



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

COMUNICADO

A MUNICIPALIDADE DE ITANHAÉM RECOMENDA QUE AO ADERIR A ESTE CERTAME, OS LICITANTES TENHAM CAUTELA AO APRESENTAR SUAS PROPOSTAS, BUSCANDO SEMPRE VEICULA-LAS DE MODO RESPONSÁVEL E COM A ASSERTÇÃO DE QUE OS OBJETOS LICITADOS SERÃO ENTREGUES NOS PRAZOS, PREÇOS, PADRÕES DE QUALIDADE E EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL.

A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA NÃO HESITARÁ EM PENALIZAR OS LICITANTES QUE NÃO CUMPRAM COM O DISPOSTO NESTE ATO CONVOCATÓRIO, APRESENTANDO PROPOSTAS IRRESPONSÁVEIS E INIDÔNEAS.

RESSALTE-SE QUE AO ADERIR A ESTE PROCEDIMENTO LICITATÓRIO, O CANDIDATO ASSINA DECLARAÇÃO ONDE ACEITA TODAS AS CONDIÇÕES DO EDITAL E ATESTA QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO O QUE, POR SI SÓ, JÁ AUTORIZA A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA A TOMAR AS DEVIDAS PROVIDÊNCIAS NO CASO DE CONDUTAS IRRESPONSÁVEIS POR PARTE DOS LICITANTES.



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL
PREGÃO N°27/2022

I -PREÂMBULO:

Nos termos do processo n° 6.926/2022, a Prefeitura da Estância Balneária de Itanhaém – Estado de São Paulo, por intermédio do Secretário Municipal de Administração ao final subscrito, torna público aos interessados que se encontra aberta Licitação, na modalidade “Pregão Presencial”, sob o n° 27/2022, destinada à Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviço, Preparo e Distribuição da Alimentação Escolar para Atender a Prefeitura Municipal de Itanhaém pelo o período de 12 (doze) meses.

2 – A presente Licitação é do tipo “Menor Preço Global” e será regida por este instrumento, pelas Leis Federais n°. 10.520/2002, 8.666/1993, e suas alterações posteriores e Decreto Municipal 2.284/2005.

3 – Os envelopes “proposta” e “documentação” deverão ser entregues na Sala de Licitações, situada no Paço Municipal da Prefeitura, na Avenida Washington Luiz, n°. 75, Centro, Município de Itanhaém/SP, às 08h30min (oito horas e trinta minutos) do dia 02 de maio de 2022, sendo este o momento em que ocorrerá sua abertura em sessão pública.

A pasta licitatória estará disponível a partir do dia 18 de abril de 2022.

4 – No local indicado serão realizados os procedimentos pertinentes a este Pregão, com respeito ao(à):

4.1 – credenciamento dos representantes legais das licitantes interessadas em participar deste Pregão;

4.2 – recebimento dos envelopes “Proposta” e “Documentação”;

4.3 – abertura dos envelopes “Proposta”;

4.4 – divulgação das licitantes classificadas e das desclassificadas;

4.5 – condução dos trabalhos relativos aos lances verbais;

4.6 – abertura do envelope “Documentação” da licitante detentora do menor preço;

4.7 – devolução aos demais licitantes dos envelopes “Documentação” fechados, após a assinatura do contrato pela licitante vencedora.

5 – As decisões do Pregoeiro serão comunicadas mediante publicação no Diário Oficial do Estado e em Jornal de circulação local, pelo menos por um dia, salvo com referência àquelas que, lavradas em ata, puderem ser feitas diretamente aos representantes legais das licitantes presentes ao evento, ou, ainda, por intermédio de ofício, desde que comprovado o seu recebimento, em especial no que tange ao resultado de:

5.1 – julgamento deste Pregão.

5.2 – recurso porventura interposto.

6 – Os participantes deverão ter pleno conhecimento dos termos deste instrumento, das condições gerais e particulares de execução do objeto da presente Licitação, não sendo aceitas reivindicações posteriores sob quaisquer alegações.

7 – Informações complementares sobre o presente instrumento poder ser obtidas através do telefone/fax (13) 3421-1644, de segunda-feira à sexta-feira, das 09 (nove) horas às 12 (doze) horas e das 14 (quatorze) horas às 16 (dezesesseis) horas.

II – DO OBJETO:

1 – A presente licitação tem como objeto a Contratação de Empresa Especializada na Prestação



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

de Serviço, Preparo e Distribuição da Alimentação Escolar para Atender a Prefeitura Municipal de Itanhaém pelo o período de 12 (doze) meses, atendendo as especificações contidas no Anexo I, sendo que os quantitativos e descritivos técnicos são de responsabilidade da Secretaria solicitante, no caso a Secretaria de Educação, Cultura e Esportes.

1.1 - O critério de julgamento adotado será o Menor Preço Global, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

III – DA PASTA LICITATÓRIA:

A “pasta licitatória”, contendo este instrumento e seus anexos, será afixada no quadro de avisos localizado no Paço Municipal para ser examinado, e poderá ser retirada junto ao Departamento de Suprimentos ou através do site <http://www.itanhaem.sp.gov.br> (link portal da transparência).

IV - DAS PEÇAS INTEGRANTES:

Fazem parte integrante deste instrumento, independente de transcrição, os anexos que seguem:

- 01 - ANEXO I – memorial descritivo.
- 02 - ANEXO II – especificações técnicas do objeto
- 03 - ANEXO III – relação de unidades educacionais
- 04 - ANEXO IV – cardápios
- 05 - ANEXO V – especificação técnica dos gêneros alimentícios
Descrição dos gêneros alimentícios
Características gerais dos produtos
Padrão de qualidade dos alimentos
- 06 - ANEXO VI – quantidades estimadas de refeições no ano de 2022
- 07 - ANEXO VII – modelo do termo de vistoria
- 08 - ANEXO VIII – formulário padronizado de proposta
- 09 - ANEXO IX: modelo de declaração de disponibilidade
- 10 - ANEXO X – declaração da inexistência de fatos impeditivos
- 11 - ANEXO XI - não utilização de mão de obra direta ou indireta de menores.
- 12 - ANEXO XII – minuta de contrato
- 13 – ANEXO XIII – Modelo de habilitação
- 14 – ANEXO XIV – Modelo de declaração de microempresa

V – DA PARTICIPAÇÃO:

1 – Somente poderão participar desta Licitação empresas que atendam às condições e às exigências deste instrumento, cujo objetivo social esteja relacionado com seu objeto e atenda à legislação pertinente, sendo vedada a participação de empresa quando:

1.1- sob processo de falência;

1.2- declarada inidônea por ato do Poder Público, enquanto perdurar o motivo determinante da punição ou até que seja promovida a reabilitação, em data anterior à abertura da licitação;

1.3- cujos administradores e/ou acionistas, detentores do controle do estabelecimento participante desta licitação, possuam qualquer vínculo direto ou indireto com a Contratante ou com o responsável por esta licitação, nos termos do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas atualizações posteriores;

1.4- impedida de contratar ou transacionar com a Administração Pública Licitante, ou qualquer de seus órgãos descentralizados, nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal 8.666/93;



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

1.5- reunida em consórcio;

1.6- enquadrada nas disposições do artigo 9º da Lei Federal nº8.666/1993.

2 - As licitantes deverão apresentar Proposta e Documentação em 02 (dois) envelopes distintos, lacrados e indevassáveis, contendo obrigatoriamente em suas partes externas, além do nome da licitante e do órgão realizador, a modalidade e o número da Licitação, identificados respectivamente com a palavra “proposta”, o envelope de nº. 01, e “documentação”, o envelope de nº.02.

2.1 -Por força do que dispõe o Capítulo V, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147 de 7 de agosto de 2014, as microempresas e empresas de pequeno porte terão tratamento diferenciado.

2.2 - A falsidade das declarações prestadas, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/14, poderá caracterizar o crime de que trata o artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas em lei, mediante o devido processo legal, e implicará, também, a inabilitação do licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

VI – DA VISTORIA TÉCNICA:

1 – Será realizada vistoria técnica obrigatória, objetivando o conhecimento total dos locais onde os serviços serão executados (unidades escolares, creches e projetos) de modo a empresa comprovar que conheceu as instalações, procedimentos atualmente executados e que se submete e atenderá todas as condições necessárias para o total cumprimento das obrigações objeto da licitação.

2 – Para que a Prefeitura possa lavrar o “Atestado de Vistoria Técnica”, a empresa deverá realizar a vistoria técnica, mediante requerimento efetuado por seu representante legal, das 09 (nove) horas às 12 (doze) horas e das 13 (treze) horas às 16 (dezesesseis) horas, junto à Secretaria de Educação – (setor Merenda Escolar), agendar com o Sra. **ANGELA REGINA PADOVAN – Fones: 13-3421-1700 (ramal 1780)** mencionando o nome do representante legal da empresa.

3 – A vistoria técnica será realizada até o dia **29 de abril de 2.022**, não podendo a empresa deixar de realizar, sendo o Atestado de vistoria documento obrigatório na fase de habilitação.

4 – O representante legal da empresa deverá comparecer no local indicado, munido de seu Registro Geral (RG), de onde partirá para os locais de prestação dos serviços, devidamente acompanhados de um responsável da Prefeitura.

5 – Após a realização da vistoria técnica, o responsável da Prefeitura entregará o “Atestado de Vistoria Técnica”, com sua identificação e assinatura, ao responsável técnico da empresa correspondente, em 02 (duas) vias, sendo que uma delas será também juntada ao procedimento licitatório, com o devido recebimento.

VII - DO PROCEDIMENTO:

1 – No dia, horário e local estabelecidos no preâmbulo deste edital, serão realizados pelo Pregoeiro, em sessão pública, o credenciamento das licitantes, o recebimento e a abertura dos envelopes “Proposta” e “Documentação” correspondentes a este Pregão, conforme disposto na legislação vigente.

1.1 – Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de licitante:

1.1.1 – retardatária, a não ser como ouvinte.

1.1.2 – que trocar o conteúdo dos envelopes.

2 – Aberta a sessão, o representante legal da licitante deverá credenciar-se perante o Pregoeiro, comprovando possuir poderes para formulação de propostas e para prática de todos os demais atos relativos a este Pregão.

2.1 – Somente poderá participar da fase de lances verbais o representante legal da licitante



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

devidamente credenciado.

3 – No mesmo ato, o Pregoeiro receberá os envelopes "Proposta" e "Documentação", em separado, procedendo, em seguida, à abertura dos envelopes "Proposta" e aos seguintes procedimentos:

3.1 – rubrica, conferência, análise e classificação das propostas em confronto com o objeto e exigências deste edital.

3.2 – classificação da proposta escrita de menor preço e daquelas apresentadas com valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), em relação ao menor preço.

3.3 – seleção das melhores propostas, até o máximo de três, quaisquer que sejam os preços ofertados, quando não verificados, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior.

3.4 – colocação das propostas em ordem crescente de preço cotado para que os representantes legais das licitantes participem da etapa competitiva, por meio de lances verbais.

3.5 – os lances deverão ser formulados em valores distintos de decrescentes, inferiores à proposta de Menor Preço Global, a redução mínima será estipulada em sessão, valor em que todos os licitantes estejam de acordo.

3.6 – Iniciada a abertura do envelope “Proposta”, não serão permitidas quaisquer retificações que possam influir no resultado final deste Pregão, ressalvado o disposto neste instrumento.

4 – Classificadas as propostas e iniciada a etapa competitiva, o Pregoeiro convidará individualmente as licitantes classificadas, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir da licitante detentora da proposta de maior preço e as demais, em ordem decrescente de preços ofertados.

4.1 - A desclassificação da proposta da licitante importa preclusão do seu direito de participar da fase de lances verbais.

4.2 - Após a fase de classificação, não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

5 – A licitante que se abster de apresentar lance verbal, quando convocada pelo Pregoeiro, ficará excluída dessa etapa e terá mantido o seu último preço apresentado para efeito de ordenação das propostas.

6 – A licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope “Documentação”, ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste edital ou com irregularidades, será inabilitada, não se admitindo complementação posterior à sessão.

7 – **Caberá ao Pregoeiro**, ainda, como parte das atribuições que lhe compete durante a realização deste Pregão:

7.1 – conduzir os trabalhos da equipe de apoio.

7.2 - examinar a aceitabilidade da proposta ou do lance de menor preço, quanto ao objeto e valor, decidindo, motivadamente, a respeito da escolha que vier a ser dotada.

7.3 – encaminhar ao Sr. Prefeito o processo relativo a este Pregão, devidamente instruído, com vistas à adjudicar o objeto deste Pregão à licitante vencedora, detentora da proposta considerada como a mais vantajosa, após constatado o atendimento das exigências deste edital.

7.4 – receber instruir os recursos

7.5– receber e instruir os recursos contra suas decisões, relativamente a este Pregão.

7.6– encaminhar ao Sr. Prefeito o processo relativo a este Pregão, devidamente instruído, depois de ocorrida à adjudicação, com vistas à homologação deste procedimento licitatório e à contratação do objeto com a licitante vencedora.

7.7- suspender a licitação, se assim achar necessário, motivando.

8 – Ao Sr. Secretário de Administração caberá:

8.1 –decidir os recursos contra atos do Pregoeiro,

8.2 – atribuir efeito suspensivo aos recursos interpostos nos casos de habilitação e



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

inabilitação do licitante e julgamento de propostas.

9 – Ao Senhor Prefeito Municipal caberá:

9.1 – adjudicar o objeto deste Pregão à licitante vencedora, detentora da proposta considerada como a mais vantajosa, após constatado o atendimento das exigências deste edital.

9.2 – homologar o resultado deste Pregão, depois de decididos os recursos porventura interpostos contra atos do Pregoeiro, e promover a celebração do contrato correspondente.

10 – Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes "Proposta" e "Documentação" em um único momento, em face do exame da proposta/documentação com os requisitos do edital, ou, ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente.

10.1 – A interrupção dos trabalhos de que trata esta condição somente dar-se-á, em qualquer hipótese, após a etapa competitiva de lances verbais;

10.2 – Os envelopes não abertos, já rubricados no fecho, obrigatoriamente, pelo Pregoeiro e pelos representantes legais das licitantes presentes, ficarão em poder do Pregoeiro e sob sua guarda até nova reunião oportunamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

11 – Consideradas as ressalvas contidas neste edital, qualquer reclamação a respeito deverá ser feita, no ato da reunião, pelos representantes legais das licitantes presentes.

12 – Todas as propostas e os documentos de habilitação serão rubricados, obrigatoriamente, pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos representantes legais das licitantes presentes à sessão deste Pregão.

13– Ultrapassada a fase de análise das propostas e abertos os envelopes "Documentação" não caberá desclassificar as licitantes por motivo relacionado com a proposta, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

14– É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta/documentação.

14.1 – Nesse caso, a adjudicação somente ocorrerá após a conclusão da diligência promovida.

15– A adjudicação deste Pregão e a homologação do seu objeto somente serão efetivadas:

15.1 – Se não houver manifestação da licitante de sua intenção de interpor recurso, devidamente registrada em ata durante o transcurso da sessão do Pregão.

15.2 – Após o deferimento ou indeferimento do recurso interposto e dado conhecimento do seu resultado.

16– A abertura dos envelopes “Proposta” e “Documentação” serão realizadas sempre em sessão pública, devendo o Pregoeiro elaborar a ata circunstanciada da reunião, que deverá obrigatoriamente ser assinada por ele, pelas licitantes presentes, e pelos membros da equipe de apoio que formularem parecer técnico sobre o julgamento deste Pregão, seja com relação às propostas ou à documentação.

17– Da ata relativa a este Pregão constarão os registros dos representantes credenciados das licitantes, das propostas escritas e dos lances verbais apresentados, da análise das propostas e dos documentos de habilitação, da manifestação da licitante de interpor recurso, sem prejuízo de outros porventura ocorridos.

18 – Depois de concluída a licitação e assinado o pertinente contrato, os envelopes “documentação” que forem entregues e não abertos durante a sessão ficarão em posse do Pregoeiro e à disposição das licitantes, pelo período de 10 dias úteis, após o que serão destruídos.

