	Mingau de aveia (farinha fina)	Pão careca c/margarina Suco de maracujá	Vitamina de banana	Torrada c/margarina Suco concentrado



Cardápios do Centro de Atenção à População de Rua

CENTRO DE ATENÇÃO À POPULAÇÃO DE RUA – 2ª SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Pão francês c/margarina Café c/ leite	Pão de milho c/requeijão Café	Pão francês c/ovo mexido Café	Pão francês c/queijo minas Café	Pão francês c/margarina Café c/ leite	Pão francês c/ovo mexido Café	Pão de queijo Café
COLAÇÃO	Manga	Goiaba	Pera	Banana	Mamão	Maçã	Laranja lima
ALMOÇO	Rocambole c/ queijo minas Arroz e feijão preto Salada: agrião c/ cenoura ralada Suco concentrado	Frango em cubos c/ quiabo Arroz e feijão preto Polenta Salada: alface c/ pepino	Carne assada (coxão mole) Arroz e feijão preto Batata sauté Salada: beterraba em cubos Suco concentrado	Isca de fígado Purê de batata Arroz e feijão preto Salada: alface e tomate Suco concentrado	Feijão suíno (calabresa e carne seca, lombo suíno) Arroz Farofa de couve Salada: agrião c/ tomate Suco concentrado	Filé de peixe grelhado (pescada) Arroz e feijão cariocinha Salada: jardineira de legumes	Filé de frango à parmegiana (mussarela e presunto) Arroz e feijão carioca Salada: acelga refogada c/ tomate Suco concentrado
SOBREMESA	Maçã	Banana D'água	Melão	Abacaxi	Laranja	Gelatina de sabor framboesa	Doce de goiaba em pasta
LANCHE	Torrada c/requeijão Café	Canjica	Bolo simples Café	Aipim cozido Café c/ leite	Biscoito cream cracker c/margarina Café	Mini pizza Suco concentrado	Bolo de cenoura Café
JANTAR	Isca de lombo suíno Macarrone Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Omelete c/ espinafre Arroz e feijão mulatinho Salada: a mesma do almoço	Panqueca de frango ao molho branco Salada: a mesma do almoço	Frango refogado c/ batata Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Macarrão à bolonhesa Feijão preto Salada: a mesma do almoço	Canja Torrada	escondidinho de aipim c/ frango Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço Suco concentrado
CEIA	Biscoito cream cracker c/margarina Suco concentrado	Mingau de aveia (farinha fina)	Biscoito tipo maria Leite morno c/ canela	Biscoito cream cracker Chá de erva-cidreira	Vitamina de banana c/ aveia	Torrada c/requeijão Suco concentrado	Pão careca c/margarina Suco de maracujá



Cardápios do Centro de Atenção à População de Rua

CENTRO DE ATENÇÃO À POPULAÇÃO DE RUA – 3ª SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Pão francês c/ queijo minas Café	Pão francês c/margarina Café c/ leite	Pão francês c/ ovo mexido Café	Pão francês c/requeijão Café	Pão francês c/margarina Café c/ leite	Misto quente Café	Pão francês c/ ovo mexido Café
COLAÇÃO	Maçã	Melão	Melancia	Manga	Banana	Pera	Mamão
ALMOÇO	Lombo suíno Maionese (batata c/ cenoura) Arroz e feijão preto Salada: beterraba ralada Suco concentrado	Estrogonofe de carne Batata palha Arroz e feijão preto Salada: pepino c/ cenoura ralada	Espaguete à bolonhesa Feijão preto Salada: alface c/ agrião Suco concentrado	Peixe assado c/ leite de coco Pirão Arroz e feijão Salada: vinagrete de abobrinha Suco concentrado	Carne seca c/ quibebe de abóbora Arroz e feijão preto Salada: couve c/ tomate e limão Suco concentrado	Churrasco misto (carne, linguiça e frango) Farofa de cebola Arroz e feijão preto Salada: vinagrete de abobrinha	Lasanha á bolonhesa Arroz e feijão preto Salada: alface c/ tomate e cenoura ralada Suco concentrado
SOBREMESA	Laranja lima	Laranja	Tangerina	Abacaxi	Gelatina sabor cereja	Salada de frutas c/ leite condensado	Gelatina sabor morango
LANCHE	Pão de milho c/margarina Café	Cuscuz Café	Batata doce Café	Bolo de banana Café	Torrada c/ geleia de morango Suco de uva	Bolo simples Café	Pão careca c/ requeijão logurte de salada de frutas
JANTAR	Omelete c/ vegetais (tomate, cebola e vagem) Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Almondega ao molho sugo Purê de inhame Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Picadinho de carne c/ legumes (cenoura e chuchu) Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Moela de frango c/ batata Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Filé de frango grelhado Purê de batata doce Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço Suco concentrado	Hamburgue CASEIRO c/ queijo e salada (alface, tomate e cebola)	Bife de panela acebolado (alcatra) Arroz e feijão preto Purê de inhame Salada: alface e tomate Suco concentrado
CEIA	Biscoito tipo maria Leite morno c/ canela	Biscoito salgado integral Suco concentrado	Torrada c/ geleia Vitamina de banana	Biscoito cream cracker c/margarina Chá de camomila	Pão careca c/margarina Suco de maracujá	Mingau de aveia (farinha fina)	Canjica



Cardápios do Centro de Atenção à População de Rua

CENTRO DE ATENÇÃO À POPULAÇÃO DE RUA – 4ª SEMANA

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
DESJEJUM	Pão francês c/margarina Café c/ leite	Pão francês c/queijo minas Café	Pão de milho c/margarina Café c/ leite	Pão francês c/requeijão Café	Pão francês c/margarina Café c/ leite	Pão de queijo Café	Misto quente Café
COLAÇÃO	Maçã	Laranja lima	Pera	Mamão Papaia	Laranja	Maçã	Manga
ALMOÇO	Coxa sobrecoxa Farofa de couve Arroz e feijão preto Salada: alface, cenoura e beterraba ralada Suco concentrado	Carne assada (coxão mole) Batata sauté Arroz e feijão preto Salada: pepino, cebola e tomate Suco concentrado	Frango em cubos c/ quiabo Polenta Arroz e feijão preto Salada: couve-flor c/ abobrinha Suco concentrado	Panqueca de carne ao molho sugo Arroz e feijão preto Salada: jardineira de legumes Suco concentrado	Feijão sujo (calabresa e carne seca, lombo suino) Arroz Farofa de couve Salada: agrião c/ tomate Suco concentrado	Estrogonofe de frango Arroz e feijão preto Batata palha Salada: couve, pepino e limão Suco concentrado	Isca de peixe frito Purê de batata Arroz e feijão preto Salada: alface, tomate e limão Suco concentrado
SOBREMESA	Melão	Banana	Goiaba	Tangerina	Laranja	Gelatina sabor uva	Doce de leite em pasta
LANCHE	Pão de milho c/requeijão Café	Torrada c/margarina Café	Bolo de banana Café	Cuscuz c/ ovo Café c/ leite	Bolo de fubá Café c/ leite	Cuscuz de tapioca Café	Curau de milho Café
JANTAR	Isca de fígado Purê de batata Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Sopa de legumes (batata inglesa, cenoura, chuchu) C/ carne em cubos (paleta)	Picadinho de carne c/ abóbora Arroz e feijão preto Salada: a mesma do almoço	Risoto de frango ao molho de tomate Feijão preto Salada: a mesma do almoço	Caldo de ervilha c/ cubos de frango e linguiça calabresa Arroz	Lombo suíno de panela acebolado Chips de batata doce (assada c/ ervas) Salada: a mesma do almoço	Cubo de frango a curry Macarrão parafuso ao molho branco Arroz e feijão preto
CEIA	Rosquinha de leite Leite morno	Mingau de amido de milho c/ achocolatado	Biscoito cream cracker c/margarina Suco concentrado	Torrada c/ geleia Chá de erva-cidreira	Bisnaguinha c/margarina Suco de maracujá	Bolo de fubá Leite morno	Mingau de aveia c/ banana e mel



ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

DECLARAMOS inteira submissão ao Edital do Pregão Eletrônico nº 90.0XX/2025 e seu respectivo Termo de Referência, correspondente a licitação a qual está vinculada. Que nos preços abaixo ofertados estão inclusos todos os custos diretos e indiretos indispensáveis à perfeita execução do objeto deste pregão, abrangendo todos os custos com materiais e serviços necessários a entrega do(s) item(s) em perfeitas condições de uso, eventual substituição de unidades defeituosas e/ou entrega de itens faltantes.