VIII – DO CREDENCIAMENTO:

1 – Na sessão pública de julgamento, a licitante deverá apresentar carta, dirigida ao Pregoeiro, em



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

papel timbrado, assinada por seu representante legal em que credenciará seu representante, o qual poderá manifestar-se durante o procedimento licitatório por meio de:

1.1 - Procuração por instrumento público ou particular outorgado pela empresa licitante que lhe confere poderes para representar a mesma no processo licitatório e ainda desistir de recursos.

1.1.1 – Juntamente com a procuração por instrumento particular outorgada pela empresa, o representante deverá apresentar também documento que comprove a condição de representante legal daquele que assinou a procuração e a carta de credenciamento em nome da empresa licitante, caso estas não tenham a firma de seus outorgantes reconhecida em cartório.

1.2 - No caso de sócio ou titular da licitante, a comprovação de sua qualidade e de poderes, se fará por meio do contrato social e última alteração, onde conste o nome do representante na sociedade.

1.3 - As licitantes poderão indicar, no mesmo instrumento, outros representantes para que se manifeste durante o procedimento licitatório na ausência ou impossibilidade dos titulares o fazerem. Tais representantes deverão se identificar através de documentos comprobatórios reconhecidos.

1.4 - O documento deverá dar plenos poderes ao credenciado para formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para praticar em nome da licitante todos os atos pertinentes a este Pregão.

2 – O representante legal da licitante que não se credenciar perante o Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para representar a licitante durante a reunião de abertura dos envelopes “Proposta” ou “Documentação” relativa a este Pregão.

2.1 – nesse caso, a licitante ficará excluída da etapa de lances verbais e mantido o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

3 – Os interessados ou seus representantes apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (CONFORME MODELO ANEXO VI).

4 – Quanto às microempresas ou empresa de pequeno porte estas deverão apresentar declaração Informando que se caracterizam como microempresa ou empresa de pequeno porte e que desejam exercer os direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/14.

IX – DA PROPOSTA:

1 – O envelope PROPOSTA (envelope de nº. 01) deverá conter a **proposta comercial**, preenchida em papel timbrado da licitante, em uma única via, datada e assinada pelo representante legal da proponente, sem emendas ou rasuras, contendo, além do número do Pregão, necessariamente as seguintes condições:

1.1- A proposta será composta por 01 (um) documento, qual seja o modelo de proposta propriamente dito (Anexo IV);

1.2 -Uso de apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula;

1.3 - Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;

1.4 - Data base da proposta do mês de apresentação.

1.5 - Apresentar o valor unitário e por lote por extenso.

2 – Também deverá ser acrescentado ao envelope PROPOSTA (envelope de nº 01), a qualificação do representante legal que assinará o contrato com a Prefeitura, indicando nome, RG, CPF e cargo que ocupa na empresa.

3– No caso de divergência entre o preço unitário e seu valor total correspondente, prevalecerá o primeiro, devendo ser feito novo cálculo pelo Pregoeiro, para efeitos de julgamento. Havendo divergência entre os algarismos e seu respectivo valor por extenso, prevalecerá este último.



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

4– Nos preços propostos deverão estar compreendidos todos os custos operacionais e despesas, como encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens e serviços, não sendo admitidos valores com preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero.

4.1 – Serão desclassificadas as propostas ou o lance vencedor que apresentem valores superiores ao preço máximo fixado ou com preços manifestamente inexequíveis, bem como aquelas que não atendam às exigências contidas neste Pregão.

4.2 – Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

4.3 - Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.4 - O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

5 –Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante aos termos do presente instrumento.

5.1 – Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear, posteriormente, qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.2 – A licitante deverá ter pleno conhecimento de todos os termos deste ato convocatório não sendo aceito invocar, posteriormente, o desconhecimento de qualquer cláusula como elemento impeditivo da formulação de sua proposta, sendo inadmissíveis reivindicações posteriores sob quaisquer alegações.

5.3 – A apresentação da proposta automaticamente vincula a licitante aos termos do presente instrumento.

X – DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

1 – Durante o julgamento e a análise das propostas, será verificada, preliminarmente, a conformidade das propostas apresentadas com os requisitos estabelecidos neste edital e as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência (Anexo I), devendo ser classificadas para a etapa competitiva, ou seja, fase de lances verbais, aquelas que atenderem plenamente às exigências deste edital.

1.1 - Serão desclassificadas as propostas que contenham vícios insanáveis.

2 – Feito isso, o Pregoeiro classificará a licitante autora da proposta de menor preço, e os das ofertas com preço até 10% (dez por cento) superiores àquela, para que os representantes legais das licitantes participem da etapa de lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

2.1 – Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no item anterior (item 2), o Pregoeiro fará a classificação dos menores preços até o máximo de 03 (três), colocados em ordem crescente, quaisquer que sejam os valores ofertados, a fim de que os representantes legais das licitantes participem da etapa de lances verbais.

2.2 – Para efeito de classificação das propostas, será considerado o Menor Preço Global.



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

2.3 – A licitante oferecerá lance verbal sobre o percentual de desconto ofertado para o objeto.

3 – A licitante oferecerá lance verbal sobre o percentual de desconto ofertado para o objeto.

4 - Se houver empate na disputa dos lotes convencionais, ou seja, aqueles lotes não incluídos na cota de até 25% para ME/EPP, será assegurado o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

4.1 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

4.2 - A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta.

4.3 - Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão.

4.4 - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido no item anterior (item 4.3), serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

4.5- Se houver equivalência dos valores das propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 4.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta.

4.6- Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

4.7- O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.8- Não ocorrendo à contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no artigo 4º, inciso XXIII da Lei nº 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte.

4.9- Na hipótese da não contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese prevista no subitem 4.7, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora na fase de lances.

4.10- As Licitantes que desejarem obter os benefícios de preferência concedidos pela Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, deverão declarar, sob as penas da Lei, de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, estando apto a usufruir do tratamento diferenciado estabelecido, nos termos dos artigos 42 a 49, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/14.

5 – Analisadas as propostas apresentadas e concluída a etapa de lances verbais, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade (conforme item 4 do capítulo VIII), bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

5.1 - A classificação final far-se-á pela ordem crescente dos preços, observado o disposto no item 4.

5.2 – Será considerada como mais vantajosa para a Prefeitura a proposta da licitante que ofertar o Menor Preço Global, proposto e aceito, obtido na forma da condição anterior.

6 – Aceita a proposta de menor preço será aberto o envelope “Documentação”, contendo os documentos de habilitação da licitante que a tiver formulado.



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

7 – O Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante detentora da proposta de menor preço, no sentido de que seja obtido preço ainda melhor, caso seja verificada alguma das condições dispostas nos itens subsequentes:

7.1– Se não houver lances verbais e o menor preço estiver em desacordo com o estimado pela Administração Municipal para a prestação do serviço.

7.2 – Se não for aceita a proposta escrita de menor preço.

7.3 – Se a licitante detentora do menor preço não atender às exigências de habilitação.

7.3.1 – Na ocorrência das situações previstas nos subitens 7.2 e 7.3, será examinada a oferta seguinte e a sua aceitabilidade, procedida à habilitação da licitante que tiver formulado a proposta, sempre se atentando à ordem de classificação. Desta forma se procederá sucessivamente até a apuração de uma proposta que atenda às condições deste edital.

7.3.1.1 – Nessa hipótese em que a proposta não for aceita e o pregoeiro passar à análise da subsequente, este poderá negociar diretamente com a licitante para que seja obtido o melhor preço.

7.4 – Verificado que a proposta de Menor Preço Global atende às exigências fixadas neste edital quanto à proposta e à habilitação, será a respectiva licitante declarada vencedora do certame.

XI – DA DOCUMENTAÇÃO:

1 – Os documentos exigidos para habilitação deverão ser entregues em envelope lacrado e indevassável, contendo obrigatoriamente em sua parte externa, além do nome da licitante e do órgão realizador, a modalidade e o número da Licitação, identificado respectivamente com a palavra “Documentação”, correspondente ao envelope de nº02.

2 – Para a habilitação exigir-se-á documentação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, contendo obrigatoriamente o seguinte:

2.1– Da Habilitação Jurídica:

2.1.1 – Ato constitutivo, estatuto social ou contrato social em vigor e sua última alteração no caso de sociedades comerciais. No caso de sociedade por ações, o ato constitutivo deve estar acompanhado de documento comprobatório da eleição de seus administradores.

2.1.1.1 - No caso de empresário individual, será aceito a inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

2.1.1.2 - Em se tratando de microempreendedor individual – MEI será aceito o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aprovação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br.

2.1.1.3 - No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores ou da diretoria em exercício.

2.1.1.4 –Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País.

2.1.1.5 - Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

2.2 – Da Regularidade Fiscal:

2.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

2.2.2 - Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual desta Licitação.



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

2.2.3 – Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.

2.2.3.1 – Para comprovação de regularidade com a Fazenda Federal, deverá a licitante apresentar certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

2.2.3.2 - Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais relacionados ao seu ramo de atividade e/ou ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual e/ou Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

2.2.4 – Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

2.2.5 – Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa (Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT) ou positiva com efeito de negativa.

2.2.6 - Declaração de que a licitante se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho e que cumpre ao disposto no cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8666/93 e alterações.

2.2.7 – Os documentos exigidos nos itens acima deverão estar dentro de seus prazos de validade.

2.2.8– Serão aceitas as Certidões Positivas com Efeitos de Negativa, e certidões positivas com exigibilidade suspensa, referentes à regularidade fiscal.

2.3 – Da Qualificação Econômico-Financeira:

2.3.1 – Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, nos termos da lei.

2.3.1.1 – A comprovação de que trata o subitem anterior poderá ser feita através do Livro Diário, com a devida indicação de seu número, do Termo de Abertura, do Termo de Encerramento e das folhas que contém o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis extraídas deste Livro, com evidência de registro na Junta Comercial ou publicação da imprensa - de acordo com a personalidade jurídica da empresa -, devendo estes registros estarem assinados pelo titular ou representante legal da licitante e pelo Contador ou Técnico Contábil.

2.3.1.2 – Nos termos do artigo 5º da Instrução Normativa nº 1.776/2017, em se tratando de empresas cujas escriturações contábeis sejam digitais e enviadas ao Sistema Público de Escrituração Digital Contábil (Sped), serão aceitos balanços patrimoniais e demonstrações contábeis enviados ao referido sistema até o último dia útil do mês de maio do ano seguinte ao ano-calendário a que se refere a escrituração.

2.3.1.3 - No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

2.3.2 - Certidão negativa de falência, fornecida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, cuja expedição deverá datar, no máximo, 90 (noventa) dias a partir da data da apresentação dos envelopes.

2.3.2.1 - No caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial ou judicial, será necessária a comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial ou judicial.

2.3.2.2 - Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deverá a licitante apresentar comprovante da homologação ou deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

2.3.4 – Prova de possuir Capital Social totalmente integralizado e registrado na Junta Comercial, no valor de **RS 2.655.817,33** (dois milhões seiscentos e cinquenta e cinco mil oitocentos e dezessete reais e trinta e três centavos) para o objeto licitado, valor esse equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado para o objeto da contratação, podendo ainda a comprovação ser feita por meio de certidão da Junta Comercial do Estado onde se encontra a sede da licitante;



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

2.4 – Da Qualificação Técnica:

2.4.1 – Atestado de Capacidade Técnica, expedido pela Administração Pública Direta ou Indireta, ou pessoa jurídica de direito privado, relativamente à atividade pertinente e compatível em características e prazos com o objeto da licitação, que comprove que a licitante responsável pela execução do contrato efetuou preparação (serviços) e o fornecimento (gêneros alimentícios) consistindo em fornecimento de refeições preparadas na quantidade mínima de 40% (quarenta por cento) do total licitado - (Súmula nº 24 do TCE/SP), devidamente homologada no CRN (Conselho Regional de Nutrição).

2.4.2 - Registro ou inscrição da pessoa jurídica e do Profissional competente no Conselho Regional de Nutrição.

2.4.3 - A proponente deverá possuir em seu quadro, até a data limite para entrega dos envelopes, pelo menos 01 (um) profissional nutricionista, regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, responsável técnico pelos serviços a serem prestados. A comprovação deverá ser feita mediante a apresentação de cópia autenticada do registro de empregado ou do contrato de prestação de serviços. (Em se tratando de profissional nutricionista sócio da empresa, a comprovação se fará mediante apresentação de cópia autenticada do contrato social em vigor).

2.4.4 – Atestado de Vistoria Técnica fornecido pela Municipalidade àqueles que fizeram a vistoria técnica.

2.4.5 – Declaração formal de disponibilidade de pessoal, bens, veículos e equipamentos para atendimento do objeto, em especial, disponibilidade para implantação de estrutura administrativa e abastecimento das unidades escolares.

2.4.6 – Declaração da licitante de que recebeu os documentos, tomou conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

2.5 – Declaração ou Declarações da Licitante deque:

2.5.1 – Aceita todas as condições do presente instrumento e seus anexos, bem como das especificações que farão parte integrante do contrato, independentemente de sua transcrição.

2.5.2 – Não se encontra sob os efeitos de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.5.3 – Responderá pela veracidade das informações constantes da documentação e da proposta que apresentar.

2.5.4 – Inexiste fato impeditivo ou superveniente que impedirá sua participação neste certame.

2.5.5 – De que, se vencedora deste Pregão, está apta a iniciar a entrega do objeto na data aprazada no contrato.

2.5.6 – No caso de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), declaração, devidamente assinada por seu representante legal, de que se enquadram como ME e EPP e que desejam exercer os direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/06 (CONFORME MODELO ANEXO VII).

3- As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que estas apresentem alguma restrição.

3.1- Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Pública, quando requerida pelo licitante, mediante a apresentação de justificativa.

3.2 - A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, acarretará a inabilitação da licitante e implicará decadência do seu direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, procedendo-se a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

3.3 - Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

4 – Se possível, de modo a facilitar a sua análise, os documentos exigidos deverão ser precedidos de “índice” e finalizados mediante “termo de encerramento”; apresentados e numerados na ordem estabelecida neste capítulo; e encadernados de modo que não sejam entregues soltos.

5 – Documento sem forma pré-estabelecida ou sem modelo fornecido pela Prefeitura deverá ser apresentado em papel timbrado da licitante.

6 – A documentação exigida poderá ser apresentada no original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor desta Administração Pública licitante (mesmo que traga em seu bojo determinação de sua validade apenas no original), ou ainda por publicação em órgão da Imprensa Oficial, nos termos do que dispõe o artigo 32 da Lei Federal nº 8.666/1993. No caso de certidões emitidas pela Internet, é facultado à Administração Pública o direito de consultar a veracidade da referida certidão no sítio eletrônico.

7 – Os documentos que dependam de prazo de validade e que não o contenha especificado deverão ter sido emitidos no máximo até 90 (noventa) dias, contados da entrega da proposta.

8 – Outros esclarecimentos que se fizerem necessários deverão ser prestados pela licitante em papel timbrado da empresa.

9 – Todos os documentos apresentados pela licitante deverão ser assinados por seu representante legal, com identificação clara de seu subscritor.

10 – De forma alternativa, as licitantes poderão apresentar Certificado de Registro Cadastral, emitido pela Prefeitura Municipal de Itanhaém, dentro do prazo de validade, acompanhada de todas as declarações e documentos diversos àqueles apresentados no processo de inscrição cadastral e exigidos pelo presente edital, ou que por ventura encontrem-se vencidos.

11 – Será considerado habilitado o licitante que apresentar os documentos relacionados neste capítulo X, do Edital.

12 – O licitante que participar do certame declarando que cumpre os requisitos de habilitação e não cumpri-los, será inabilitado e estará sujeito às penalidades previstas no capítulo XX, deste edital.

13 – Constituem motivos para a inabilitação do licitante:

13.1 – a não apresentação da documentação exigida para habilitação;

13.2 – a apresentação de documentos com prazo de validade vencido;

13.3 – a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal que diferem do CNPJ cadastrado para a presente licitação;

13.4 – a substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimentos de certidão;

13.5 – o não cumprimento dos requisitos de habilitação.

XII – DA IMPUGNAÇÃO E DOS RECURSOS:

1 – Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar este edital, desde que encaminhada com antecedência de até 02 (dois) dias úteis antes da



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

data fixada para recebimento das propostas.

1.1 – Caberá ao Sr. Secretário de Administração, com auxílio jurídico e/ou área técnica, decidir sobre a petição interposta no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da data do recebimento da petição.

1.2 – Quando acolhida à petição contra este edital, será designada nova data para a realização deste Pregão.

1.3 – Decairá do direito de impugnar os termos deste edital perante o Departamento de Suprimentos a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data prevista para a abertura dos envelopes “proposta” e “documentação”, apontando as falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

1.4 – A solicitação de esclarecimentos, de providências ou de impugnação deverá ser comunicada ao Pregoeiro, logo após ter sido protocolizada no Departamento de Suprimentos, situado no andar térreo do bloco 02 da Prefeitura Municipal de Itanhaém. O protocolo também poderá ser feito pela via eletrônica, no email pregao@itanhaem.sp.gov.br.

1.5 – A impugnação feita tempestivamente não impedirá a licitante de participar deste processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente, caso a decisão sobre a petição não seja prolatada antes da data marcada para o recebimento e abertura dos envelopes “proposta” e “documentação”.

2 – A manifestação da intenção de interpor recurso, pleiteada pela licitante, deverá ser feita ao final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões de recorrer.

2.1 – A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão deste Pregão, implicará decadência e preclusão desse direito da licitante, podendo o Pregoeiro adjudicar o objeto à vencedora.

2.2 – Das decisões do Pregoeiro, decorrentes da realização deste Pregão, caberá à licitante a juntada dos memoriais relativos aos recursos, registrados na ata respectiva, no prazo de 3 (três) dias úteis contados da lavratura da ata, nos casos de:

2.2.1 – julgamento das propostas.

2.2.2 – habilitação ou inabilitação da licitante.

2.3 – Os memoriais correspondentes ao recurso deverão ser dirigidos ao Pregoeiro, praticante do ato recorrido, que os comunicará às demais licitantes para impugná-los ou não, apresentando memoriais com suas contra-razões, também, no prazo de 3 (três) dias úteis. As contrarrazões poderão ser protocoladas presencialmente, diretamente no Departamento de Suprimentos, situado no andar térreo do bloco 02 da Prefeitura Municipal de Itanhaém ou pela via eletrônica, no email pregao@itanhaem.sp.gov.br.

2.3.1 – Será franqueada às licitantes, sempre que esta for solicitada, vista dos autos no Departamento de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Itanhaém, no endereço mencionado no preâmbulo deste Edital.

2.3.2 – O recurso porventura interposto contra decisão do Pregoeiro **não** terá efeito suspensivo e, se acolhido, invalidará apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento.

2.3.3 – Nos casos de habilitação e inabilitação do licitante e de julgamento de propostas, o recurso interposto contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo (art. 109, par. 2º, da Lei n. 8.666).

2.4 – Caberá ao Pregoeiro receber e instruir os recursos impetrados contra suas decisões e ao Sr. Secretário de Administração, a decisão final sobre os recursos contra atos do Pregoeiro.

2.5 – As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

2.6 – Depois de decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Sr. Prefeito poderá homologar este procedimento de licitação, deferindo à Secretaria solicitante a contratação com a licitante vencedora.



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

2.7– Quaisquer argumentos ou subsídios concernentes à defesa da licitante que pretender reconsideração total ou parcial das decisões do Pregoeiro deverão ser apresentados por escrito, exclusivamente, e anexados ao recurso próprio.

2.8– A licitante deverá comunicar ao Pregoeiro o recurso interposto, logo após ter sido protocolizado no Departamento de Suprimentos.

XIII – DA HOMOLOGAÇÃO:

Encerrada a fase de julgamento, classificação das propostas e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro, constatada a regularidade dos atos praticados, o Sr. Prefeito Municipal deliberará quanto à homologação.

XIV – DA CONVOCAÇÃO:

1 - A adjudicatária será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento do aviso, assinar o Contrato, desde que atendidas às seguintes exigências:

1.1 – indicar preposto que representará a Contratada durante a vigência do Contrato;

1.2 – declarar responsabilidade integral por todo objeto contratado para a consecução do objeto.

2 – A convocação para assinatura do Contrato será feita via fax, juntando-se o comprovante de emissão; por correio, com aviso de recebimento; ou pessoalmente, com seu recebimento documentado.

3 – O não comparecimento da adjudicatária no prazo concedido para assinatura do termo implicará na perda do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis.

4 – O prazo para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

5 – Perdendo a adjudicatária o direito à contratação, ou havendo recusa em assinar o Contrato no prazo estabelecido, é facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para fazê-lo em igual prazo e condições, respeitada a ordem de classificação.

6 – Decorrido o prazo de validade das propostas sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

XV – DO CONTRATO:

1 – Durante toda a execução do contrato, a Contratada manterá tudo o que mais for necessário para a execução contratual, à disposição da Secretaria de Educação, Cultura e Esportes, ou dos responsáveis por ela designados.

2 - A Prefeitura rejeitará, mediante justificativa, tudo o que for considerado sem condições de uso, devendo a Contratada ajustar ou providenciar a reposição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

3- A Contratada fica obrigada a afastar, mediante justificativa, dentro de 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento de comunicação escrita, qualquer empregado ou contratado cujo comportamento na execução do contrato for julgado inconveniente pela Prefeitura.

4- Cabe também à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes, elaborar normas e baixar orientações visando à exata execução do contrato.

5 - Todas as correspondências deverão ser feitas em papel timbrado da Prefeitura. Na hipótese da Contratada se recusar a assinar o recebimento no competente livro carga, o mesmo documento deverá ser enviado pelo correio, registrado, considerando-se feita a comunicação para todos os efeitos.



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

6 - Não serão aceitas invocações de desconhecimento como elemento impeditivo do correto e integral cumprimento do contrato, não sendo aceitas reivindicações posteriores sob quaisquer alegações.

7 - Se durante a vigência do contrato algum documento se encontrar vencido, fora de sua validade, estando, portanto, irregular, é facultado à Prefeitura, em qualquer tempo, requerer a demonstração de regularização desse documento ou condicionar a continuidade da execução contratual à referida demonstração.

8 - A Contratada será a única responsável por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria, dos empregados ou contratados por ela disponibilizados, excluída a Municipalidade de quaisquer reclamações e indenizações, inclusive as relativas à responsabilidade civil e ao ressarcimento eventual de todos os danos materiais ou pessoais causados.

9 - A Contratada deverá comparecer em juízo de maneira espontânea, na hipótese de qualquer reclamatória intentada contra a Prefeitura a que tenha dado causa, e substituí-la no processo, arcando com todas as despesas decorrentes de eventual condenação.

10 - Qualquer cessão, subcontratação ou transferência feita sem autorização da Prefeitura será nula de pleno direito e sem qualquer efeito, além de constituir infração passível das penalidades cabíveis.

11 - Em caso de subcontratação, a Contratada permanecerá solidariamente responsável com a subcontratada, tanto em relação à Prefeitura como perante terceiros, pelo perfeito cumprimento de todas as cláusulas e condições do contrato.

12 - A Contratada não poderá suspender a execução do contrato, devendo tolerar possíveis atrasos de pagamento, nos termos do que autoriza o artigo 78, inciso XV, da Lei Federal nº 8.666/1993.

13 - Fica assegurado à Prefeitura o direito de intervir nos serviços que estiverem sendo prestados pela Contratada na hipótese de paralisação por motivo de greve, durante período superior a 48 (quarenta e oito) horas, podendo para tanto assumir temporariamente máquinas, equipamentos e materiais, assim como outros recursos materiais e humanos disponíveis, segundo

14 - Quando encerrado o movimento grevista e a Contratada voltar a uma situação de normalidade, a Prefeitura cessará a intervenção de imediato, restituindo tudo o que houver assumido durante a paralisação dos serviços.

15 - As alterações contratuais obedecerão ao disposto na Lei Federal nº 8.666/1993.

16 - As especificações do objeto e a proposta da Contratada serão parte integrante do contrato, independentemente de transcrição.

XVI – DA VIGÊNCIA:

1 – O prazo de validade do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir do primeiro dia útil posterior a sua assinatura.

XVII – DA FISCALIZAÇÃO:

1 - A fiscalização será exercida pela Secretaria de Educação, Cultura e Esportes ou, por conveniência, por quem vier a ser designado por ela, através de elementos credenciados junto à Contratada. A existência da ação fiscalizadora não exclui e nem diminui a completa responsabilidade da Contratada no que lhe compete.

2 - Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle na execução contratual, em especial quanto à quantidade, qualidade e prazo, fazendo cumprir todas as disposições de lei e do presente instrumento.

3 - Verificada a ocorrência de irregularidades na execução do contrato, a Secretaria de Educação, Cultura e Esportes ou quem por ela designado, adotará as providências legais e



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

contratuais cabíveis, inclusive à aplicação de penalidade, quando for o caso.

4 -A Contratada está obrigada a comunicar imediatamente à Prefeitura qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução contratual.

5 - A Contratada também está obrigada a permitir, ao pessoal da fiscalização, livre acesso ao local dos serviços, e tudo o que de mais necessário para a execução do contrato, possibilitando seu exame, e também das anotações relativas a pessoal, fornecendo quando solicitado todos os dados e elementos a ela referentes.

6 - Deverão se desenvolver boas relações entre a fiscalização e as pessoas ligadas à Contratada, para acatar quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, além de:

a) executar, perfeita e pontualmente, com relação ao objeto contratual, tudo o que fora determinado pela fiscalização.

b) refazer, sem qualquer ônus para esta Prefeitura, a execução considerada deficiente ou em desacordo com as instruções emanadas pela fiscalização.

XVIII – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As despesas decorrentes da contratação serão suportadas pela dotação orçamentária da secretaria requisitante: Dotação Orçamentária nº 02.13.03.12.365.0009.2061.3.3.90.39; 02.13.04.12.362.00010.2064.3.3.90.39; 02.13.03.12.361.0009.2059.3.3.90.39; 02.13.03.12.361.0009.2060.3.3.90.39; 02.13.03.12.361.0009.2059.3.3.90.39; 02.13.03.12.361.0009.3.3.90.39; 02.13.03.12.365.0009.2061.3.3.90.39; 02.13.03.12.361.009.2060.3.3.90.39; 02.13.04.12.362.0010.2064.3.3.90.39 e 02.13.04.12.362.0010.2064.3.3.90.39.

XIX – DOS PREÇOS:

1 - Os preços que vigorarão durante a execução contratual corresponderão aos valores propostos, com data base do mês da proposta, e serão fixos, podendo ser reajustados a cada período completo de 12 (doze) meses, contados da data de apresentação da proposta, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (IPC/FIPE).

2 – Os referidos preços constituirão, a qualquer título, a única e completa remuneração pela execução do objeto e pelo pagamento de quaisquer encargos dela resultantes.

3- Não haverá ônus para a Prefeitura no deslocamento do objeto, e tudo o que de mais for necessário para a execução contratual.

XX– DO PAGAMENTO:

1 – O pagamento será efetuado mediante apresentação, pela Contratada, de nota fiscal ou fatura ao setor correspondente, ou ao responsável por ela designado, de acordo com aquilo que efetivamente for executado, onde deverão estar discriminadas as quantidades, o número do processo administrativo, a modalidade e o número da Licitação, e com o devido “Atestado de Recebimento” lançado no verso e assinado pelo servidor responsável, sem o que o documento ficará retido por falta de informação fundamental.

2 – O pagamento mencionado no item anterior será feito somente através do Departamento de Tesouraria da Prefeitura, localizado em mesmo endereço, em até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal ou fatura mencionada supra.

3 – As multas aplicadas serão descontadas no ato do pagamento da nota fiscal ou fatura mensal, mediante expedição da guia de recolhimento correspondente.



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

XXI– DAS PENALIDADES:

1 - As disposições gerais e especiais previstas nos artigos 81 a 88 da Lei Federal nº 8.666/1993 aplicam-se ao presente instrumento, no que couber.

2 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- a) convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata de Registro de Preços;
- b) apresentar documentação falsa;
- c) deixar de entregar os documentos exigidos para o certame;
- d) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) não mantiver a proposta;
- f) falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preços;
- g) cometer fraude fiscal;
- h) comportar-se de modo inidôneo.

2.1 - Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

3 - Pelo inadimplemento de qualquer condição deste instrumento, ou pela sua inexecução total ou parcial, a Prefeitura aplicará as seguintes sanções, de acordo com a infração cometida, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, sendo sempre garantida a defesa prévia ao licitante/adjudicatário:

3.1 - Advertência, por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

3.2 - Multa, com seu valor descontado mediante recibo de depósito (RD) ou aviso:

a) pelo atraso injustificado na prestação de serviços ou na entrega do objeto da Ata de Registro de Preços, correspondente a 1% (um por cento) por dia de atraso, limitado a 10% (dez por cento) do valor da obrigação não cumprida.

b) após o período máximo de 10 dias sem que sejam executados os serviços ou entregue o objeto contratado, caracterizar-se-á o descumprimento parcial da Ata de Registro de Preços.

c) sem prejuízo, persistindo a inexecução parcial ou sobrevindo inexecução total na realização do objeto deste Contrato, a contratada ficará sujeita ainda a aplicação de multa equivalente à 20% (vinte por cento) do valor da obrigação não cumprida, podendo, ainda, ser rescindido o termo contratual firmado entre as partes;

d) a recusa da licitante vencedora em assinar o Contrato no prazo previsto neste Edital, caracterizará o descumprimento integral das obrigações assumidas na proposta, sujeitando-a ao pagamento de multa no montante de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta, lance ou oferta adjudicada;

e) a desistência da proposta, lance ou oferta e a recusa em apresentar os documentos relativos à habilitação, arrolados no item 4, deste Edital ensejam a cobrança de multa no montante de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta, lance ou oferta adjudicada, bem como a suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com o Município, nos termos do que dispõe o item seguinte (3.3).

3.3 - Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com o Município, pelo prazo de até 02 (dois) anos, dependendo da gravidade da falta, independentemente da aplicação das multas cabíveis;

3.3.1 - Além das multas cabíveis, o cancelamento do Contrato poderá ensejar a aplicação da penalidade estipulada no item anterior (3.3).

3.4 - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública nos casos de



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

falta grave, como exemplo a apresentação de documentação falsa ou o cometimento de fraude. A inidoneidade da licitante para licitar e contratar com o Poder Público vigorará enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, a qual será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

4 - A aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Lei Federal nº 8.666/1993 não exonera a inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

5 - Não havendo o pagamento da multa contratual (item 3.2), o montante da penalidade será descontado dos pagamentos eventualmente devidos à Contratada. O valor poderá ainda ser inscrito em Dívida Ativa, sujeitando-se a devedora à processo executivo.

6 - Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

7 - As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

8 - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

8.1 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

8.2 - O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado como inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados cujos efeitos não eram possíveis evitar, ou impedir.

9 - As penalidades aplicadas à contratada serão obrigatoriamente registradas no Registro de Cadastro de Fornecedores desta Municipalidade.

XXII – DA RESCISÃO:

1 – O instrumento obrigacional poderá ser rescindido, de pleno direito, independente de interpelação judicial, sem qualquer ônus à Prefeitura, nos casos elencados no artigo 78 e 79 da Lei Federal nº 8.666/1993, em especial nos seguintes casos estabelecidos abaixo:

1.1 - A Contratada falir, for dissolvida ou liquidada;

1.2 - Transferir no todo ou em parte as obrigações decorrentes da execução do contrato sem a prévia anuência e autorização da Prefeitura;

1.3 - Atraso superior a 10 (dez) dias na execução do objeto contratual, sem a devida comprovação de força maior;

1.4 - Não cumprimento de determinação deste instrumento.

2 – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa.

3 – Nos casos de rescisão, a Prefeitura se reserva ao direito de descontar dos pagamentos devidos à Contratada as despesas operacionais e multa correspondente, sendo que o saldo restante será creditado em favor dela.