Nos termos do ITEM ____ DO EDITAL - APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DA DOCUMENTAÇÃO.

OPTANTE DO SIMPLES NACIONAL () SIM () NÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.0XX/2025
Data de abertura:
Nome da empresa:
CNPJ:
Endereço:
CEP:
Telefone: (DDD)
E-mail:
Dados Bancários:
Nome do Representante legal da empresa: (que assinará o contrato)
CPF: (do representante legal da empresa que assinará o contrato)
RG/órgão emissor: (do representante legal da empresa que assinará o contrato)
Instrumento de outorga de poderes: (encaminhar cópia do instrumento de outorga de poderes)
Certificação digital: O representante legal da empresa que assinará o contrato possui certificação digital ICP Brasil? ()Sim () Não

LOTE ÚNICO					
CATSER: 5320					
CASA ABRIGO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. TOTAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
COMENSAIS A PARTIR DE 12 ANOS					
1	Desjejum	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
2	Colação	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
3	Almoço	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
4	Sobremesa	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
5	Lanche	Unid.	10800		



-	Repetição*	Unid.	7200		
6	Jantar	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
7	Ceia	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
COMENSAIS DE 5 ANOS A 11 ANOS E 12 MESES					
1	Desjejum	Unid.	10800		
-	Repetição	Unid.	7200		
2	Colação	Unid.	10800		
-	Repetição	Unid.	7200		
3	Almoço	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
4	Sobremesa	Unid.	10800		
-	Repetição	Unid.	7200		
5	Lanche	Unid.	10800		
-	Repetição	Unid.	7200		
6	Jantar	Unid.	10800		
-	Repetição*	Unid.	7200		
7	Ceia	Unid.	10800		
-	Repetição	Unid.	7200		
COMENSAIS DE 0 A 4 ANOS E 12 MESES					
1	Desjejum	Unid.	7200		
-	Repetição	Unid.	3600		
1.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
2	Colação	Unid.	7200		
-	Repetição	Unid.	3600		
2.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
3	Almoço	Unid.	7200		
-	Repetição*	Unid.	3600		
3.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
4	Sobremesa	Unid.	5760		
-	Repetição	Unid.	2880		
5	Lanche	Unid.	7200		
-	Repetição	Unid.	3600		
5.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
6	Jantar	Unid.	7200		
-	Repetição*	Unid.	3600		
6.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
7	1ª Ceia	Unid.	7200		
-	Repetição	Unid.	3600		
7.1	Mamadeira 30 ml	Unid.	7200		
CARDÁPIOS FESTIVOS					
1	1º/jan Dia da Confraternização Mundial/ Ano-novo	Unid.	200		
2	Pascoa	Unid.	200		
3	Dia de São João/Festa Junina	Unid.	200		



4	Dia das Crianças	Unid.	200		
5	Natal	Unid.	200		
6	Aniversário de Acolhido	Unid.	200		
TOTAL REFEIÇÕES / ANO		Unid.	369.840		
VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA				R\$	
VALOR TOTAL DOS INSUMOS				R\$	
VALOR TOTAL - CASA ABRIGO				R\$	
CENTRO DE ATENÇÃO A POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. TOTAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Desjejum	Unid.	21600		
-	Repetição	Unid.	21600		
2	Colação	Unid.	21600		
-	Repetição	Unid.	21600		
3	Almoço	Unid.	21600		
-	Repetição*	Unid.	21600		
4	Sobremesa	Unid.	21600		
-	Repetição	Unid.	21600		
5	Lanche	Unid.	21600		
-	Repetição	Unid.	21600		
6	Jantar	Unid.	21600		
-	Repetição*	Unid.	21600		
7	Ceia	Unid.	21600		
-	Repetição	Unid.	21600		
CARDÁPIOS FESTIVOS					
1	1º/jan Dia da Confraternização Mundial/ Ano-novo	Unid.	200		
2	Pascoa	Unid.	200		
3	Dia de São João/Festa Junina	Unid.	200		
4	Natal	Unid.	200		
5	Aniversários de Acolhidos	Unid.	200		
TOTAL REFEIÇÕES / ANO		Unid.	303.400		
VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA				R\$	
VALOR TOTAL DOS INSUMOS				R\$	
VALOR TOTAL - CENTRO DE ATENÇÃO				R\$	
VALOR GLOBAL DA CONTRAÇÃO (LOTE ÚNICO)				\$	



ANEXO III
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA

Para a execução deste instrumento jurídico, as partes declaram conhecer a Lei Federal nº 12.846/2013, se comprometem a atuar de forma ética, íntegra, legal e transparente, e estão cientes de que não poderão oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta, indireta ou por meio de subcontratados ou terceiros, quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada.

Parágrafo primeiro – A responsabilização da pessoa jurídica subsiste nas hipóteses de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária, ressalvados os atos lesivos ocorridos antes da data da fusão ou incorporação, quando a responsabilidade da sucessora será restrita à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado, até o limite do patrimônio transferido.

Parágrafo segundo – As sociedades controladoras, controladas, coligadas ou, no âmbito do respectivo contrato, as consorciadas serão solidariamente responsáveis pela prática dos atos previstos nesta Lei, restringindo-se tal responsabilidade à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado.

Angra dos Reis, ____ de _____ de ____.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)



ANEXO IV
DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO

Para a execução deste instrumento jurídico, a CONTRATADA, por meio de seu representante, declara não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como os ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente aos órgãos na linha hierárquica da área encarregada da contratação.

Angra dos Reis, ____ de _____ de ____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria de Gestão de Suprimentos
Processo nº SEI-2025-06001572

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

DECLARO, sob as penas da lei e para os devidos fins de comprovação junto à **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E PROMOÇÃO DA CIDADANIA**, que, na execução do presente contrato, são devidamente observadas as normas de saúde e segurança do trabalho pertinentes.

Angra dos Reis, ____ de _____ de ____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)



ANEXO VI
DECLARAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO
ART. 63, inciso I e § 1º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº _____.

[endereço da sociedade empresarial]

Considerando o inciso I do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS que atendemos aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

Considerando o disposto no § 1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS, sob pena de desclassificação, que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas.

Angra dos Reis, ____ de _____ de _____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)



ANEXO VII
DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE RESERVA DE CARGOS DO ART. 63, IV, DA LEI FEDERAL Nº
14.133/2021

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº _____.

[endereço da sociedade empresarial]

Considerando o disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Angra dos Reis, ____ de _____ de _____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)



ANEXO VIII
MODELO DE INDICAÇÃO DA LOCALIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº _____.

[endereço da sociedade empresarial]

Informamos que as instalações dedicadas ao desempenho das nossas atividades relacionadas ao cumprimento do contrato objeto desta licitação estão localizadas na _____ *[endereço das instalações]*, acompanhando a presente declaração cópia do respectivo Alvará de Funcionamento.

Angra dos Reis, ____ de _____ de ____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)



ANEXO IX
ORDEM DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO – OES – OFM Nº ____ / ____
REF. ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº ____ / ____

Favorecido	
Objeto	Contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva Institucional, para prestação de serviços referentes à alimentação na Casa Abrigo da Criança e do Adolescente e no Centro de Atenção à População em Situação de Rua, com a utilização de cozinha industrial existente nesses Equipamentos, para a produção de refeições, com fornecimento de mão de obra e provisão de gêneros alimentícios e demais insumos.
Prazo de Execução	12 (doze) meses.
Processo	SEI-2025-06001572
Nota de Empenho	

Pela presente **Ordem de Serviço**, fica a empresa supracitada, **autorizada a iniciar a execução dos serviços** referentes ao objeto mencionado.

Angra dos Reis, 00 de xxxxxx de 2025.

Ordenador de Despesa



ANEXO X

MINUTA DE CONTRATO



LIVRO N°

FOLHA N°

MINUTA DE CONTRATO

Termo de Contrato celebrado entre o MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, como CONTRATANTE, e a _____, como CONTRATADA, para contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva Institucional, para prestação de serviços referentes à alimentação na Casa Abrigo da Criança e do Adolescente, com a utilização de cozinha industrial existente nesse equipamento, para a produção de refeições, com fornecimento de mão de obra e provisão de gêneros alimentícios e demais insumos na forma abaixo.

Aos dias ___ do mês de _do ano de_, na Praça Guarda Marinha Grenhalgh, o **MUNICÍPIO DE ANGRA DE REIS**, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, a seguir denominado **CONTRATANTE**, representado pela Secretária de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, **Sra. Thaísa Carneiro Bedê**, nomeada pela portaria nº 1235/2023 de 7 de junho de 2023, publicada no B.O. de nº 1690 de 07 de junho de 2023, matrícula 30.236, a seguir denominado **CONTRATANTE**, e a sociedade _____, estabelecida na _____ [endereço da sociedade **CONTRATADA**], inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº _____, a seguir denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por _____ [representante da sociedade **adjudicatária**] têm justo e acordado o presente Contrato, que é celebrado em decorrência do resultado do PREGÃO N° ____/____, realizado por meio do processo administrativo nº _____, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no presente termo, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006** – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela **Lei Complementar Federal nº 101/2000** – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela **Lei Federal nº 8.078/1990** e suas



LIVRO N°

FOLHA N°

alterações, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas regras constantes do Edital e de seus Anexos, pela Proposta da CONTRATADA e pelas disposições deste Contrato. A CONTRATADA declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistema de penalidades e demais regras delas constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrestritamente.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

O objeto do presente Contrato é a contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva Institucional, para prestação de serviços referentes à alimentação na Casa Abrigo da Criança e do Adolescente, com a utilização de cozinha industrial existente nesse equipamento, para a produção de refeições, com fornecimento de mão de obra e provisão de gêneros alimentícios e demais insumos devidamente descritos, caracterizados e especificados no Termo de Referência (Anexo _____ do Edital de Pregão Eletrônico nº _____), na forma abaixo descrita:

Parágrafo Único – O objeto do Contrato será executado com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no processo administrativo nº 202506001572, no Termo de Referência, em detalhes e informações fornecidas pelo CONTRATANTE, bem como nas normas técnicas para a execução dos serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA – VALOR

O valor total do presente Contrato é de R\$ _____ (por extenso), correspondendo a uma despesa mensal estimada de R\$ _____ (_____ reais).

CLÁUSULA QUARTA – FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados à CONTRATADA, mensalmente, após a regular liquidação da despesa, nos termos do **art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964**, observado o disposto no **art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021**, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data de emissão da Nota de Liquidação.

Parágrafo Primeiro – Para fins de medição, se for o caso, e faturamento, o período-base de medição do serviço prestado será de um mês, considerando-se o mês civil, podendo no primeiro mês e no último, para fins de acerto de contas, o período se constituir em fração do mês, considerado para esse fim o mês com 30 (trinta) dias.

Parágrafo Segundo – O documento de cobrança será apresentado à Fiscalização, para atestação, e, após, protocolado no(a) Assessoria de Controle Interno.



LIVRO N°

FOLHA N°

Parágrafo Terceiro – O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão dos serviços efetivamente executados e aceitos no período-base mencionado no parágrafo primeiro, sem que a Secretaria de Desenvolvimento Social esteja obrigada a pagar o valor total do Contrato.

Parágrafo Quarto – A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, os comprovantes de recolhimento do **FGTS** e **INSS** de todos os empregados atuantes no contrato, assim como Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT** ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo válida, declaração de regularidade trabalhista, declaração de observância das normas de saúde e segurança do trabalho e documentos exigidos pelas normas de liquidação das despesas aplicáveis.

Parágrafo Quinto – No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

Parágrafo Sexto – O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à CONTRATADA, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança no setor de liquidação e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

Parágrafo Sétimo – Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta-corrente da instituição financeira contratada pelo Município cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a emissão do empenho.

Parágrafo Oitavo – A Administração reserva-se ao direito de não efetuar o pagamento, se os serviços prestados estiverem em desacordo com as especificações constantes do Edital de Pregão e deste Termo.

Parágrafo Nono – A nota Fiscal Eletrônica Será(ão) conferida(s) e atestada(s) pelo Órgão solicitante, na pessoa do servidor responsável, desde que não haja fator impeditivo provocado pela empresa vencedora.

Parágrafo Décimo – Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta,



LIVRO N°

FOLHA N°

em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetário.

Parágrafo Décimo Primeiro – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias para pagamento ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva representação.

CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado, observada a Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

Parágrafo Primeiro – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA–E do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula:

$$R = Po [(I-Io)/Io]$$

Onde:

R = valor do reajuste;

I = índice IPCA–E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

Io = índice do IPCA–E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta; Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

Parágrafo Segundo – Caso o índice previsto neste Contrato seja extinto ou de alguma forma não possa mais ser aplicado, será adotado outro índice que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda. Neste caso, a variação do índice deverá ser calculada por meio da fórmula consignada no parágrafo anterior.

CLÁUSULA SEXTA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO–FINANCEIRO

Caso o CONTRATADO requeira reequilíbrio econômico–financeiro do contrato, fica o CONTRATANTE obrigado a responder em até 60 (sessenta) dias, da data do requerimento ou da data em que forem apresentados todos os documentos necessários à apreciação do pedido.

CLÁUSULA SÉTIMA – FORMA DE EXECUÇÃO

A forma de execução dos serviços objeto do presente contrato, obedecerá ao Termo de Referência (Anexo _____ do Edital de Pregão Eletrônico nº _____).

CLÁUSULA OITAVA – FISCALIZAÇÃO

A CONTRATADA submeter-se-á a todas as medidas e procedimentos de Fiscalização. Os atos de fiscalização, inclusive inspeções e testes, executados pelo



LIVRO N°

FOLHA N°

CONTRATANTE e/ou por seus prepostos, não eximem a CONTRATADA de suas obrigações no que se refere ao cumprimento das normas, especificações e projetos, nem de qualquer de suas responsabilidades legais e contratuais.

Parágrafo Primeiro – A Fiscalização da execução dos serviços caberá a fiscal designado por ato da Secretaria de Desenvolvimento Social. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios nos termos da legislação em vigor, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo Segundo – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, se obrigando a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem considerados necessários ao desempenho de suas atividades.

Parágrafo Terceiro – Compete à CONTRATADA fazer minucioso exame da execução dos serviços, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à Fiscalização, para o devido esclarecimento, todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas e que venham a impedir o bom desempenho do Contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

Parágrafo Quarto – A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne aos serviços contratados, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na execução dos serviços contratados não implicará corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus prepostos.

Parágrafo Quinto – A CONTRATADA se obriga a permitir que o pessoal da fiscalização do CONTRATANTE acesse quaisquer de suas dependências, possibilitando o exame das instalações e também das anotações relativas aos equipamentos, pessoas e materiais, fornecendo, quando solicitados, todos os dados e elementos referentes à execução do contrato.