XXIII – DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

1 – A nota fiscal / fatura, deverá ser encaminhada à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes que, verificando estar em conformidade com aquilo que é devido, atestará o recebimento no verso da nota fiscal da maneira especificada anteriormente.



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

- 2 – O objeto será recebido de modo definitivo, ao final da vigência, quando estiver perfeitamente de acordo com as condições do contrato e demais documentos que o integrem.
- 3 – O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil, nem ético-profissional, pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.

XXIV – DO PREGÃO:

- 1 – A critério da Prefeitura, este Pregão poderá:
 - 1.1 – Ser anulado se houver ilegalidade, de ofício, ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
 - 1.2 – Ser revogado, a juízo da Administração Municipal, se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.
 - 1.3 – Ter sua data de abertura dos envelopes “proposta” e “documentação” transferida, por conveniência exclusiva da Prefeitura de Itanhaém.
- 2 – Será observado, ainda, quanto ao procedimento deste Pregão:
 - 2.1 – A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do artigo 59 da Lei nº 8.666/93.
 - 2.2 – A nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, ressalvado, ainda, o dispositivo citado na alínea anterior.
 - 2.3 – No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

XXV– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 1 – Este instrumento é regido pelas cláusulas e condições aqui previstas, e subsidiariamente, pelos princípios de Direito Público e, ainda, no que couber, pelos dispositivos de Direito Privado.
- 2 - Aplica-se a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores, para os casos que por ventura ficarem omissos.
- 3 - Informações complementares sobre o presente instrumento poderão ser obtidas através do telefone/fax (13) 3421-1644, de segunda-feira à sexta-feira, das 09 (nove) horas às 12 (doze) horas e das 14 (quatorze) horas às 16 (dezesseis) horas.
- 4 - As questões não previstas neste instrumento serão resolvidas pelo Pregoeiro com base nas normas jurídicas e administrativas que forem aplicáveis e nos princípios gerais de Direito.
- 5- Serão admitidos os recursos constantes do artigo 109 da Lei Federal nº 8666/1993 e os prazos serão contados conforme o artigo 110 do mesmo Diploma Legal.

XXVI – PARA CONHECIMENTO:

- 1 – Para conhecimento dos interessados expede-se o presente instrumento, do qual será extraída cópia que será afixada no saguão do Paço Municipal e seu resumo publicado na Imprensa Oficial e em outro jornal, de grande circulação diária.
- 2 – O prazo para impugnação deste instrumento é o de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, conforme consta no Capítulo XI, item 1, e no Decreto Municipal nº 2.284/2005, em seu artigo 11.



Prefeitura Municipal de Itanhaém
Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

XXVII– DO FORO:

Fica eleito o Foro da Comarca do Município da Estância Balneária de Itanhaém - Estado de São Paulo para dirimir as eventuais dúvidas surgidas na execução do contrato, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Itanhaém, 14 de Abril de 2.022.

Gilberto Andriguetto Júnior
Secretário de Administração

Mariana Algaba Sacramento de Souza
Pregoeira

Apoio: Celso Reinaldo Monteiro Junior e Luiz Eduardo Hofacker Lemos.



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA - Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviço, Preparo e Distribuição da Alimentação Escolar para Atender a Prefeitura Municipal de Itanhaém pelo o período de 12 (doze) meses.

Lote 01

Item	Qtd	Und	Cd. Produto	Descrição	Valor Total Médio
01	3.500.000	UN	19.0925	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO. CARDÁPIO 1 – REFEIÇÕES/ALMOÇO	R\$ 15.376.666,67
02	300.000	UN	19.0925	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO. CARDÁPIO 2 - JANTAR	R\$ 1.295.000,00
03	1.800.000	UN	19.0925	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO. CARDÁPIO 3 - DESJEJUM/LANCHE	R\$ 6.126.000,00
04	350.000	UN	19.0925	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO. Cardápio 4 – Creche Integral - Desjejum-Hidratação-Almoço-Lanche Tarde e Jantar	R\$ 3.393.833,33
05	30.000	UN	19.0925	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO. CARDÁPIO 5 – Creche meio período – Lanche – Hidratação e almoço	R\$ 195.200,00
06	17.000	UN	19.0925	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO. Cardápio 6 – Almoço Indígena	R\$ 112.823,33
07	17.000	UN	19.0925	FORNECIMENTO . Cardápio 7 - Desjejum / Lanche - Indígena	R\$ 58.650,00

Valor Global Médio Lote 01: R\$ 26.558.173,33 (Vinte e seis mil quinhentos e cinquenta e oito mil cento e setenta e três reais e trinta e três centavos).

Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviço Preparo e Distribuição da Alimentação Escolar, compreendendo o fornecimento de todos os equipamentos e utensílios (fogão com forno, freezer, geladeira, extrator de frutas, picadores de legumes etc...) e todos os gêneros alimentícios e demais insumos (material de limpeza , descartáveis, gás etc.) local adequado no município para recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição nas unidades escolares, logística, supervisão, prestação de serviço de manutenção



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

preventiva e corretiva, reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados, limpeza de coifas e limpeza e conservação das áreas abrangidas exceto refeitório, mão de obra treinada para creches, escolas de ensino infantil, fundamental, EJA e ensino médio da rede estadual e municipal da Prefeitura de Itanhaém, seguindo a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do FNDE e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras do Ministério da saúde atualizado em novembro de 2019, entrega de ovos de páscoa na quantidade de alunos matriculados descrição dos mesmos no ANEXO V.

Prazo para início: até 20 (vinte) dias após o recebimento da ordem de serviço.

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

01 – OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar deverá constituir ou manter local adequada no município para o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, visando ao preparo e distribuição de alimentos balanceada e em condições de higiênico-sanatárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da rede de ensino estadual e municipal, através de serviços contínuos incluindo o pré-preparo, preparo e distribuição da alimentação, com fornecimento de todos os gêneros alimentícios, descartáveis, material de limpeza destinado as dependências da cozinha e despensa, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinhas, despensas das unidades educacionais em conformidade com os anexos do presente edital, seguindo a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do FNDE e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras do Ministério da saúde atualizado em novembro de 2019, entrega de ovos de páscoa na quantidade de alunos matriculados descrição dos mesmos no ANEXO V.

A distribuição de merenda deverá atender as unidades educacionais no **ANEXO III – RELAÇÃO DE UNIDADES EDUCACIONAIS**

Compete à proponente vencedora o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecidos pela municipalidade de ITANHAÉM nos **ANEXOS IV – RELAÇÃO DOS CARDÁPIOS E INCIDENCIAS MÍNIMAS, e V – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS INSUMOS.**

A quantidade estimada dos fornecimentos encontra-se contemplada no **ANEXO VI –**



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

QUANTIDADES ESTIMADAS DE REFEIÇÕES.

Os preços máximos aceitáveis nesta licitação são indicados no **ANEXO I – PLANILHA ESTIMATIVA DE PREÇOS**, e correspondem ao custo da distribuição de merenda de ITNHAÉM no exercício de 2022.

O detalhamento das demais condições gerais julgadas necessárias pela Administração para a prestação dos serviços objeto deste certame licitatório, encontram-se a seguir descrita no presente ANEXO, sem prejuízo de eventuais questionamentos adicionais que possam ser feitos pelos interessados na forma do item 15 – DAS INFORMAÇÕES, do presente Edital.

02 – DO PESSOAL

A proponente vencedora fornecerá pessoal próprio (cozinheiras escolares, nutricionistas, supervisores, motoristas e pessoal administrativo) necessário para a boa execução dos serviços de distribuição da alimentação escolar junto às unidades educacionais, os CONTRATOS de Trabalho deverão ser Por Tempo Indeterminado.

O pessoal que proponente vencedora empregar para a execução dos serviços não terá relação de emprego com municipalidade, sendo seu vínculo de emprego única e exclusivamente com a empresa contratada.

A proponente vencedora deverá apresentar, por ocasião da assinatura do contrato, uma relação nominal de todos os empregados que realizarão a prestação dos serviços, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida desta relação.

A proponente vencedora deverá respeitar e fazer com que seu pessoal respeite a legislação sobre segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação, devendo fornecer aos seus empregados, quando necessário, os equipamentos de proteção individual básicos de segurança.

A proponente vencedora deverá afastar, dentro de 24 (vinte e quatro horas) horas da comunicação que lhe fizer ao **MUNICÍPIO DE ITANHAÉM**, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente pela Administração, correndo por sua conta quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que tal fato possa decorrer. Os empregados da proponente vencedora eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica;

03 – DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E IMOBILIÁRIOS

Utensílios de mesa, de qualidade adequadas e em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período.

Utensílios de cozinha, de qualidade e quantidade, necessários à adequada viabilização



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração **Departamento de Suprimentos**

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

do serviço.

Troca de utensílios de mesa e cozinha deverá ser feita no início de cada semestre ou sempre que solicitada pela CONTRATANTE, no prazo de 20 (dias) quando solicitado pela CONTRATANTE.

Será de responsabilidade da CONTRATADA a colocação e todos os equipamentos “Fogão com Forno, geladeira, freezer, liquidificador, espremedor de suco, picador, balança e a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos.

Equipamentos de cozinha, de qualidade e quantidade adequadas, sem ponto de ferrugem, com adequação vedação das portas, caso seja necessários á adequada viabilização do serviço.

Efetuar manutenção, preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, no prazo máximo de uma semana da solicitação, devendo haver substituição por outros de iguais características, até o retorno do original.

Todos os fogões deverão ter fornos.

04 – OS CARDÁPIOS ELABORADOS DEVERÃO CONSIDERAR OS SEGUINTE FATORES:

Diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar:

O objetivo nutricional do Programa de Alimentação Escolar, qual seja o de assegurar uma alimentação que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, quanto ao macro e micro nutrientes e fibras preconizadas por faixa etária, e de acordo com o período de permanência na unidade educacional, e com o número e tipo de alimentação fornecida.

A CONTRATADA deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados freqüentemente.

A CONTRATADA e responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, o qual deve ser planejado e coordenado pelo RT do PNAE, conforme metodologia definida pelo FNDE.

Respeito aos hábitos alimentares regionais, à sazonalidade e a interação e biodisponibilidade entre os nutrientes;



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Adequação entre horário e tipo de alimentação servida e entre clima regional e estação do ano, para evitar desperdícios;

Características e peculiaridades do atendimento por tipo e condição estrutural da unidade educacional, faixa etária atendida, período de permanência na unidade e tipo de alimentação.

Necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais de parte da população atendida, tais como: alergia alimentar ao leite de vaca integral; diabetes, fenilcetonúria, etc. que deverão ser atendidas de acordo com o padrão do cardápio normal, ajustado às necessidades requeridas de acordo com a nova determinação do Guia Alimentar do Ministério da Saúde de 11/2019;

Recomendações da resolução número 06 de 08 05 2020 do FNDE e do guia Alimentar do Ministério da Saúde de 11/2019., , a qual, entre outra, recomenda que seja limitado o consumo de açúcares livres; aumentado o consumo de frutas, hortaliças e cereais integrais; limitado o consumo de gorduras.

Estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades/superdotação devem receber a alimentação escolar no período de escolarização e, no mínimo, uma refeição no contraturno, quando em AEE, de modo a atender às necessidades nutricionais, conforme suas especificidades.

Recomendações do “Guia Alimentar Para a População Brasileira” e da Resolução número 06 de 08 de maio de 2020., as crianças das creches de 0 a 4 anos devem seguir rigorosamente as recomendações

Do Guia Alimentar para População Brasileira de 11/2019.

VALORES DE REFERÊNCIA PARA ENERGIA, MACRONUTRIENTES E
MICRONUTRIENTES

CRECHE



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

30% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 – 11 meses	204,21	28 a 33	5 a 8	3,5 a 7	150	15	78	2,07
	1 – 3 anos	384,39	53 a 62	10 a 14	6,5 a 13	63	3,9	150	0,9

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% das Necessidades diárias									
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Vitaminas		Minerais	
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	A (mcg)	C (mg)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)
Creche	7 – 11 meses	476,49	66 a 77	12 a 18	5 a 8	350	35	182	4,83
	1 – 3 anos	896,91	123 a 146	22,5 a 26,5	10 a 15	147	9,1	350	2,1

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lipídio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007. Dietary Reference Intakes para Vitamina C (2000); Dietary Reference Intakes para Vitamin A e ferro (2001); Dietary Reference Intakes para Cálcio (2011).

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

- no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;
- no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA

20% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	270	35 a 41	6 a 9	4 a 8
Ensino fundamental	6 - 10 anos	329	47 a 55	9 a 13	6 a 11
	11 - 15 anos	473	69 a 82	13 a 19	8 a 17
Ensino médio	16 - 18 anos	543	80 a 95	15 a 22	10 a 19
EJA	19 - 30 anos	477	66 a 77	12 a 18	8 a 16
	31 - 60 anos	459	63 a 75	11 a 17	8 a 15

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

30% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	405	52 a 61	9 a 14	6 a 13
Ensino fundamental	6 - 10 anos	493	70 a 83	13 a 19	9 a 17
	11 - 15 anos	710	104 a 122	19 a 28	13 a 25
Ensino médio	16 - 18 anos	815	120 a 142	22 a 33	15 a 29
EJA	19 - 30 anos	715	98 a 116	18 a 27	12 a 24
	31 - 60 anos	689	95 a 112	17 a 26	11 a 23

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).

70% DAS NECESSIDADES DIÁRIAS					
Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lípidios (g)
			55% a 65 % do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET
Pré-escola	4 - 5 anos	945	130 a 154	24 a 35	11 a 16
Ensino fundamental	6 - 10 anos	1150	164 a 193	30 a 43	13 a 20
	11 - 15 anos	1656	242 a 286	44 a 62	20 a 29
Ensino médio	16 - 18 anos	1902	281 a 332	51 a 71	23 a 34
EJA	19 - 30 anos	1668	229 a 271	42 a 63	19 a 28
	31 - 60 anos	1607	221 a 261	40 a 60	18 a 27

Fonte: Energia – organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2004; Carboidrato, Proteína e Lípidio – organização Mundial de Saúde (OMS), 2004 e 2007.

* Para uso de referência dessa resolução, usou-se faixa de carboidrato de 55% a 65% do Valor Energético Total da Dieta (VET).



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Os cardápios serão elaborados para um período de 5 (cinco) semanas, pelos técnicos da proponente vencedora, baseados nas especificações dos produtos constantes do **ANEXO III e IV**, observando os conteúdos nutricionais necessários para cada faixa etária.

Os cardápios serão elaborados com antecedência até 30 (trinta) dias da preparação das merendas e submetidos à análise e aprovação do MUNICÍPIO DE ITANHAÉM, podendo ser alterados desde que comunicadas as alterações em até 24 (vinte e quatro) horas, anteriores a sua implantação.

Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

Para os cardápios planejados para as creches, adicionalmente, devem ser apresentados a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários.

Os cardápios com as informações nutricionais de que tratam os parágrafos anteriores devem estar disponíveis em locais visíveis nas Unidades escolares e no Site.

A CONTRATADA deverá utilizar o guardanapo ou saco plástico ou similares, para distribuição dos alimentos aos alunos nos dias em que as preparações forem entregues sem utensílios, por exemplo: pão, biscoito, bolo, entre outros.

Manter amostras dos alimentos servidos por 96 (noventa e seis) horas, na quantidade mínima de 100 gramas e com temperatura de conservação até 4° C (para líquidos), ou sob congelamento a (-) 18° (para alimentos sólidos) em embalagem plástica esterilizada, e identificada, de acordo com a Portaria CVS 6/99, item 21.

Semanalmente deverá deixar uma amostra de carnes (moída e isca), na Secretaria de Educação para análise.

Realizar análise bromatológicas, físico-químicas, microbiológicas e outras consideradas necessárias dos gêneros alimentícios adquiridos, quando determinado pela Secretaria de Educação, através da Seção de Nutrição.

Excepcionalmente, se necessário, realizar, análise microscópica e físico-química para verificar o teor de gordura (máximo de 8%) e aponevrose se (máximo de 02%), nos itens carne bovina moída e em tiras, segundo cronograma previamente elaborado e aprovado pela Secretaria de Educação / Seção de Nutrição.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Fazer cumprir pelos seus funcionários, as normas pertinentes a sua área de atuação, nas entregas dos produtos, fiscalizando-os periodicamente, de modo a assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios oferecidos e dos serviços prestados.