CLÁUSULA NONA – GARANTIA

A CONTRATADA deverá apresentar garantia na modalidade de seguro-garantia, no valor de R\$ _____ equivalente a 2% (dois por cento) do valor total do Contrato.

Parágrafo Primeiro – Secretaria de Desenvolvimento Social se utilizará da garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a esta



LIVRO N°

FOLHA N°

inclusive para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir-se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações. Para reparar esses prejuízos, poderá a CONTRATANTE ainda reter créditos.

Parágrafo Segundo – Os valores das multas impostas por descumprimento das obrigações assumidas no Contrato serão **descontados da garantia** caso não venham a ser quitados no prazo de **03 (três) dias úteis**, contados da ciência da aplicação da penalidade. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo Terceiro – Em caso de extinção do contrato decorrente de falta imputável à CONTRATADA, a garantia reverterá integralmente ao CONTRATANTE, que promoverá a cobrança de eventual diferença que venha a ser apurada entre o importe da garantia prestada e o débito verificado.

Parágrafo Quarto – A apólice deverá ter vigência idêntica ao prazo do contrato, acrescido de **90** (noventa) dias para apuração de eventual inadimplemento da Contratada — ocorrido durante a vigência contratual — e para a comunicação do inadimplemento à seguradora, com cláusula de renovação até a extinção das obrigações da CONTRATADA, vinculada à reavaliação do risco.

Parágrafo Quinto – A apólice deverá conter disposição expressa de obrigatoriedade de a seguradora informar ao CONTRATANTE e à CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias antes do prazo final da validade, se a apólice será ou não renovada.

Parágrafo Sexto – No caso de a seguradora não renovar a apólice de seguro-garantia, a Contratada deverá apresentar garantia de valor e condições equivalentes, para aprovação do Contratante, antes do vencimento da apólice, independentemente de notificação, sob pena de caracterizar-se inadimplência e serem aplicadas as penalidades cabíveis.

Parágrafo Sétimo – As apólices emitidas não poderão conter obrigações, restrições ou disposições que contrariem as disposições do presente CONTRATO e deverão conter declaração expressa da companhia seguradora, da qual conste que conhece integralmente este contrato.

Parágrafo Oitavo – A CONTRATADA encaminhará ao Contratante cópia autenticada das apólices de seguro, antes da assinatura do contrato.



LIVRO N°

FOLHA N°

Parágrafo Nono – A apólice deverá ser emitida por seguradora autorizada a funcionar no Brasil pela SUSEP – Superintendência de Seguros Privados, – fato que deverá ser atestado mediante apresentação, junto com a apólice, da Certidão de Regularidade expedida pela SUSEP.

Parágrafo Décimo – Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de **7 (sete) dias úteis** do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

Parágrafo Décimo Primeiro – A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA – PRAZO

A contratação terá eficácia a partir da data da publicação do instrumento correspondente no Portal Nacional de Contratações Públicas e vigorará por 24 (vinte e quatro) meses contados desta ou da data estabelecida no memorando de início, se houver.

Parágrafo Primeiro – O prazo de execução dos serviços poderá ser prorrogado ou alterado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo Segundo – No caso de serviços e fornecimentos contínuos, o contrato poderá ser prorrogado na forma dos arts. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, e das demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. São obrigações da CONTRATADA:

- 1) Prestar os serviços de acordo com todas as exigências contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 2) Tomar as medidas preventivas necessárias para evitar danos a terceiros, em consequência da execução dos trabalhos;
- 3) Responsabilizar-se integralmente pelo ressarcimento de quaisquer danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Contrato, respondendo por si, seus empregados, prepostos e sucessores, independentemente das medidas preventivas adotadas;



LIVRO N°

FOLHA N°

- 4) Atender às determinações e exigências formuladas pelo CONTRATANTE;
- 5) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, por sua conta e responsabilidade, os serviços recusados pelo CONTRATANTE no prazo determinado pela Fiscalização;
- 6) Responsabilizar-se, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, sociais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias, ou quaisquer outras previstas na legislação em vigor, bem como por todos os gastos e encargos com material e mão-de-obra necessária à completa realização dos serviços até o seu término:
- a) Em caso de ajuizamento de ações trabalhistas em face da CONTRATADA, decorrentes da execução do presente Contrato, com a inclusão do Município de Angra dos Reis ou de entidade da Administração Pública indireta como responsável subsidiário ou solidário, o CONTRATANTE poderá reter, das parcelas vincendas, o montante dos valores cobrados, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência;
- b) No caso da existência de débitos tributários ou previdenciários, decorrentes da execução do presente Contrato, que possam ensejar responsabilidade subsidiária ou solidária do CONTRATANTE, as parcelas vincendas poderão ser retidas até o montante dos valores cobrados, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência;
- c) As retenções previstas nas alíneas “a” e “b” poderão ser realizadas tão logo tenha ciência o Município de Angra dos Reis ou o CONTRATANTE da existência de ação trabalhista ou de débitos tributários e previdenciários e serão destinadas ao pagamento das respectivas obrigações d) caso o Município de Angra dos Reis ou entidade da Administração Pública indireta sejam compelidos a tanto, administrativa ou judicialmente, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à CONTRATADA;
- d) Eventuais retenções previstas nas alíneas “a” e “b” somente serão liberadas pelo CONTRATANTE se houver justa causa devidamente fundamentada.
- 7) Responsabilizar-se, na forma do Contrato, pela qualidade dos serviços executados e dos materiais empregados, em conformidade com as especificações do Termo de Referência, com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e demais normas técnicas pertinentes, a ser atestada pelo fiscal, assim como pelo



LIVRO N°

FOLHA N°

refazimento do serviço e a substituição dos materiais recusados, sem ônus para o(a) CONTRATANTE e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

8) Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas para a celebração do contrato durante todo prazo de execução contratual;

9) Responsabilizar-se inteira e exclusivamente pelo uso regular de marcas, patentes, registros, processos e licenças relativas à execução deste Contrato, eximindo o CONTRATANTE das consequências de qualquer utilização indevida;

10) Nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para assegurar o cumprimento de obrigações trabalhistas, aquiescer à adoção, entre outras medidas, a serem adotadas pela Administração no momento da contratação:

a) condicionamento o pagamento à comprovação de quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato;

b) depósito de valores em conta vinculada;

c) em caso de inadimplemento, o pagamento das verbas trabalhistas aos seus titulares, que serão deduzidas do pagamento devido ao contratado;

d) estabelecimento de que os valores destinados a férias, a décimo terceiro salário, a ausências legais e a verbas rescisórias dos empregados do contratado que participarem da execução dos serviços contratados serão pagos pelo contratante ao contratado somente na ocorrência do fato gerador.

11) Nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, apresentar quando, solicitado pela Administração, sob pena de multa, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:

a) registro de ponto;

b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;

c) comprovante de depósito do FGTS;



LIVRO N°

FOLHA N°

- d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
- e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
- f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.
- 12) Nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, autorizar a Administração CONTRATANTE a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando estes não forem adimplidos;
- 13) Cumprir durante toda a execução do contrato as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.
- 14) Manter hígidas as garantias contratuais até o recebimento definitivo do objeto do contrato;
- 15) Se comprometer a não subcontratar pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 16) Informar endereço(s) eletrônico(s) para comunicação e recebimento de notificações e intimações, inclusive para fim de eventual citação judicial;
- 17) Comprovar o cadastramento de seu endereço eletrônico perante os órgãos do Poder Judiciário, mantendo seus dados atualizados para fins de eventual recebimento de citações e intimações;
- 18) Comprovar a implantação de programa de integridade nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, de que trata o § 4º do art. 25 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 19) Efetuar a retenção na fonte do imposto de renda sobre os pagamentos feitos às pessoas físicas e jurídicas, com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de



LIVRO N°

FOLHA N°

janeiro de 2012, pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, observando a alíquota aplicável;

20) Executar o serviço discriminado dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos no Termo de Referência;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do CONTRATANTE:

- I – Realizar os pagamentos na forma e condições previstas neste Contrato;
- II – Realizar a fiscalização do objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RECEBIMENTO DO OBJETO DO CONTRATO.

O recebimento do objeto do contrato previsto na CLÁUSULA SEGUNDA se dará mediante a avaliação de servidores designados pela Secretária de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, que constatarão se o objeto entregue atende a todas as especificações contidas no Termo de Referência.

Parágrafo Primeiro – O objeto do presente contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem as relativas ao pagamento.

Parágrafo Segundo – Os serviços prestados em desacordo com a especificação do Edital e seus Anexos, e da Proposta deverão ser recusados pela Fiscal responsável pela fiscalização do contrato, que anotará em registro próprio as ocorrências e determinará o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 5 (cinco) dias, para ratificação.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de recusa de recebimento, a CONTRATADA deverá reexecutar os serviços não aceitos, em prazo a ser estabelecido pela CONTRATANTE, passando a contar os prazos para pagamento e demais compromissos do CONTRATANTE da data da efetiva aceitação. Caso a CONTRATADA não reexecute os serviços não aceitos no prazo assinado, a CONTRATANTE se reserva o direito de providenciar a sua execução às expensas da CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – FORÇA MAIOR E CASO FORTUITO

Os motivos de força maior ou caso fortuito que possam impedir a CONTRATADA de cumprir as etapas e o prazo do Contrato deverão ser alegados oportunamente, mediante requerimento protocolado. Não serão consideradas quaisquer alegações baseadas em ocorrências não comunicadas e nem aceitas pela Fiscalização nas



épocas oportunas. Os motivos de força maior e caso fortuito poderão autorizar a suspensão da execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – SUSPENSÃO DA EXECUÇÃO

É facultado ao CONTRATANTE suspender a execução do Contrato e a contagem dos prazos mediante justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato, a Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes **sanções**, previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, discriminadas neste Termo ou do Termo de Referência Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº _____:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Parágrafo Primeiro – A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará os seguintes parâmetros:

- 1)** 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 2)** 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 3)** 0,5% (meio por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 4)** 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e



LIVRO N°

FOLHA N°

5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.

6) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

7) Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1	
GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

TABELA 2		
INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01



7	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01

Parágrafo Segundo – As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

Parágrafo Terceiro – As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquela prevista nas alíneas “b”, e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

Parágrafo Quarto – As multas deverão ser recolhidas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade ou da publicação no Boletim Oficial do Município de Angra dos Reis do ato que as impuser.

Parágrafo Quinto – As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CONTRATADA mediante requerimento expresso nesse sentido.

Parágrafo Sexto – Se, no prazo previsto nesta Cláusula, não for feita a prova do recolhimento da multa, promover-se-ão as medidas necessárias ao seu desconto da garantia prestada, mediante despacho regular da autoridade contratante.

Parágrafo Sétimo – Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo Oitavo – Nos casos em que o valor da multa venha a ser descontado da garantia, o valor desta deverá ser recomposto em **48 (quarenta e oito) horas**, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

Parágrafo Nono – Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, o CONTRATANTE suspenderá, observado o contraditório e ampla defesa, os pagamentos devidos à CONTRATADA até a comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como até a recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado



LIVRO N°

FOLHA N°

em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.

Parágrafo Décimo – Se a CONTRATANTE verificar que o valor da garantia e/ou o valor dos pagamentos ainda devidos são suficientes à satisfação do valor da multa, o processo de pagamento retomará o seu curso.

Parágrafo Décimo Primeiro – As multas eventualmente aplicadas com base na **alínea “b” do caput desta Cláusula** não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CONTRATADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

Parágrafo Décimo Segundo – A aplicação das sanções estabelecidas nas alíneas “a”, “b” e “c” do caput desta Cláusula é da competência da Superintendência de Gestão e a da alínea “d” é da competência exclusiva do titular do órgão ou autoridade máxima da entidade CONTRATANTE, Secretária de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania.

Parágrafo Décimo Terceiro – A aplicação das sanções previstas no item 19.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Parágrafo Décimo Quarto – A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – RECURSOS

A CONTRATADA poderá apresentar:

- a) **Recurso** a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da intimação da aplicação das penalidades estabelecidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do caput da Cláusula anterior;
- b) **Recurso** a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **3 (três) dias úteis** contados da intimação da extinção do contrato quando promovido por ato unilateral e escrito da Administração;



LIVRO N°

FOLHA N°

c) **Pedido de Reconsideração** no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da ciência da aplicação da penalidade estabelecida na alínea “e” do caput da Cláusula anterior;

Parágrafo Único – Os recursos a que aludem as alíneas “a” e “b” do caput da presente Cláusula serão dirigidos à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar a decisão recorrida, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior para decisão.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – EXTINÇÃO

O CONTRATANTE poderá extinguir administrativamente o Contrato, por ato unilateral, na ocorrência das hipóteses previstas no art. 137, incisos I a IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante decisão fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e observado o art. 138, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo Primeiro – A extinção operará seus efeitos a partir da publicação do ato administrativo no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Parágrafo Segundo – Extinto o Contrato, a CONTRATANTE assumirá imediatamente o seu objeto no local e no estado em que a sua execução se encontrar.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de extinção por culpa da contratada, a CONTRATADA, além das demais sanções cabíveis, ficará sujeita à multa de até 20% (vinte por cento) calculada sobre o saldo reajustado do Contrato, ou, ainda, sobre o valor do Contrato, conforme o caso, na forma da Cláusula Terceira e da Cláusula Décima Sexta, caput, alínea “c”, deste Contrato.

Parágrafo Quarto – A multa referida no parágrafo anterior não tem caráter compensatório e será descontada do valor da garantia. Se a garantia for insuficiente, o débito remanescente, inclusive o decorrente de penalidades anteriormente aplicadas, poderá ser compensado com eventuais créditos devidos pelo CONTRATANTE.

Parágrafo Quinto – Nos casos de extinção com culpa exclusiva da CONTRATANTE, deverão ser promovidos:

a) A devolução da garantia;

b) Os pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da extinção;

c) O pagamento do custo de desmobilização, caso haja;



LIVRO N°

FOLHA N°

d) O ressarcimento dos prejuízos comprovadamente sofridos.

Parágrafo Sexto – Na hipótese de extinção do Contrato por culpa da CONTRATADA, esta somente terá direito ao valor das faturas relativas às parcelas do objeto efetivamente adimplidas até a data da rescisão do Contrato, após a compensação prevista no parágrafo quarto desta Cláusula.

Parágrafo Sétimo – No caso de extinção amigável, esta será reduzida a termo, tendo a CONTRATADA direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato, conforme atestado em laudo da comissão especial designada para esse fim e à devolução da garantia.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – SUBCONTRATAÇÃO

A CONTRATADA não poderá subcontratar o objeto dessa licitação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários à execução dos serviços ora contratados correrão à conta do Programa de Trabalho, Código de Despesa _____, tendo sido empenhada a importância de R\$ _____, por meio da Nota de Empenho n° _____, ficando o restante a ser empenhado à conta do orçamento do próximo exercício.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO

Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Angra dos Reis para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – PUBLICAÇÃO

O CONTRATANTE promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Boletim Oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei Federal n° 14.133/2021, às expensas da CONTRATADA.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – FISCALIZAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA

O CONTRATANTE providenciará a remessa de cópias autênticas do presente instrumento ao Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, até o 5º (quinto) dia útil contado a partir da sua assinatura, na forma da legislação aplicável.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

a) Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal n° 14.133/2021.



LIVRO N°

FOLHA N°

b) Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no CONTRATANTE.

E por estarem justos e acordados, assinam o presente em _____ (_____) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que também o assinam.