Providenciar a reposição ou desconto de gêneros alimentícios extraviados ou danificados por culpa ou dolo de seus funcionários, por furto comprovado, por queda de energia elétrica, por ataque de insetos ou roedores e quaisquer outras ocorrências que porventura ocorrerem, sem que haja prejuízo a Prefeitura.

As requisições da Municipalidade de alterações de cardápio, em decorrência de eventos especiais ou datas festivas, deverão ser realizadas com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, para programação e substituição de itens pela proponente vencedora.

A utilização de gêneros com especificações não listadas no **ANEXO IV** será permitida desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização do MUNICIPIO DE ITANHAÉM. Caso contrário, a licitante obriga-se a substituí-los pelas marcas e especificações do **ANEXO IV** sem quaisquer ônus ao MUNICIPIO DE ITANHAÉM.

05 – DISTRIBUIÇÃO, LOGÍSTICA, ARMAZENAMENTO E SUPERVISÃO E CONTROLE DE ESTOQUE

A proponente vencedora deverá responsabilizar-se pela distribuição dos insumos em geral.

Quando da manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, afim de não prejudicar a continuidade dos serviços o equipamento retirado deverá ser imediatamente substituído enquanto estiver em manutenção.

Todas as unidades escolares do município deverão receber supervisão técnica diariamente, realizadas por Nutricionistas que deverão ter registro no CRN3 que serão responsáveis pelo serviço de supervisão de toda equipe de trabalho da CONTRATADA e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional e entregar relatórios das visitas técnicas à CONTRATANTE juntamente com as planilhas de medições quinzenalmente.

Para a garantia de um atendimento sem falhas e de acordo com o cardápio previamente escolhido, a proponente vencedora deverá abastecer as unidades educacionais, mantendo um estoque regular de produtos básicos, de acordo com a quantidade de merendas solicitadas pelo Município de Itanhaém.

Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados e devidamente inspecionados pelo órgão competente, atendendo as normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos. A manutenção e higienização



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

destes veículos devem estar sempre de acordo com a descrição dos serviços prestados.

O descarte dos produtos impróprios para consumo, devem ser de responsabilidade da CONTRATADA, não sendo permitido o descarte nas unidades escolares.

Os produtos de limpeza e higiene deverão ser transportados separadamente dos gêneros alimentícios.

O remanejamento de mercadorias de uma Unidade Escolar para outra Unidade Escolar, deverá ser comunicado a prefeitura e só poderá ser realizados, em veículos apropriados e devidamente inspecionados pelo órgão competente, atendendo as normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de funcionamento. A manutenção e higienização destes veículos devem estar sempre de acordo com a descrição dos serviços prestados.

A cocção e distribuição deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, diretamente nos locais indicados no ANEXO III, obedecendo ao calendário do ano letivo, nos horários pré-determinados pela CONTRATANTE, devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional.

Armazenar adequadamente os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e a garantir suas condições ideais de consumo.

Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original, podendo ser colocadas etiquetas em cada embalagem, que deverão conter todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.

Manter o estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, numa quantidade compatível para atender a necessidade pertinente a adequada prestação de serviço.

Fazer cumprir, pelos seus funcionários, as normas pertinentes a sua área de atuação.

Manter os locais de armazenamento de alimentos (despensa, refrigeradores e freezer) em condições adequadas de uso, obedecendo, no que couberem, as normas técnicas sanitárias vigentes.

Materiais para cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostras, saco plástico (próprio para guarda de hortaliças e outros alimentos, transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino), luva anti – térmica., lixeira de plástico, ou metal com pedal e tampa com capacidade de 100 litros, borrifador



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

plástico e saco de lixo, na falta de água potável na Unidade Escolar, sendo por problemas técnicos ou naturais a CONTRATADA deverá fornecer água potável própria para o consumo, para produção da merenda, em forma de galões de 20 (vinte) litros até que o abastecimento volte ao normal.

Sabonete líquido para lavagem de mãos e álcool a 70% para higienização, papel higiênico, papel toalha branco, não reciclado, luva descartável.

Materiais de limpeza: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, detergente, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço, luva de borracha, saco alvejado, pano descartável, vassoura, rodo, refil para rodo, balde plástico.

Toda equipe de trabalho deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista da empresa, que se responsabilizara tecnicamente pelos gêneros alimentícios e insumos distribuídos e pela correta prestação do serviço contratado.

A contratada deverá ter equipe mínima nas Unidades Escolares devendo obedecer ao critério de 01 (um) nutricionista para no máximo 12 (doze) unidades escolares e nas creches 1 (um) cozinheira escolar para no máximo 60 (sessenta) crianças.

A contratação das cozinheiras e ou funcionários, deverão obedecer o percentual de 100% para o Contrato por prazo Indeterminado.

Pré-Escola, Fundamental, Projetos, EJA, Ensino Médio

Função	Quantidade
Cozinheira escolar	01 - 1 cozinheira escolar para o intervalo de 30 a 90 atendimentos por período;
	02 - 2 cozinheira escolar para o intervalo de 91 a 300 atendimentos por período;
	03 - 03 cozinheira escolar para o intervalo de 301 a 450 atendimentos por período;



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	04 - 4 cozinheira escolar para o intervalo de 451 a 600 atendimentos por período;
	Acima de 600 alunos atendidos por período a empresa deverá disponibilizar cozinheiras em números suficientes à preparação, distribuição e organização, considerando o mínimo de 5 profissionais.

Para o cálculo do número de cozinheiras escolares nas Unidades de Creche para cada 60 crianças “dia”, 1 cozinheira escolar;

Para o cálculo do número de cozinheiras escolares nas Unidades de Pré-Escola – Ensino Fundamental e Projetos, deverá ser considerado a soma do (o lanche (manhã) + almoço (manhã) + Lanche (tarde) + almoço (tarde) quantidade de até 180 atendimentos “dia” para cada cozinheira escolar;

Para cálculo do número de cozinheiras escolares nas Unidades de Ensino Médio e EJA, deverá ser considerado de 180 “dia” atendimentos para cada cozinheira escolar.

A empresa contratada deverá obrigatoriamente antes de servir as refeições, retirar e guardar por 96 horas em refrigeração, uma amostra de no mínimo 100grs de cada alimento pronto e servido para o aluno, devidamente identificado (data, horário e período em foi servido).

Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade, com apresentação e temperatura mínima de 65°C, e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade escolar.

Desprezar ao final de cada período, as sobras limpas de alimentos não distribuídos.

Distribuir com as mãos protegidas por luva descartáveis, alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como, pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.

O treinamento de mão-de-obra merendeiras deverá ser realizado pela contratante de 02 (duas) vezes por ano, devendo constar no respectivo cronograma treinamento para higiene pessoal, uso adequado de uniformes, hábitos pessoais, higiene ambiental, higiene dos alimentos, preparo dos alimentos, distribuição, sobras, amostras, e prevenção de acidente de trabalho.

Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada obedecendo aos



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

critérios da legislação sanitária vigente.

Todos os produtos adquiridos deverão passar por prévia inspeção, a fim de garantir a qualidade nutricional, a incolumidade, e a correta execução dos serviços.

O condicionamento nas unidades escolares deverá ser feito de modo adequado, obedecendo sempre os prazos para a correta execução dos serviços.

Será de única e exclusiva responsabilidade da contratada a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou seus empregados a terceiros ou a municipalidade, por conta da execução o objeto contratado.

O não cumprimento de quaisquer das exigências contidas nos itens anteriores na forma estabelecida, implicará em falta grave, sujeitando-se a CONTRATADA nas aplicações das penalidades previstas no presente Edital.

06 – NO QUE DIZ RESPEITO AO PORCIONAMENTO E A CONDICIONAMENTO

6.1 – Para alimentos que serão servidos na própria unidade escolar:

6.1.1 – Cabe à CONTRATADA realizar o porcionamento das preparações alimentícias conforme Tabela de Per Capita disposta no Anexo IV, nas unidades de creche, pré-escola, ensino fundamental, projetos, ensino médio e EJA, escola indígena;

6.1.2 – Os quantitativos dos alimentos dispostos na tabela per capita devem ser utilizados como base para produção da alimentação escolar;

6.1.3 – Todas as preparações que serão ofertadas aos alunos deverão ser preparadas no turno em que serão servidas e as sobras limpas, caso houver, deverão ser descartadas, conforme determinação da legislação vigente.

6.1.4 – As preparações necessitam ser mantidas em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana, mantendo os alimentos preparados em temperatura superior a 60°C durante toda a distribuição, sendo utilizado o banho Maria, não ultrapassando o limite de 60 minutos em temperatura ambiente.

6.1.5 – Elaborar as Planilhas de Controle de Temperatura dos Processos de recebimento, cocção dos alimentos e temperatura dos equipamentos, atendendo as exigências da vigilância sanitária, planilhas estas que fazem parte do manual de Boas Práticas.

6.2 – Para alimentos que serão servidos fora da unidade escolar:

6.2.1 – Nos casos de saídas pedagógicas deverão ser embalados individualmente em pacotes apropriados que protejam o alimento do contato direto com as mãos, ainda deverá ser disponibilizado um guardanapo para os alunos. Todos os alimentos componentes do lanche deverão ser armazenados em uma única embalagem secundária para distribuição aos alunos. As frutas inteiras devem ser em plástico PVC filme ou outra embalagem apropriada. As bebidas deverão ser individuais e do tipo néctar de fruta industrializado, envasados em embalagens cartonadas, sabores e demais



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração **Departamento de Suprimentos**

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

especificações.

07 - EM RELAÇÃO Á HIGIENIZAÇÃO:

A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários, ficará a cargo da unidade educacional.

Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos alunos. Os utensílios higienizados devem ser guardados secos e protegidos.

Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (ex.; maçã, goiaba, pêra, etc.) deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

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

Recolher resíduos alimentares a cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local designado pela unidade.

O observar as normas e critérios de higienização, higienizar cozinhas e despensas, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifas, exaustores, peitoris, batentes, janelas e vitraux.

Manter todos os ambientes e locais destinados a estocar, preparar e distribuir os alimentos sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao serviço.

08 - No que diz Respeito aos Manuais

Referente ao “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado,” “Manual Orientativo” e “Receituário”, que deverão ser desenvolvidos e entregues, no prazo estabelecido pela CONTRATANTE, visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação de serviço ou sua fiscalização, a CONTRATADA deverá:

Elaborar o “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Terceirizada”, atendendo à Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004, do Ministério da Saúde, adequado à execução dos serviços contratados .

Atualizar, sempre que necessário, o “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado,” conforme solicitação da CONTRATANTE ou necessidade da CONTRATADA.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Elaborar “Manual Orientativo,” para cada unidade educacional do município, que deverá conter tabela de per capita, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento por faixa etária.

O Manual de Boas Práticas na prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar , deve prever os seguintes Procedimentos Operacionais padronizados:

- a) Higiene e saúde dos colaboradores;
- b) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- c) Controle integrado de pragas e vetores urbanos;
- d) Portabilidade da água;

Referente ainda aos” Manual de Boas Práticas” “ Manual Orientativo” e “Receituário”, a CONTRATADA deverá entregá-los observando os seguintes prazos.

Prazo de 30 dias para entrega, sendo que dentro deste período a CONTRATADA terá 10 dias úteis para enviar para a Secretaria de Educação para revisão e aprovação pela CONTRATANTE.

Após a aprovação pela CONTRATANTE a, CONTRATADA deverá entregar uma copia em cada unidade educacional.

09 – DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

9.1 – A Prefeitura do Município de Itanhaém, por meio da Secretaria de Educação, Cultura e Esportes, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios, os serviços, preparo e distribuição da alimentação, bem como as demais responsabilidades contratuais.

9.2 – No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do contrato em todos os termos e condições.

9.3 – A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o seerviço com toda cautela e boa técnica.

9.4 – Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato,em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato e portaria de atribuições de cada esfera de acompanhamento (Unidade escolar,Secretaria da Educação), podendo, dentre outros:

9.4.1 – Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias às preparações/consumo ou aqueles que apresentarem rejeição dos alunos conforme resultado do teste de aceitabilidade;

9.4.2 – Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como veículos utilizados para o transporte de gêneros e insumos,propondo ações corretivas;

9.4.3- Acompanhar e controlar periodicamente a execução dos serviços contratados prestados nas Unidades Escolares,elaborando relatórios, registros e levantamentos pertinentes;

9.4.4- Acompanhar diariamente as atividades desenvolvidas pela Empresa



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

CONTRADA e o cumprimento das cláusulas contratuais.

9.4.5- Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis.

9.5 - Para efeito de controle, a contratada poderá juntamente com a Prefeitura efetuar a contagem das merendas efetivamente servidas, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de merenda servidas.

9.6 - A proponente vencedora obriga-se desenvolver boas relações com funcionários da Prefeitura de Itanhaém encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização, em conformidade com o objeto da licitação.

10 – DAS DEMAIS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A proponente vencedora obriga-se a manter, durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação declaradas na licitação, obedecendo à condições retro especificas em itens próprios deste ANEXO, e mais as seguintes condições de execução, as quais serão todas lavradas em Contrato na forma do ANEXO XIII – MINUTA DE CONTRATO;

- manter em caráter permanente na cidade de Itanhaém, durante a execução dos serviços, um responsável nutricionista RT, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados;

- manter equipe volante de no **mínimo 5% (cinco por cento)** do quadro operacional nas escolas (cozinheiras) para substituição em eventuais ausências de trabalho, sem ônus adicional a CONTRATANTE.

- fornecer uniformes e equipamentos completos de proteção individuais adequados para o desempenho de suas funções., em condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais de frente em tecido de algodão, aventais em PVC, jalecos, calças, blusas, meias, todos de cor clara; calçados fechados, anti derrapantes, rede de malha fina para proteção dos Cabelos, , luvas descartáveis, luvas de malha de aço. A critério da CONTRATADA, o uniforme poderá ou não ter o seu logotipo.

- uniforme parcial reserva, referente a jaleco e rede de malha fina para proteção dos cabelos, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido á CONTRATADA após o uso eventual.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

-treinar, qualificar, fornecer uniforme todos os funcionários envolvidos na execução do objeto, bem como crachá de identificação.

-afastar, qualquer de seus funcionários, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro), uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho das atividades constantes neste instrumento, ficando a cargo da empresa empregadora todos e quaisquer encargos legal, devendo, também, efetuar a imediata substituição por outro funcionário, devidamente qualificado.

-deverá avisar o Departamento de Merenda e a Diretoria da Unidade Escolar, quando da troca de cozinheira escolar das U.E. , com dois dias úteis de antecedência e informar o nome completo da mesma.

- executar pontualmente os serviços contratados, observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão, utilizando gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no edital;

- comunicar à Municipalidade, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal;

- observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízo materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados ao Município de Itanhaém, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados;

- reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, as suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

- adequar, por determinação do Município de Itanhaém, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética;

- não poderá, em hipótese alguma, sub-contratar, ceder ou transferir total ou parcial os serviços objeto desta licitação, do transporte dos gêneros e ou merendas até as escolas.

11 – NO QUE DIZ RESPEITO À MÃO DE OBRA

Manter sua mão de obra trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exame médico- laboratoriais adimensional e periódico semestral, segundo legislação vigente., realizados às sua expensas, e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Ser afastada, para outras atividades, sem manipular alimentos , quando apresentar ferida, lesão, chaga, ou corte nas mãos e braços, gastroenterite agudas ou crônicas (diarréia ou disenterias), infecções pulmonares ou faringites;

A mão de obra deverá estar adequada quanto aos quesitos de competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a prática durante a manipulação dos alimentos), uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na cozinha) e exames médicos–laboratoriais, em dia.

A mão de obra deverá estar uniformizada diariamente, com equipamento de proteção quando for necessário, específico ao desempenho de suas funções.