Angra dos Reis, _____ de _____ de _____.

Tháísa Carneiro Bedê
Secretária de Desenvolvimento Social
E Promoção da Cidadania

Representante Legal da Empresa contratada
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

Testemunha
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

Testemunha
(Nome, cargo, matrícula e lotação)



LIVRO N°

FOLHA N°

MINUTA DE CONTRATO

Termo de Contrato celebrado entre o MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, como CONTRATANTE, e a _____, como CONTRATADA, para contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva Institucional, para prestação de serviços referentes à alimentação no Centro de Atenção para População em Situação de Rua, com a utilização de cozinha industrial existente nesse equipamento, para a produção de refeições, com fornecimento de mão de obra e provisão de gêneros alimentícios e demais insumos na forma abaixo.

Aos dias ___ do mês de _do ano de_, na Praça Guarda Marinha Grenhalgh, o **MUNICÍPIO DE ANGRA DE REIS**, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, a seguir denominado **CONTRATANTE**, representado pela Secretária de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, **Sra. Thaísa Carneiro Bedê**, nomeada pela portaria nº 1235/2023 de 7 de junho de 2023, publicada no B.O. de nº 1690 de 07 de junho de 2023, matrícula 30.236, a seguir denominado **CONTRATANTE**, e a sociedade _____, estabelecida na _____ [endereço da sociedade **CONTRATADA**], inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº _____, a seguir denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por _____ [representante da sociedade adjudicatária] têm justo e acordado o presente Contrato, que é celebrado em decorrência do resultado do PREGÃO N° ____/____, realizado por meio do processo administrativo nº _____, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no presente termo, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006** – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela **Lei Complementar Federal nº 101/2000** – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código



LIVRO N°

FOLHA N°

de Defesa do Consumidor, instituído pela **Lei Federal nº 8.078/1990** e suas alterações, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas regras constantes do Edital e de seus Anexos, pela Proposta da CONTRATADA e pelas disposições deste Contrato. A CONTRATADA declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistema de penalidades e demais regras delas constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrestritamente.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

O objeto do presente Contrato é a contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva Institucional, para prestação de serviços referentes à alimentação no Centro de Atenção para População em Situação de Rua, com a utilização de cozinha industrial existente nesse equipamento, para a produção de refeições, com fornecimento de mão de obra e provisão de gêneros alimentícios e demais insumos devidamente descritos, caracterizados e especificados no Termo de Referência (Anexo _____ do Edital de Pregão Eletrônico nº _____), na forma abaixo descrita:

Parágrafo Único – O objeto do Contrato será executado com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no processo administrativo nº 202506001572, no Termo de Referência, em detalhes e informações fornecidas pelo CONTRATANTE, bem como nas normas técnicas para a execução dos serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA – VALOR

O valor total do presente Contrato é de R\$ _____ (por extenso), correspondendo a uma despesa mensal estimada de R\$ _____ (_____ reais).

CLÁUSULA QUARTA – FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados à CONTRATADA, mensalmente, após a regular liquidação da despesa, nos termos do **art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964**, observado o disposto no **art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021**, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data de emissão da Nota de Liquidação.

Parágrafo Primeiro – Para fins de medição, se for o caso, e faturamento, o período-base de medição do serviço prestado será de um mês, considerando-se o mês civil, podendo no primeiro mês e no último, para fins de acerto de contas, o período se constituir em fração do mês, considerado para esse fim o mês com 30 (trinta) dias.



LIVRO N°

FOLHA N°

Parágrafo Segundo – O documento de cobrança será apresentado à Fiscalização, para atestação, e, após, protocolado no(a) Assessoria de Controle Interno.

Parágrafo Terceiro – O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão dos serviços efetivamente executados e aceitos no período-base mencionado no parágrafo primeiro, sem que a Secretaria de Desenvolvimento Social esteja obrigada a pagar o valor total do Contrato.

Parágrafo Quarto – A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, os comprovantes de recolhimento do **FGTS** e **INSS** de todos os empregados atuantes no contrato, assim como Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT** ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo válida, declaração de regularidade trabalhista, declaração de observância das normas de saúde e segurança do trabalho e documentos exigidos pelas normas de liquidação das despesas aplicáveis.

Parágrafo Quinto – No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

Parágrafo Sexto – O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à CONTRATADA, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança no setor de liquidação e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

Parágrafo Sétimo – Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta-corrente da instituição financeira contratada pelo Município cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a emissão do empenho.

Parágrafo Oitavo – A Administração reserva-se ao direito de não efetuar o pagamento, se os serviços prestados estiverem em desacordo com as especificações constantes do Edital de Pregão e deste Termo.

Parágrafo Nono – A nota Fiscal Eletrônica Será(ão) conferida(s) e atestada(s) pelo Órgão solicitante, na pessoa do servidor responsável, desde que não haja fator impeditivo provocado pela empresa vencedora.



LIVRO N°

FOLHA N°

Parágrafo Décimo – Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetário.

Parágrafo Décimo Primeiro – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias para pagamento ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva representação.

CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado, observada a Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

Parágrafo Primeiro – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA–E do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula:

$$R = Po [(I-Io)/Io]$$

Onde:

R = valor do reajuste;

I = índice IPCA–E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

Io = índice do IPCA–E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta; Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

Parágrafo Segundo – Caso o índice previsto neste Contrato seja extinto ou de alguma forma não possa mais ser aplicado, será adotado outro índice que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda. Neste caso, a variação do índice deverá ser calculada por meio da fórmula consignada no parágrafo anterior.

CLÁUSULA SEXTA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO–FINANCEIRO

Caso o CONTRATADO requeira reequilíbrio econômico–financeiro do contrato, fica o CONTRATANTE obrigado a responder em até 60 (sessenta) dias, da data do requerimento ou da data em que forem apresentados todos os documentos necessários à apreciação do pedido.

CLÁUSULA SÉTIMA – FORMA DE EXECUÇÃO

A forma de execução dos serviços objeto do presente contrato, obedecerá ao Termo de Referência (Anexo _____ do Edital de Pregão Eletrônico nº _____).



LIVRO N°

FOLHA N°

CLÁUSULA OITAVA – FISCALIZAÇÃO

A CONTRATADA submeter-se-á a todas as medidas e procedimentos de Fiscalização. Os atos de fiscalização, inclusive inspeções e testes, executados pelo CONTRATANTE e/ou por seus prepostos, não eximem a CONTRATADA de suas obrigações no que se refere ao cumprimento das normas, especificações e projetos, nem de qualquer de suas responsabilidades legais e contratuais.

Parágrafo Primeiro – A Fiscalização da execução dos serviços caberá a fiscal designado por ato da Secretaria de Desenvolvimento Social. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios nos termos da legislação em vigor, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo Segundo – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, se obrigando a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem considerados necessários ao desempenho de suas atividades.

Parágrafo Terceiro – Compete à CONTRATADA fazer minucioso exame da execução dos serviços, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à Fiscalização, para o devido esclarecimento, todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas e que venham a impedir o bom desempenho do Contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

Parágrafo Quarto – A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne aos serviços contratados, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na execução dos serviços contratados não implicará corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus prepostos.

Parágrafo Quinto – A CONTRATADA se obriga a permitir que o pessoal da fiscalização do CONTRATANTE acesse quaisquer de suas dependências, possibilitando o exame das instalações e também das anotações relativas aos equipamentos, pessoas e materiais, fornecendo, quando solicitados, todos os dados e elementos referentes à execução do contrato.

CLÁUSULA NONA – GARANTIA

A CONTRATADA deverá apresentar garantia na modalidade de seguro-garantia, no valor de R\$ _____ equivalente a 2% (dois por cento) do valor total do Contrato.



LIVRO N°

FOLHA N°

Parágrafo Primeiro – Secretaria de Desenvolvimento Social se utilizará da garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a esta inclusive para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir-se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações. Para reparar esses prejuízos, poderá a CONTRATANTE ainda reter créditos.

Parágrafo Segundo – Os valores das multas impostas por descumprimento das obrigações assumidas no Contrato serão **descontados da garantia** caso não venham a ser quitados no prazo de **03 (três) dias úteis**, contados da ciência da aplicação da penalidade. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo Terceiro – Em caso de extinção do contrato decorrente de falta imputável à CONTRATADA, a garantia reverterá integralmente ao CONTRATANTE, que promoverá a cobrança de eventual diferença que venha a ser apurada entre o importe da garantia prestada e o débito verificado.

Parágrafo Quarto – A apólice deverá ter vigência idêntica ao prazo do contrato, acrescido de **90** (noventa) dias para apuração de eventual inadimplemento da Contratada — ocorrido durante a vigência contratual — e para a comunicação do inadimplemento à seguradora, com cláusula de renovação até a extinção das obrigações da CONTRATADA, vinculada à reavaliação do risco.

Parágrafo Quinto – A apólice deverá conter disposição expressa de obrigatoriedade de a seguradora informar ao CONTRATANTE e à CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias antes do prazo final da validade, se a apólice será ou não renovada.

Parágrafo Sexto – No caso de a seguradora não renovar a apólice de seguro-garantia, a Contratada deverá apresentar garantia de valor e condições equivalentes, para aprovação do Contratante, antes do vencimento da apólice, independentemente de notificação, sob pena de caracterizar-se inadimplência e serem aplicadas as penalidades cabíveis.

Parágrafo Sétimo – As apólices emitidas não poderão conter obrigações, restrições ou disposições que contrariem as disposições do presente CONTRATO e deverão conter declaração expressa da companhia seguradora, da qual conste que conhece integralmente este contrato.



LIVRO N°

FOLHA N°

Parágrafo Oitavo – A CONTRATADA encaminhará ao Contratante cópia autenticada das apólices de seguro, antes da assinatura do contrato.

Parágrafo Nono – A apólice deverá ser emitida por seguradora autorizada a funcionar no Brasil pela SUSEP – Superintendência de Seguros Privados, – fato que deverá ser atestado mediante apresentação, junto com a apólice, da Certidão de Regularidade expedida pela SUSEP.

Parágrafo Décimo – Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de **7 (sete) dias úteis** do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

Parágrafo Décimo Primeiro – A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA – PRAZO

A contratação terá eficácia a partir da data da publicação do instrumento correspondente no Portal Nacional de Contratações Públicas e vigorará por 24 (vinte e quatro) meses contados desta ou da data estabelecida no memorando de início, se houver.

Parágrafo Primeiro – O prazo de execução dos serviços poderá ser prorrogado ou alterado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo Segundo – No caso de serviços e fornecimentos contínuos, o contrato poderá ser prorrogado na forma dos arts. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, e das demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. São obrigações da CONTRATADA:

- 1) Prestar os serviços de acordo com todas as exigências contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 2) Tomar as medidas preventivas necessárias para evitar danos a terceiros, em consequência da execução dos trabalhos;



LIVRO N°

FOLHA N°

3) Responsabilizar-se integralmente pelo ressarcimento de quaisquer danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Contrato, respondendo por si, seus empregados, prepostos e sucessores, independentemente das medidas preventivas adotadas;

4) Atender às determinações e exigências formuladas pelo CONTRATANTE;

5) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, por sua conta e responsabilidade, os serviços recusados pelo CONTRATANTE no prazo determinado pela Fiscalização;

6) Responsabilizar-se, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, sociais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias, ou quaisquer outras previstas na legislação em vigor, bem como por todos os gastos e encargos com material e mão-de-obra necessária à completa realização dos serviços até o seu término:

a) Em caso de ajuizamento de ações trabalhistas em face da CONTRATADA, decorrentes da execução do presente Contrato, com a inclusão do Município de Angra dos Reis ou de entidade da Administração Pública indireta como responsável subsidiário ou solidário, o CONTRATANTE poderá reter, das parcelas vincendas, o montante dos valores cobrados, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência;

b) No caso da existência de débitos tributários ou previdenciários, decorrentes da execução do presente Contrato, que possam ensejar responsabilidade subsidiária ou solidária do CONTRATANTE, as parcelas vincendas poderão ser retidas até o montante dos valores cobrados, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência;

c) As retenções previstas nas alíneas "a" e "b" poderão ser realizadas tão logo tenha ciência o Município de Angra dos Reis ou o CONTRATANTE da existência de ação trabalhista ou de débitos tributários e previdenciários e serão destinadas ao pagamento das respectivas obrigações d) caso o Município de Angra dos Reis ou entidade da Administração Pública indireta sejam compelidos a tanto, administrativa ou judicialmente, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à CONTRATADA;

d) Eventuais retenções previstas nas alíneas "a" e "b" somente serão liberadas pelo CONTRATANTE se houver justa causa devidamente fundamentada.



LIVRO N°

FOLHA N°

7) Responsabilizar-se, na forma do Contrato, pela qualidade dos serviços executados e dos materiais empregados, em conformidade com as especificações do Termo de Referência, com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e demais normas técnicas pertinentes, a ser atestada pelo fiscal, assim como pelo refazimento do serviço e a substituição dos materiais recusados, sem ônus para o(a) CONTRATANTE e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

8) Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas para a celebração do contrato durante todo prazo de execução contratual;

9) Responsabilizar-se inteira e exclusivamente pelo uso regular de marcas, patentes, registros, processos e licenças relativas à execução deste Contrato, eximindo o CONTRATANTE das consequências de qualquer utilização indevida;

10) Nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para assegurar o cumprimento de obrigações trabalhistas, aquiescer à adoção, entre outras medidas, a serem adotadas pela Administração no momento da contratação:

a) condicionamento o pagamento à comprovação de quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato;

b) depósito de valores em conta vinculada;

c) em caso de inadimplemento, o pagamento das verbas trabalhistas aos seus titulares, que serão deduzidas do pagamento devido ao contratado;

d) estabelecimento de que os valores destinados a férias, a décimo terceiro salário, a ausências legais e a verbas rescisórias dos empregados do contratado que participarem da execução dos serviços contratados serão pagos pelo contratante ao contratado somente na ocorrência do fato gerador.

11) Nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, apresentar quando, solicitado pela Administração, sob pena de multa, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:

a) registro de ponto;



LIVRO N°

FOLHA N°

b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;

c) comprovante de depósito do FGTS;

d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;

e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;

f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

12) Nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, autorizar a Administração CONTRATANTE a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando estes não forem adimplidos;

13) Cumprir durante toda a execução do contrato as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

14) Manter hígidas as garantias contratuais até o recebimento definitivo do objeto do contrato;

15) Se comprometer a não subcontratar pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau;

16) Informar endereço(s) eletrônico(s) para comunicação e recebimento de notificações e intimações, inclusive para fim de eventual citação judicial;

17) Comprovar o cadastramento de seu endereço eletrônico perante os órgãos do Poder Judiciário, mantendo seus dados atualizados para fins de eventual recebimento de citações e intimações;



LIVRO N°

FOLHA N°

18) Comprovar a implantação de programa de integridade nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, de que trata o § 4º do art. 25 da Lei Federal nº 14.133/2021;

19) Efetuar a retenção na fonte do imposto de renda sobre os pagamentos feitos às pessoas físicas e jurídicas, com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, observando a alíquota aplicável;

20) Executar o serviço discriminado dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos no Termo de Referência;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do CONTRATANTE:

- I – Realizar os pagamentos na forma e condições previstas neste Contrato;
- II – Realizar a fiscalização do objeto contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RECEBIMENTO DO OBJETO DO CONTRATO.