Deverá ser treinada periodicamente para adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento, abordando, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS (que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas) incluindo, também ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate à incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um **programa de treinamento** , é recomendável que seja desenvolvido semestralmente na seguinte frequência.

Encaminhar à CONTRATANTE, no prazo de até trinta dias úteis após a assinatura do contrato, relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha de cada unidade escolar em cada período.

Manter junto à direção da unidade escolar e afixada em local visível da cozinha relação nominal atualizada da equipe operacional, com horário de trabalho escala de serviço, e de seus técnicos responsáveis, com o respectivo número de registro no CRN e a relação dos telefones da empresa, para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

Manter, independentemente das escalas adotadas de serviços, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.

12 – ATRIBUIÇÕES E OBRIGAÇÕES DAS COZINHEIRAS E DA CONTRADA QUANTO ÀS COZINHEIRAS

12.1 – ATRIBUIÇÕES DAS COZINHEIRAS

12.1.1 – Preparar e servir refeições, conforme instruções e cardápios pré-estabelecidos pela Contratante.

12.1.2 – Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição dos alimentos, selecionado produtos, preparando refeições e distribuindo-as aos comensais, para atender ao Programa de Alimentação Escolar estabelecido;



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

- 12.1.3 – Preparar e servir nas unidades escolares ou nos locais indicados pela administração, dentro dos horários previstos, nas quantidades e temperatura exigidas, as diversas refeições pré-estabelecidas;
- 12.1.4 – Adequar a quantidade de alimentação a ser preparada, ao consumo exigido;
- 12.1.5 – receber, conferir armazenar e controlar o consumo de alimentos e demais materiais utilizados no seu preparo, prestando contas, diariamente, dos cardápios, número de refeições e consumo verificados em formulário próprio;
- 12.1.6 – Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho;
- 12.1.7 – Recolher os utensílios das mesas no refeitório, após as refeições;
- 12.1.8 – Preencher as Planilhas colocando sempre o cardápio e o gêneros alimentícios utilizado no período;
- 12.1.8 – A Planilha deverá ser atualizada a cada período servido;
- 12.1.9 – Realizar contagem dos pratos servidos;
- 12.1.10 – Colocar diariamente o numero de freqüência e merendas servidas por período.

13 – ATRIBUIÇÕES DAS NUTRICIONISTAS

- 13.1 – Acompanhar e executar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referencias nutricionais, observando a adequação das faixas etárias e perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos, nos moldes do preconizado na Resolução 06 de 08 de maio 2020 do FNDE e Guia Alimentar do Ministério da Saúde de novembro de 2019;
- 13.2 – Elaborar o Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação escolar;
- 13.3 – Articular-se com a direção e com a coordenação pedagógica da Secretaria de Educação, para o planejamento de atividades lúdicas com o conteúdo de alimentação e nutrição;
- 13.4 – Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;
- 13.5 – Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios das unidades escolares;
- 13.6 – As nutricionistas contratadas seguirão as orientações técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE;
- 13.7 – Realizar no mínimo 3 (três) visitas por semana em cada Unidade Escolar de sua responsabilidade. Uma vez por semana deverá fazer um relatório sobre os pontos trabalhados no período. Neste relatório deverá constar assinatura do gestor escolar e encaminha junto com as planilhas do faturamento quinzenalmente.
- 13.8 – Realizar no mínimo uma visita por semana nas Unidades Escolares Noturna de sua responsabilidade e quinzenalmente visita nas Aldeias Indígenas de sua responsabilidade.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

**Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos**

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

FICHA TÉCNICA - MODELO

TIPO DE REFEIÇÃO: () Refeição Salgada () Lanche ()
Almoço () **desjejum**

Nome da Preparação:															
Nº de Porções: 1(uma)															
Tempo de Preparo:															
Ingredie ntes	Per Capita Bruto	Fato r de Coc ção	Medida Caseira Kg/L/U nid	Ener gia (Kca l)	CH O (g)	P T N (g)	L I P (g)	VI T A (µ g)	VI T C (m g)	Magn ésio (mg)	Fer ro (m g)	Zin co (m g)	Cál cio (mg)	Sód io (mg)	Fib ras (g)
TOTAL															
MODO DE PREPARO: RENDIMENTO															
OS VALORES NUTRICIONAIS DEVERÃO ATENDER AS DIRETRIZES NUTRICIONAIS ESTABELECIDAS NA LEI Nº 11.947/2009 E NA RESOLUÇÃO Nº 26 DE JUNHO DE 2013.															
Nutricionista Responsável:															
Fonte Consultada:															
CRN:															

14 - No que diz Respeito aos Responsáveis Técnicos

Entregar no ato do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) dos Nutricionistas Responsáveis (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração **Departamento de Suprimentos**

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

que será o contato direto com a CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus Nutricionistas, por outros com experiência equivalente ou superior. E encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dois dias úteis após substituição.

Informar a CONTRATANTE, quinzenalmente junto com a entrega das planilhas de medições, relação das visitas técnicas com os relatórios de visitas de seus Nutricionistas, supervisionadas na quinzena.

Atender a Resolução CFN nº 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

Todas as vezes que a Nutricionista/Supervisora adentrar na U.E., é obrigatório se apresentar na secretaria com crachá de identificação e informar a Diretora da U.E.

13 – DAS CONDIÇÕES DA CONTRATANTE

São as seguintes, as obrigações da Contratante, as quais serão lavradas em Contrato na forma do ANEXO XXII – MINUTA DE CONTRATO:

- notificar por escrito a proponente vencedora da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas;
- expedir as Ordens de Serviços com a antecedência e as especificações para o bom cumprimento das obrigações da Contratada;
- acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;
- efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no Edital.
- manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária, incluindo-se reformas civis, pintura e desentupimento de tubulação e infiltrações;
- disponibilizar água potável e energia sem ônus à Contratada;
- realizar a higienização e limpeza dos dutos, redes de esgoto, caixa d'água, sempre que necessário
- realizar, no mínimo semestralmente, e sempre que necessário, a dedetização e



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

desidratização das áreas de cozinha, despesa, refeitório e adjacências das unidades escolares.

14 - DA AGRICULTURA FAMILIAR

14.1 – O período de fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar está previsto para o período letivo e a lista de produtos poderá sofrer alterações conforme resultado anual da chamada pública de fornecedores. Os exemplos de produtos que poderão ser adquiridos pela agricultura:

Alface

Banana nanica

Banana prata

Repolho

Beterraba

Inhame

Batata doce

Couve manteiga

Mandioca

14.2 – A CONTRATADA deverá receber os gêneros alimentícios fornecidos pela Agricultura Familiar, diretamente das Cooperativas e Associações indicadas através dos Contratos firmados pela CONTRATANTE.

14.3 – A CONTRATADA deverá utilizar os gêneros alimentícios fornecidos pelas organizações de agricultores familiares credenciados pela CONTRATANTE na execução dos cardápios.

14.4 – A CONTRATADA deverá realizar o controle de qualidade e quantidade dos produtos fornecidos pela Agricultura em cada unidade escolar, registrando as anomalias encontradas e comunicando a CONTRATANTE as desconformidades existentes, conforme orientação da CONTRATANTE.

14.5 – A CONTRATADA deverá atestar, o Termo de Recebimento dos gêneros da Agricultura familiar fornecido pelas cooperativas/associações no ato do recebimento dos gêneros.

14.6 – A CONTRATADA deverá suprir o produto não entregue em quantidade insuficiente pela Agricultura Familiar para atender a demanda, visando o cumprimento do cardápio.

14.7 – A CONTRATADA deverá de acordo com o cardápio, entregar o pedido dos gêneros por unidade escolar 15 dias antes da sua utilização no setor indicado pela prefeitura..

14.8 – Caberá a CONTRATADA realizar armazenamento, higienização, preparo dos gêneros recebidos da agricultura familiar.

14.9 – Havendo sobra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, a CONTRATADA deverá utilizar no cardápio da semana nos casos de verduras e hortaliças e nos casos de gêneros estocáveis deverá ser utilizado durante o mês, com prévia autorização do gestor do contrato e do nutricionista responsável para as alterações necessárias no cardápio.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

14.10 – Os produtos da agricultura familiar entregues diretamente nas unidades escolares pela(s) cooperativa(s)/associação(ões), contratada pela Secretaria de Educação, Cultura e Esportes, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA, deverão constar como desconto, no valor pago as cooperativas/associações.

14.10.1 – Os produtos da agricultura familiar entregues nas unidades escolares, contratada(s) pela Secretaria de Educação Cultura e Esportes, para fins de faturamento mensal da CONTRATADA deverão constar como desconto, no valor equivalente 70% do valor pago aos produtos na Agricultura Familiar.

14.11 – No que se refere ao parágrafo anterior, a CONTRATADA deve considerar os valores praticados pela CONTRATANTE nos contratos firmados com os produtores e cooperativas da agricultura familiar..

15 – DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

15.1 – Caberá à CONTRATADA propiciar a todos os alunos da rede escolar um Programa de Educação Nutricional com o objetivo de promover a saúde e prevenir as doenças decorrentes de maus hábitos alimentares, assim como conscientizar os alunos a respeito da importância dos alimentos, do consumo consciente, entre outros aspectos pertinentes, através de ações educativas para a comunidade escolar bem como atividades interativas com os alunos e/ou de forma interdisciplinar, juntamente com a equipe pedagógica da escola.

15.2 – A CONTRATADA deverá apresentar, para validação da CONTRATANTE, até o 15º dia útil de cada ano letivo da vigência do contrato, o Programa de Educação Nutricional com a programação contendo o local, cronograma, horário, público alvo, materiais a serem utilizados e o tipo de atividade.

15.3 – A CONTRATADA deverá iniciar a partir do 2º mês de aula as atividades do Programa de Educação Nutricional em todas as unidades escolares atendidas pela mesma.

15.4 - Enviar à CONTRATANTE relatório de execução do Programa de Educação Nutricional semestralmente, conforme Resolução do PNAE número 06 de 08 de maio de 2020.

16 – DO REGIME DE EXECUÇÃO

O regime de execução dos serviços objeto da licitação será na modalidade de preço unitário por alimentação escolar efetivamente servida, indicada na proposta da proponente vencedora.

Os Quantitativos estimados estão relacionados no ANEXO VI do Edital. As quantidades



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades do Município de Itanhaém.

As faturas deverão ser emitidas quinzenalmente, depois de recebidos definitivamente, pela Secretaria de Educação, os serviços prestados no período, sendo que o valor total da fatura será idêntico àquele resultante da multiplicação do número total de merendas servidas na semana, pelos preços unitários contratados, vedados acréscimos de qualquer espécie.

Do valor da nota fiscal, deverá constar a dedução do valor correspondente aos produtos fornecidos pela agricultura familiar.

O desconto dos produtos da agricultura familiar será feito com base nos quantitativos dos recibos enviados pela cooperativa ou associação para as unidades escolares.

02 (duas) Notas Fiscais, sendo 01 (uma) para gêneros e 01 (uma) para serviços e demais insumos, devidamente atestadas, relativos ao faturamento mensal do contrato de fornecimento de alimentação.

A CONTRATADA deverá especificar na Nota Fiscal de gêneros com base nos cardápios e respectivas quantidades fornecidas no mês.

A proponente vencedora deverá arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais que possam advir dos serviços contratados, responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes.

As proponentes, quando na vistoria prevista deste edital, deverão relacionar os equipamentos e utensílios a serem completados pela proponente, em cada unidade educacional, em quantitativos para atendimento dentro das normas técnicas exigidas para o bom desempenho dos serviços, bem como apresentar junto com os documentos de habilitação, estas relações e declaração de comprometimento que durante toda a execução contratual, os manterá quali e quantitativamente em perfeito estado de funcionamento.

Manter cozinheiras escolares, em número suficiente para adequada execução dos serviços e o desenvolvimento de todas as atividades previstas de acordo com as normas legais vigentes de vigilância sanitária e os horários de distribuição da alimentação escolar.



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

ANEXO III – RELAÇÃO DE UNIDADES EDUCACIONAIS

ESCOLAS MUNICIPAIS

1- E. M. Ana Cândida Ebling de Oliveira (Pré Escola ao 5º)

Diretor: Renato Milke Muniz

Endereço: Rua Octacílio Dantas, 606 – Savoy

 3426-3217  escolaanacandida@educaita.com.br

2- E. M. Benedita Matias Gonçalves (Pré)

Diretor: Alanderson Lopes dos Santos

Endereço: Avenida Europa, 1.253 – Cidade Santa Júlia

 3425-2603  escolabeneditamatias@educaita.com.br

3- E. M. Bernardino de Souza Pereira (6º ao 9º)

Diretor: Santilho Antonio Guimarães Neto

Endereço: Rua Iguaçú, s/nº – Jardim Corumbá

 3422-4229  escolabernardino@educaita.com.br

4- E.M. Professor Carlos Augusto Guimarães da Silva (Pré e 1º)

Diretora: Tânia Silva Parreira Mangueira

Endereço: Rua Antônio Parreira, 650 – Belas Artes

 3426-4744  escolacarlosaugusto@educaita.com.br

5- E.M. Célia Marina Dal Pozzo Borges (6º ao 9º)

Diretor: Alexandre Antonio Matenauer

Endereço: Rua Vereador José Calvo, 30 - Jardim Umuarama

 3422-5901  escolaceliamarina@educaita.com.br

6- E.M. Dalva Dati Ruivo (6º ao 9º)

Diretora: Alessandra Martins de Souza Bento

Endereço: Rua das Oliveiras, 27 - Nova Itanhaém

 3422-5920  escoladalvadati@educaita.com.br

7- E.M. Professora Diva do Carmo Alves de Lima (Pré ao 5º)

Diretora: Bárbara Margarete Miguel

Endereço: Rua Manoel Avelino dos Santos, s/nº - Jardim Tanise

 3427-5700  escoladivadocarmo@educaita.com.br



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

8- E.M. Divani Maria Cardoso (1º ao 5º)

Diretor: Ailton Nunes Junior

Endereço: Rua Thelma, 1.450 - Vila Loty



3424-1177



escoladivani@educaita.com.br

9- E.M. Doutor Edson Baptista de Andrade (Pré)

Diretor: Mywrka Afra Ribeiro

Endereço: Rua João Andrade Júnior, 50 - Jardim Oásis



3422-1623



escolaedsonbaptista@educaita.com.br

10- E.M. Professora Elga Reis (1º ao 5º)

Diretora: Renata Galdino Alves de Siqueira (99779-0756)

Assessora Pedagógica: Paula da Silva Pontes Pimentel (99768-9750)

Endereço: Rua Antonio Assunção Filho, 210 - Jardim Umuarama



3427-7786



escolaelgareis@educaita.com.br

11- E.M. Professora Eugênia Pitta Rangel Veloso (1º ao 9º)

Diretora: Aline da Silva de Freitas

Assessora Pedagógica do Fundamental I: Luciana Pereira Santos (99754-5506)

Endereço: Avenida José Batista de Campos, 1.320 - Cidade Anchieta



3427-7789



escolaeugeniapitta@educaita.com.br

12- E.M. Professora Filomena Dias Apelian (6º ao 9º)

Diretora: Maria Fátima de Brito

Endereço: Rua Existente, 31 - Jardim Bopiranga



3425-6660



escolafilomena@educaita.com.br

13- E.M. Professora Gioconda Fagá (Pré)

Diretora: Valéria Pereira Prado da Silva



3422-1222



escolagioconda@educaita.com.br

14- E.M. Harry Forssell (6º ao 9º)

Diretora: Daniela Almeida Milke Muniz

Endereço: Rua Emídio de Souza, 2.688 - Jardim Oásis



3427-7609



escolaharryforssell@educaita.com.br



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

15- E.M. Professora Ignez Martins (Pré ao 5º)

Diretora: Helena Cristina Feitosa (99159-5018)

Endereço: Avenida Marginal, s/nº - Balneário Jequitibá



3424-2002



escolaignezmartins@educaita.com.br

16- E.M. José Teixeira Rosas (Pré ao 9º)

Diretor: Lucas Galvão dos Santos César

Endereço: Estrada do Rio Preto, s/nº - Rio Preto



5704-3992



escolateixeirarosas@educaita.com.br

17- E.M. Leonor Mendes de Barros (Pré, 1º e Educação Especial)