O recebimento do objeto do contrato previsto na CLÁUSULA SEGUNDA se dará mediante a avaliação de servidores designados pela Secretária de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania, que constatarão se o objeto entregue atende a todas as especificações contidas no Termo de Referência.

Parágrafo Primeiro – O objeto do presente contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem as relativas ao pagamento.

Parágrafo Segundo – Os serviços prestados em desacordo com a especificação do Edital e seus Anexos, e da Proposta deverão ser recusados pela Fiscal responsável pela fiscalização do contrato, que anotará em registro próprio as ocorrências e determinará o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 5 (cinco) dias, para ratificação.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de recusa de recebimento, a CONTRATADA deverá reexecutar os serviços não aceitos, em prazo a ser estabelecido pela CONTRATANTE, passando a contar os prazos para pagamento e demais compromissos do CONTRATANTE da data da efetiva aceitação. Caso a CONTRATADA não reexecute os serviços não aceitos no prazo assinado, a CONTRATANTE se reserva o direito de providenciar a sua execução às expensas da CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.



LIVRO N°

FOLHA N°

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – FORÇA MAIOR E CASO FORTUITO

Os motivos de força maior ou caso fortuito que possam impedir a CONTRATADA de cumprir as etapas e o prazo do Contrato deverão ser alegados oportunamente, mediante requerimento protocolado. Não serão consideradas quaisquer alegações baseadas em ocorrências não comunicadas e nem aceitas pela Fiscalização nas épocas oportunas. Os motivos de força maior e caso fortuito poderão autorizar a suspensão da execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – SUSPENSÃO DA EXECUÇÃO

É facultado ao CONTRATANTE suspender a execução do Contrato e a contagem dos prazos mediante justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato, a Secretaria de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes **sanções**, previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, discriminadas neste Termo ou do Termo de Referência Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº _____:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Parágrafo Primeiro – A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará os seguintes parâmetros:

- 1)** 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 2)** 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 3)** 0,5% (meio por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;



LIVRO N°

FOLHA N°

4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.

6) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

7) Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1	
GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

TABELA 2		
INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02

Para os itens a seguir, deixar de:



5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01

Parágrafo Segundo – As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

Parágrafo Terceiro – As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquela prevista nas alíneas “b”, e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

Parágrafo Quarto – As multas deverão ser recolhidas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade ou da publicação no Boletim Oficial do Município de Angra dos Reis do ato que as impuser.

Parágrafo Quinto – As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CONTRATADA mediante requerimento expresso nesse sentido.

Parágrafo Sexto – Se, no prazo previsto nesta Cláusula, não for feita a prova do recolhimento da multa, promover-se-ão as medidas necessárias ao seu desconto da garantia prestada, mediante despacho regular da autoridade contratante.

Parágrafo Sétimo – Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo Oitavo – Nos casos em que o valor da multa venha a ser descontado da garantia, o valor desta deverá ser recomposto em **48 (quarenta e oito) horas**, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

Parágrafo Nono – Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, o CONTRATANTE suspenderá, observado o contraditório e



LIVRO N°

FOLHA N°

ampla defesa, os pagamentos devidos à CONTRATADA até a comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como até a recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.

Parágrafo Décimo – Se a CONTRATANTE verificar que o valor da garantia e/ou o valor dos pagamentos ainda devidos são suficientes à satisfação do valor da multa, o processo de pagamento retomará o seu curso.

Parágrafo Décimo Primeiro – As multas eventualmente aplicadas com base na **alínea “b” do caput desta Cláusula** não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CONTRATADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

Parágrafo Décimo Segundo – A aplicação das sanções estabelecidas nas alíneas “a”, “b” e “c” do caput desta Cláusula é da competência da Superintendência de Gestão e a da alínea “d” é da competência exclusiva do titular do órgão ou autoridade máxima da entidade CONTRATANTE, Secretária de Desenvolvimento Social e Promoção da Cidadania.

Parágrafo Décimo Terceiro – A aplicação das sanções previstas no item 19.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Parágrafo Décimo Quarto – A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – RECURSOS

A CONTRATADA poderá apresentar:

a) **Recurso** a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da intimação da aplicação das penalidades estabelecidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do caput da Cláusula anterior;



LIVRO N°

FOLHA N°

b) **Recurso** a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **3 (três) dias úteis** contados da intimação da extinção do contrato quando promovido por ato unilateral e escrito da Administração;

c) **Pedido de Reconsideração** no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da ciência da aplicação da penalidade estabelecida na alínea “e” do caput da Cláusula anterior;

Parágrafo Único – Os recursos a que aludem as alíneas “a” e “b” do caput da presente Cláusula serão dirigidos à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar a decisão recorrida, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior para decisão.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – EXTINÇÃO

O CONTRATANTE poderá extinguir administrativamente o Contrato, por ato unilateral, na ocorrência das hipóteses previstas no art. 137, incisos I a IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante decisão fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e observado o art. 138, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo Primeiro – A extinção operará seus efeitos a partir da publicação do ato administrativo no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Parágrafo Segundo – Extinto o Contrato, a CONTRATANTE assumirá imediatamente o seu objeto no local e no estado em que a sua execução se encontrar.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de extinção por culpa da contratada, a CONTRATADA, além das demais sanções cabíveis, ficará sujeita à **multa** de até 20% (vinte por cento) calculada sobre o saldo reajustado do Contrato, ou, ainda, sobre o valor do Contrato, conforme o caso, na forma da Cláusula Terceira e da Cláusula Décima Sexta, caput, alínea “c”, deste Contrato.

Parágrafo Quarto – A **multa** referida no parágrafo anterior não tem caráter compensatório e será descontada do valor da garantia. Se a garantia for insuficiente, o débito remanescente, inclusive o decorrente de penalidades anteriormente aplicadas, poderá ser compensado com eventuais créditos devidos pelo CONTRATANTE.

Parágrafo Quinto – Nos casos de extinção com culpa exclusiva da CONTRATANTE, deverão ser promovidos:

a) A devolução da garantia;



LIVRO N°

FOLHA N°

- b) Os pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da extinção;
- c) O pagamento do custo de desmobilização, caso haja;
- d) O ressarcimento dos prejuízos comprovadamente sofridos.

Parágrafo Sexto – Na hipótese de extinção do Contrato por culpa da CONTRATADA, esta somente terá direito ao valor das faturas relativas às parcelas do objeto efetivamente adimplidas até a data da rescisão do Contrato, após a compensação prevista no parágrafo quarto desta Cláusula.

Parágrafo Sétimo – No caso de extinção amigável, esta será reduzida a termo, tendo a CONTRATADA direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato, conforme atestado em laudo da comissão especial designada para esse fim e à devolução da garantia.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – SUBCONTRATAÇÃO

A CONTRATADA não poderá subcontratar o objeto dessa licitação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários à execução dos serviços ora contratados correrão à conta do Programa de Trabalho, Código de Despesa _____, tendo sido empenhada a importância de R\$ _____, por meio da Nota de Empenho nº _____, ficando o restante a ser empenhado à conta do orçamento do próximo exercício.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO

Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Angra dos Reis para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – PUBLICAÇÃO

O CONTRATANTE promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Boletim Oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021, às expensas da CONTRATADA.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – FISCALIZAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA

O CONTRATANTE providenciará a remessa de cópias autênticas do presente instrumento ao Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, até o 5º (quinto) dia útil contado a partir da sua assinatura, na forma da legislação aplicável.



LIVRO N°

FOLHA N°

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

a) Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021.

b) Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no CONTRATANTE.

E por estarem justos e acordados, assinam o presente em _____(_____) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que também o assinam.

Angra dos Reis, _____ de _____ de _____.

Thaísa Carneiro Bedê
Secretária de Desenvolvimento Social
E Promoção da Cidadania

Representante Legal da Empresa contratada
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

Testemunha
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

Testemunha
(Nome, cargo, matrícula e lotação)