Diretora: Angela Zanella Fernandes Charif

Endereço: Rua Cuba, 180 - Jardim Mosteiro



3426-3837



escolaleonor@educaita.com.br

18- E.M. Professora Lídia Martha Ferriello Gianotti (1º ao 5º)

Diretora: Luciana Cardoso Ubrig

Endereço: Rua Oscar Pereira da Silva, 70 - Chácara das Tâmaras



3422-2300



escolalidiamartha@educaita.com.br

19- E.M. Lilian Aparecida Borges Prado (Pré)

Diretora: Renata Luz Leite de Oliveira (99736-4051)

Endereço: Rua Jaime Lino dos Santos, 320 - Savoy



3427-4271



escolalilianaparecida@educaita.com.br

20- E.M. Lions Clube (Pré ao 5º)

Diretora: Larissa Resek Barbosa

Endereço: Rua Joaquim Pedro do Nascimento, 285 - Jardim Ivoty



3426-3539



escolalionsclube@educaita.com.br

21- E.M. Professor Luiz Gonzaga Silva Fonseca (Pré ao 5º)

Diretora: Antonio Hélio Armonia

Endereço: Avenida Santos, 2.100 - Nova Itanhaém



3422-2180/3427-2902



escolaluizgonzaga@educaita.com.br



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

22- E.M. Maria Aparecida Soares Amêndola (5º ao 9º)

Diretora: Sandra Regina Veloso

Endereço: Avenida Cabuçu, s/nº - Vila Nossa Sra. do Sion

 3426-3409  escolaamendola@educaita.com.br

23- E.M. Professora Maria Cristina de Macedo Gomes (Pré ao 5º)

Diretora: Fabrisa Sales Cavalcante Gomes

Endereço: Rua José Augusto Rodrigues, 30 - Parque Novaro

 3426-3259  escolamariacristina@educaita.com.br

24- E.M. Maria da Conceição Carvalho Batista (Pré)

Diretora: Daniela Swater de Castro

Endereço: Rua Ararangaba, 483 - Suarão

 3427-3639  escolamariadaconceicao@educaita.com.br

25- E.M. Professora Maria da Conceição Luz (6º ao 9º)

Diretor: Roberto Carlos Ribeiro

Endereço: Avenida Chile, s/nº - Balneário São Fernando

 3425-2020  escolaconceicaluz@educaita.com.br

26- E.M. Professora Maria da Penha Correa Sanches (Pré ao 5º)

Diretora: Claudenice Alves dos Santos (99768-3915)

Endereço: Avenida Sorocabana, s/nº - Cibratel II

 3425-4430  escolamariadapenha@educaita.com.br

27- E.M. Professora Maria das Graças Alves Santos (1º ao 5º)

Diretora: Nilza Batista da Silva Medeiros

Endereço: Rua Leme, 270 - Jardim Magalhães

 3426-3067  escolamariadasgracas@educaita.com.br

28- E.M. Maria do Carmo Sodré (Pré ao 5º)

Diretora: Márcia Maria dos Santos Silva


Endereço: R. Dom José Varani, 399 – Nossa Sra. Do Sion

 3427-1964  escolamariadocarmo@educaita.com.br

29- E.M. Professora Maria Graciette Dias (Pré ao 5º)

Diretor: Fábio Carreira Chaves Souza

Endereço: Rua Antonio Parreira, 202 - Belas Artes

 3426-7624  escolamariagraciette@educaita.com.br

30- E.M. Maria Patrocina Condota (Pré ao 6º)



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Diretora: Marieli Aparecida de Sousa do Nascimento

Endereço: Rua P, s/nº - Bairro Residencial Guapurá

 3426-9668  escolamariapatrocina@educaita.com.br

31- E.M. Professora Neusa Pinto Fonseca (Pré)

Diretora: Lucilene Aparecida da Silva Costa

Endereço: Rua Arnaldo Marques Carreira, 250 - Guapiranga

 3426-3810  escolaneusapinto@educaita.com.br

32- E.M. Noemia Salles Padovan (6º ao 9º)

Diretor: Luiz Antonio Novaes de Barros Cruz

Endereço: Rua Emídio Pereira de Castro, s/nº - Guapiranga

 3426-5084  escolanoemiasalles@educaita.com.br

33- E.M. Olga Lopes de Mendonça (Pré)

Diretora: Lilian Marilaine Pantarotte

Assessora Pedagógica: Angélica deSouza Silva Antônio

Endereço: Rua São Luiz, 136 - Balneário Gaivota

 3429-2200  escolaolgalopes@educaita.com.br

34- E.M. Osmar Rodrigues (1º ao 7º)

Diretor: José Roberto Vilela

Vice-Diretora: Francine Julie Schreiner

Endereço: Rua Mato Grosso, 597 - Balneário Gaivota

 3429-1046  escolaosmarrodrigues@educaita.com.br

35- E.M. Pedrina Pompeu Bastos (Pré ao 5º)

Diretora: Eliane Soares dos Santos

Endereço: Avenida Coronel Seckler, s/nº - Jardim Coronel

 3427-7683  escolapedrina@educaita.com.br

36- E.M. Professora Shirley Mariano Estriga (Pré ao 5º)

Diretora: Luciana Oliveira Digmayer da Rosa (97401-7645)

Endereço: Rua Emídio de Souza, 640 - Jardim Oásis

 3426-4352  escolashirleymariano@educaita.com.br

37- E.M. Professora Silvia Regina Schiavon Marasca (1º ao 9º)

Diretora: Véra Maria Albuquerque Diniz Bôdo

Endereço: Avenida João Batista Leal, 241 - Centro



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br



3426-5826



escolasilviamarasca@educaita.com.br

38- E.M. Tia Pombinha (Pré)

Diretora: Fabiana Silva Domingos de Godoy

Endereço: Avenida Cabuçu, 1.901 - Vila Nossa Sra. do Sion



3426-3271



escolatiapombinha@educaita.com.br

39- E.M. Professor Walter Arduini (1º ao 5º)

Diretor: José Eder Castellan Vieira

Endereço: Avenida Flácides Ferreira, 1.450 - Balneário Gaivota



3429-1184



escolawalterarduini@educaita.com.br

CRECHES MUNICIPAIS

1- Creche “Associação Beneficente de Amparo e Solidariedade “ABAS”

Rua Enza Galvão Branco nº 365 - Suarão



3426-1080

2- E. M. Benedita Matias Gonçalves

Diretor: Alanderson Lopes dos Santos

Endereço: Avenida Europa, 1.253 – Cidade Santa Júlia



3425-2603



escolabeneditamatias@educaita.com.br

2 Creche Carlos Mayer Filho

Assessora Pedagógica: Kátia Martins Barreto

Endereço: Rua Jaime Lino dos Santos, 158 - Savoy



3427-3913



crechecarlosmayer@educaita.com.br

3 E.M. Professor Carlos Augusto Guimarães da Silva

Diretora: Tânia Silva Parreira Mangueira




















Endereço: Rua Antônio Parreira, 650 – Belas Artes



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

-  3426-4744  escolacarlosaugusto@educaita.com.br
- 4 **E.M. Doutor Edson Baptista de Andrade**
Diretor: Mywrka Afra Ribeiro
Endereço: Rua João Andrade Júnior, 50 - Jardim Oásis
-  3422-1623  escolaedsonbaptista@educaita.com.br
- 5 **Creche Felipe Lobo**
Assessora Pedagógica: Elaine de Souza Aguiar
Endereço: Rua Maria Vitória de Araújo Bering, 65 - Jardim Corumbá
-  3426-4324  crechefelipelobo@educaita.com.br
- 6 **E.M. Professora Gioconda Fagá**
Diretora: Valéria Pereira Prado da Silva
-  3422-1222  escolagioconda@educaita.com.br
- 7 **E.M. Profª Itailde Silva Castro Bragante**
Diretora: Érica Cristina Dias do Patrocínio de Mendonça
Endereço: Rua Manoel Ribeiro dos Santos, s/nº - Jardim Oásis
-  3427-7712  crecheitaildebragante@educaita.com.br
- 8 **Creche Jeanette Sciasci Casarin**
Assessora Pedagógica: Márcia Aparecida Cura
Endereço: Rua Thelma, 1.053 - Vila Loty
-  3424-1289  crechejeanettecasarin@educaita.com.br
- 9 **Creche Joana Maria do Nascimento**
Assessora Pedagógica: Silmara Senor Souza
Endereço: Rua Humberto Ataulo, 540 - Ivoty
-  3427-1239  crechejoananascimento@educaita.com.br
- 10 **Creche Lar Espírita da Criança José de Anchieta**
Rua Emídio de Souza nº 1896 – Jd Oásis
-  3426-4677
- 11 **E.M. Leonor Mendes de Barros**
Diretora: Angela Zanella Fernandes Charif
Endereço: Rua Cuba, 180 - Jardim Mosteiro
-  3426-3837  escolaleonor@educaita.com.br
- 12 **E.M. Lilian Aparecida Borges Prado**
Diretora: Renata Luz Leite de Oliveira
Endereço: Rua Jaime Lino dos Santos, 320 - Savoy
-  3427-4271  escolalilianaparecida@educaita.com.br



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

13 E.M. Professor Luiz Gonzaga Silva Fonseca

Diretora: Antonio Hélio Armonia

Endereço: Avenida Santos, 2.100 - Nova Itanhaém

 3422-2180/3427-2902  escolaluizgonzaga@educaita.com.br

14 Creche Luz da Vida

Assessora Pedagógica: Camila Gabrielle Paes Pedroso

Endereço:----- - Jardim Umuarama

 3427-7413  crecheluzdavid@educaita.com.br

15 E.M. Professora Maria Cristina de Macedo Gomes

Diretora: Fabrisa Sales Cavalcante Gomes

Endereço: Rua José Augusto Rodrigues, 30 - Parque Novaro

 3426-3259  escolamariacristina@educaita.com.br

16 E.M. Maria da Conceição Carvalho Batista

Diretora: Daniela Swater de Castro

Endereço: Rua Ararangaba, 483 - Suarão

 3427-3639  escolamariadaconceicao@educaita.com.br

17 E.M. Professora Maria Graciete Dias

Diretor: Fábio Carreira Chaves Souza

Endereço: Rua Antonio Parreira, 202 - Belas Artes

 3426-7624  escolamariagraciete@educaita.com.br

18 E.M. Maria Patrocina Condota

Diretora: Marieli Aparecida de Sousa do Nascimento

Endereço: Rua P, s/nº - Bairro Residencial Guapurá

 3426-9668  escolamariapatrocina@educaita.com.br

16 Creche Mário Tsuyoshi Ginoza

Assessora Pedagógica: Benícia Nascimento Donnarumma

Endereço: Rua João Honório dos Santos, s/nº - Jardim São João

 3425-3519  crechemarioginoza@educaita.com.br

19 Creche Nádia Rezek Barbosa

Assessora Pedagógica: Priscilla Silveira Andrade

Endereço: Avenida Padre Afonso Maria Ratisbone, 4.814 - Suarão

 3427-1834  crechenadiarezek@educaita.com.br

20 E.M. Professora Neusa Pinto Fonseca (Pré)

Diretora: Lucilene Aparecida da Silva Costa

Endereço: Rua Arnaldo Marques Carreira, 250 - Guapiranga

 3426-3810  escolaneusapinto@educaita.com.br



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

21 E.M. Professora Nildemar de Souza Oliveira (Creche)

Diretora: Ana Alves da Silva Neves

 3426-7157  escolanildemar@educaita.com.br

22 Creche São José II (E.M. Leonor Mendes)

Assessora Pedagógica: Cynthia Saldanha de Oliveira Lima

Endereço: Avenida Condessa de Vimieiros, 567 - Centro

 3427-2227  crechesaojose@educaita.com.br

23 E.M. Olga Lopes de Mendonça

Diretora: Lilian Marilaine Pantarotte

Assessora Pedagógica: Angélica deSouza Silva Antônio

Endereço: Rua São Luiz, 136 - Balneário Gaivota

 3429-2200  escolaolgalopes@educaita.com.br

24 Creche Promoção Humana de Itanhaém



Av. José Batista Campos nº 50 – Jardim Mosteiro



25 E.M. Tia Pombinha

Diretora: Fabiana Silva Domingos de Godoy

Endereço: Avenida Cabuçu, 1.901 - Vila Nossa Sra. do Sion

 3426-3271  escolatiapombinha@educaita.com.br

26 E.M. Zuleica Barros de Assis (Creche)

Diretora: Arlis Cristina Magrini Amorim


Endereço: Rua Bias Forte, 205 - Jardim Tanise

 3427-3724  escolazuleica@educaita.com.br

ESCOLAS ESTADUAIS

01. EE “Benedito Calixto”

End.: Av. Rui Barbosa, 180 – Centro

 **Tel.:** 3422-3289

02. EE “Dr. José Carlos Braga de Souza”



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

End.: **Rua Octacílio Dantas, 1500 – Baln. Savoy**

☎Tel.: 3422-4973 / 3422-4686

03. EE “Dagoberto Nogueira Fonseca”

End.: Rua Padre de Conde, s/n – Suarão

☎Tel.: 3422-4975 / 3422-4985

04. EE “Milton Martins Poitena”

End.: Rua Joaquim Pedro do Nascimento, 297 – Jardim Ivoty

☎Tel.: 3422-2713 / 3422-2714

05. EE “PROF. Jon Teodoresco”

End.: Av. Tiradentes, 46 – Jd. Mosteiro

☎Tel.: 3422-4342

07. EE “Rosélia Braga Xavier”

End.: Av. Vereador Armando Ferreira, 913 – Baln. Gaivota

☎Tel.: 3429-1707 / 3429- 1975

08. EE “José Antonio Fonsseca Rogê Ferreira”

End.: Rua Alfredo Simões Dias,
30 – Jardim Umuarama

☎Tel.: 3422-6073

09. Centro Paula Souza - ETEC

End.: Av. José Batista Campos, 1431 – Jardim Anchieta

☎Tel.: 3426-4926

09. ALDEIA RIO BRANCO

Estrada Rio Branco

10. ALDEIA TANGUARÁ



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

01. Projeto Casa da Criança

End.: Rua Estanislau Gerônimo,953 – Jd. Oásis

02. Projeto Wagner José Roncada

End.: Praça Nossa Senhora do Sion, s/n – Suarão

☎Tel.: 3427-6079

03. Projeto Flanklin Fray Martins

End.: Rua Pedro Antonio Ribeiro, s/n – Guapiranga

☎Tel.: 3426-1265

ANEXO IV

CARDÁPIOS



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Cardápio 01 – Escolas Ensino Fundamental - Pré-Escola - Projetos – Ensino Médio - EJA

Merenda:

1ª Semana do Mês: Almoço

Segunda-feira: arroz, feijão, carne moída ao molho com purê de batata e beterraba, salada de acelga e fruta

Terça-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com mandioca, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, isca de frango com batata e cenoura, salada de alface e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com carne moída, salada de acelga e fruta

2ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, carne moída suína com farofa de couve, salada de acelga e fruta

Terça-feira: arroz a grega com milho e cenoura, lascas de frango refogadas, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas c/ abóbora, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, lascas de frango com molho, batata, cenoura, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com carne moída, salada de acelga e fruta

3ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, isca de carne ao molho com inhame e cenoura, salada de acelga e fruta;

Terça-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com molho e mandioca, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída com purê de batata doce, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de acelga e fruta

4ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, omelete com cenoura, salada de acelga e fruta

Terça-feira: arroz com estrogonofe de frango com milho, batatas coradas, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas c/abóbora, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, lascas de frango ao molho com batata e cenoura, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com carne moída suína, salada de acelga e bolo de aniversário.

5ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, isca de carne ao molho com inhame e cenoura, salada de



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

acelga e fruta;

Terça-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com molho e mandioca, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída com purê de batata doce, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de acelga e fruta

Cardápio 02 – Jantar Escolas Período Integral – Fundamental – Pré-Escola – Ensino Médio-EJA

1ª Semana do mês

Segunda-feira: arroz, feijão, lascas de frango ao molho com batata e cenoura, salada de repolho e fruta

Terça-feira: arroz, feijão, isca de carne c/inhame salada de acelga e fruta

Quarta-feira: macarrão ao molho com carne moída, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, omelete com cenoura, salada de repolho e fruta

Sexta-feira: arroz grega com milho e cenoura, lascas de frango refogada, salada de alface e fruta

2ª Semana do mês

Segunda-feira: arroz, feijão, carne moída com cenoura e batata, salada de repolho e fruta

Terça-feira: arroz, feijão, isca de carne com molho e mandioca, salada de acelga e fruta

Quarta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de alface com tomate e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída suína com farofa de couve, salada de acelga e fruta

Sexta-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface e fruta

3ª Semana do mês

Segunda-feira: arroz com estrogonofê de frango com milho, batatas coradas, salada de acelga e fruta

Terça-feira: arroz, feijão, isca de carne com abóbora, salada de repolho com cenoura e fruta

Quarta-feira: macarrão ao molho com carne moída suína, salada de alface com tomate e fruta

Quinta-feira: arroz a grega com milho e cenoura, lascas de frango refogadas, salada de repolho e fruta

Sexta-feira: arroz, feijão, carne moída ao molho com inhame, salada de alface com beterraba cozida e fruta

4ª Semana do mês

Segunda-feira: arroz, feijão, carne moída suína ao molho, purê batata c/beterraba, salada de acelga e fruta

Terça-feira: arroz, feijão, carne em iscas com mandioca salada de repolho e fruta



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Quarta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de alface com tomate e fruta

Quina-feira: arroz, feijão, carne moída ao molho com purê de batata, salada de acelga e fruta

Sexta-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface e fruta

5ª Semana do mês

Segunda-feira: arroz com estrogonofê de frango com milho, batatas coradas, salada de acelga e fruta

Terça-feira: arroz, feijão, isca de carne com abóbora, salada de repolho com cenoura e fruta

Quarta-feira: macarrão ao molho com carne moída suína, salada de alface com tomate e fruta

Quinta-feira: arroz a grega com milho e cenoura, lascas de frango refogadas, salada de repolho e fruta

Sexta-feira: arroz, feijão, carne moída ao molho com inhame, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Cardápio 03 – Desjejum e Lanche da tarde – Ensino Fundamental – Ensino Fundamental Integral - Pré Escola – Pré Escola Integral - Projetos – Ensino Médio Integral

1ª Semana do Mês

Manhã e Tarde

Segunda-feira: leite com achocolatado biscoito salgado

Terça-feira: leite com achocolatado, pão com margarina

Quarta-feira: leite com achocolatado e pão com requeijão

Quinta-feira: leite com achocolatado e pão com margarina

Sexta-feira: leite com achocolatado biscoito doce

2ª Semana do Mês

Manhã e Tarde

Segunda-feira: leite com achocolatado biscoito salgado

Terça-feira: leite com achocolatado, pão com margarina

Quarta-feira: leite com achocolatado e pão com requeijão

Quinta-feira: leite com achocolatado e pão com margarina

Sexta-feira: leite com achocolatado biscoito doce

3ª Semana do Mês

Manhã e Tarde

Segunda-feira: leite com achocolatado biscoito salgado

Terça-feira: leite com achocolatado, pão com margarina

Quarta-feira: leite com achocolatado e pão com requeijão



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Quinta-feira: leite com achocolatado e pão com margarina

Sexta-feira: leite com achocolatado biscoito doce

4ª Semana do Mês

Manhã e Tarde

Segunda-feira: leite com achocolatado biscoito salgado

Terça-feira: leite com achocolatado, pão com margarina

Quarta-feira: leite com achocolatado e pão com requeijão

Quinta-feira: leite com achocolatado e pão com margarina

Sexta-feira: leite com achocolatado biscoito doce

5ª Semana do Mês

Manhã e Tarde

Segunda-feira: leite com achocolatado biscoito salgado

Terça-feira: leite com achocolatado, pão com margarina

Quarta-feira: leite com achocolatado e pão com requeijão

Quinta-feira: leite com achocolatado e pão com margarina

Sexta-feira: leite com achocolatado biscoito doce

Cardápio 04 – Creche Período Integral

Merenda:

1ª Semana do Mês: Almoço

Segunda-feira: arroz, feijão, carne moída ao molho com purê de batata e beterraba, salada de acelga e fruta

Terça-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com mandioca, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, isca de frango com batata e cenoura, salada de alface e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com carne moída, salada de acelga e fruta

2ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, carne moída com farofa de couve, salada de acelga e fruta

Terça-feira: arroz a grega com milho e cenoura, lascas de frango refogadas, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas c/ abóbora, salada de repolho com cenoura e



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, lascas de frango com molho, batata, cenoura, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com carne moída, salada de acelga e fruta

3ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, isca de carne ao molho com inhame e cenoura, salada de acelga e fruta;

Terça-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com molho e mandioca, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída com purê de batata doce, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de acelga e fruta

4ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, omelete com cenoura, salada de acelga e fruta

Terça-feira: arroz com estrogonofe de frango com milho, batatas coradas, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas c/abóbora, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, lascas de frango ao molho com batata e cenoura, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com carne moída, salada de acelga e bolo de aniversário.

5ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, isca de carne ao molho com inhame e cenoura, salada de acelga e fruta;

Terça-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com molho e mandioca, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída com purê de batata doce, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de acelga e fruta

Obs:- Para creche a ervilha deverá ser in-natura congelada.

Desjejum

1ª Semana do Mês

Manhã

Segunda-feira: leite com banana, maçã e aveia

Terça-feira: leite com bolinho de aveia e banana

Quarta-feira: leite com banana, maçã e aveia

Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame

Sexta-feira: leite com bolinho de aveia e banana



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

2ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com banana, maçã e aveia
Terça-feira: leite com bolinho de aveia e banana
Quarta-feira: leite com banana, maçã e aveia
Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame
Sexta-feira: leite com bolinho de aveia e banana

3ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com banana, maçã e aveia
Terça-feira: leite com bolinho de aveia e banana
Quarta-feira: leite com banana, maçã e aveia
Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame
Sexta-feira: leite com bolinho de aveia e banana

4ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com banana, maçã e aveia
Terça-feira: leite com bolinho de aveia e banana
Quarta-feira: leite com banana, maçã e aveia
Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame
Sexta-feira: leite com bolinho de aveia e banana

5ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com banana, maçã e aveia
Terça-feira: leite com bolinho de aveia e banana
Quarta-feira: leite com banana, maçã e aveia
Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame
Sexta-feira: leite com bolinho de aveia e banana

Lanche Tarde

1ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com crepe de banana
Terça-feira: suco de maçã com pizza de abobrinha
Quarta-feira: leite com crepe de banana
Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame
Sexta-feira: suco de uva e pizza de abobrinha

2ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com crepe de banana
Terça-feira: suco de maçã com pizza de abobrinha
Quarta-feira: leite com crepe de banana
Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame
Sexta-feira: suco de laranja e pizza de abobrinha

3ª Semana do Mês



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Segunda-feira: leite com crepe de banana
Terça-feira: suco de maçã com pizza de abobrinha
Quarta-feira: leite com crepe de banana
Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame
Sexta-feira: suco de uva e pizza de abobrinha

4ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com crepe de banana
Terça-feira: suco de maçã com pizza de abobrinha
Quarta-feira: leite com crepe de banana
Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame
Sexta-feira: suco de laranja e pizza de abobrinha

5ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com crepe de banana
Terça-feira: suco de maçã com pizza de abobrinha
Quarta-feira: leite com crepe de banana
Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame
Sexta-feira: suco de uva e pizza de abobrinha

Hidratação

1ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de maçã
Terça-feira: suco de laranja
Quarta-feira: suco de uva
Quinta-feira: suco de laranja
Sexta-feira: suco de maçã

2ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de maçã
Terça-feira: suco de laranja
Quarta-feira: suco de uva
Quinta-feira: suco de laranja
Sexta-feira: suco de maçã

3ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de maçã
Terça-feira: suco de laranja
Quarta-feira: suco de uva
Quinta-feira: suco de laranja
Sexta-feira: suco de maçã

4ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de maçã
Terça-feira: suco de laranja
Quarta-feira: suco de uva



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Quinta-feira: suco de laranja

Sexta-feira: suco de maçã

Jantar

1ª Semana do Mês

Segunda-feira: sopa de macarrão com mandioquinha, batata, cenoura e isca de frango

Terça-feira: creme de feijão batata macarrão e isca de carne

Quarta-feira: canja de frango com batata e cenoura

Quinta-feira: creme de abóbora com batata, cenoura e lascas de frango desfiada

Sexta-feira: sopa de fubá com carne moída

2ª Semana do Mês

Segunda-feira: sopa de macarrão com mandioquinha, batata, cenoura e isca de frango

Terça-feira: sopa de feijão com batata, macarrão e isca de carne

Quarta-feira: sopa de ervilha com batata e lascas de frango desfiada

Quinta-feira: sopa de fubá com carne moída

Sexta-feira: canja de frango com batata e cenoura

3ª Semana do Mês

Segunda-feira: sopa de macarrão com mandioquinha, batata, cenoura e isca de frango

Terça-feira: sopa de feijão com batata, macarrão e isca de carne

Quarta-feira: creme de abóbora com batata, cenoura e lascas de frango desfiada

Quinta-feira: canja de frango com batata e cenoura

Sexta-feira: sopa de fubá com carne moída

4ª Semana do Mês

Segunda-feira: sopa de macarrão com mandioquinha, batata, cenoura e isca de frango

Terça-feira: sopa de feijão com batata, macarrão e isca de carne

Quarta-feira: sopa de ervilha com batata e lascas de frango desfiada

Quinta-feira: sopa de fubá com carne moída

Sexta-feira: canja de frango com batata e cenoura

5ª Semana do Mês

Segunda-feira: sopa de macarrão com mandioquinha, batata, cenoura e isca de frango

Terça-feira: sopa de feijão com batata, macarrão e isca de carne

Quarta-feira canja de frango com batata e cenoura

Quinta-feira: sopa de fubá com carne moída

Sexta-feira: creme de abóbora com batata, cenoura e lascas de frango desfiada



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Berçário

Desjejum e Lanche da Tarde

1ª – 2ª – 3ª – 4ª e 5ª Semana do Mês de

De 0 à 4 meses

Segunda-feira: Mamadeira (fórmula infantil)

Terça-feira: Mamadeira (fórmula infantil)

Quarta-feira: Mamadeira (fórmula infantil)

Quinta-feira: Mamadeira (fórmula infantil)

Sexta-feira: Mamadeira (fórmula infantil)

De 05 à 06 meses

Segunda-feira: fórmula infantil

Terça-feira: fórmula infantil

Quarta-feira: fórmula infantil

Quinta-feira: fórmula infantil

Sexta-feira: fórmula infantil

De 07 à 08 meses

Segunda-feira: fórmula infantil

Terça-feira: fórmula infantil

Quarta-feira: fórmula infantil

Quinta-feira: fórmula infantil

Sexta-feira: fórmula infantil

De 09 à 12 Meses

Segunda-feira: Mingau de aveia com banana

Terça-feira: Leite integral batido com frutas e aveia

Quarta-feira: Mingau de aveia com banana

Quinta-feira: Leite integral batido com frutas e aveia

Sexta-feira: Mingau de aveia com banana

Hidratação

1ª Semana do Mês de 05 meses em diante

Segunda-feira: suco de laranja com cenoura

Terça-feira: suco de laranja

Quarta-feira: suco de laranja com beterraba

Quinta-feira: suco de laranja

Sexta-feira: suco de laranja com mamão

2ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de laranja com cenoura

Terça-feira: suco de laranja

Quarta-feira: suco de laranja com beterraba

Quinta-feira: suco de laranja

Sexta-feira: suco de laranja com mamão

3ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de laranja com cenoura



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Terça-feira: suco de laranja

Quarta-feira: suco de laranja com beterraba

Quinta-feira: suco de laranja

Sexta-feira: suco de laranja com mamão

4ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de laranja com cenoura

Terça-feira: suco de laranja

Quarta-feira: suco de laranja com beterraba

Quinta-feira: suco de laranja

Sexta-feira: suco de laranja com mamão

Obs:- Quando a laranja pêra estiver acida, deverá ser substituída por laranja lima.

Almoço

1ª Semana do Mês

Segunda-feira: Sopa de ervilha com batata, carne moída e fruta

Terça-feira: Canja de frango com cenoura e batata e fruta

Quarta-feira: Sopa de fubá com isca de carne e fruta

Quinta-feira: Sopa de macarrão com batata, cenoura, carne moída e fruta

Sexta-feira: Sopa de feijão com macarrão, batata, lascas de frango e fruta

2ª Semana do Mês

Segunda-feira: Creme de abóbora, batata, cenoura, carne moída e fruta

Terça-feira: Canja de frango com cenoura e batata e fruta

Quarta-feira: Sopa de fubá com carne moída e fruta

Quinta-feira: Sopa de feijão com macarrão, batata, lascas de frango e fruta

Sexta-feira: Sopa de macarrão com batata, cenoura, isca de carne e fruta

3ª Semana do Mês

Segunda-feira: Sopa de ervilha com batata, carne moída e fruta

Terça-feira: canja de frango com cenoura e batata e fruta

Quarta-feira: sopa de feijão com macarrão, batata, isca de carne e fruta

Quinta-feira: Caldo verde com batata, carne moída e fruta

Sexta-feira: sopa de macarrão com batata, cenoura, mandioquinha, lascas de frango e fruta

4ª Semana do Mês

Segunda-feira: creme de abóbora, batata, cenoura, carne moída e fruta

Terça-feira: canja de frango com cenoura e batata e fruta

Quarta-feira: sopa de macarrão, batata, cenoura, isca de carne e fruta

Quinta-feira: Sopa de feijão com macarrão, batata, lascas de frango e fruta

Sexta-feira: sopa de macarrão com batata, cenoura, mandioquinha, carne moída e fruta

5ª Semana do Mês

Segunda-feira: Sopa de ervilha com batata, carne moída e fruta

Terça-feira: canja de frango com cenoura e batata e fruta

Quarta-feira: sopa de feijão com macarrão, isca de carne e fruta

Quinta-feira: Caldo verde com batata, carne moída e fruta

Sexta-feira: sopa de macarrão com batata, cenoura, mandioquinha, lascas de frango e fruta



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Jantar

1ª Semana do Mês

Segunda-feira: sopa de macarrão com mandioquinha, batata, cenoura e isca de frango

Terça-feira: sopa de feijão com macarrão, batata, isca de carne

Quarta-feira: canja de frango com batata e cenoura

Quinta-feira: Creme de abobora, batata, cenoura e lascas de frango

Sexta-feira: sopa de fubá com carne moída

2ª Semana do Mês

Segunda-feira: sopa de macarrão com mandioquinha, batata, cenoura e isca de frango

Terça-feira: sopa de feijão com, macarrão, batata, isca de carne

Quarta-feira: sopa de ervilha, batata e lascas de frango

Quinta-feira: sopa de fubá com carne moída

Sexta-feira: canja de frango com batata e cenoura

3ª Semana do Mês

Segunda-feira: sopa de macarrão com mandioquinha, batata, cenoura e isca de frango

Terça-feira: sopa de feijão com macarrão, batata e isca de carne

Quarta-feira: creme de abobora, batata e lascas de frango

Quinta-feira: canja de frango com batata, cenoura e lascas de frango

Sexta-feira: sopa de fubá com carne moída

4ª Semana do Mês

Segunda-feira: sopa de macarrão com mandioquinha, batata, cenoura e isca de frango

Terça-feira: sopa de feijão com macarrão, batata e isca de carne

Quarta-feira: sopa de ervilha, batata e lascas de frango

Quinta-feira: sopa de fubá com carne moída

Sexta-feira: canja de frango com batata e cenoura

5ª Semana do Mês

Segunda-feira: sopa de macarrão com mandioquinha, batata, cenoura e isca de frango

Terça-feira: sopa de feijão com macarrão, batata e isca de carne

Quarta-feira: creme de abobora, batata e lascas de frango

Quinta-feira: canja de frango com batata, cenoura e lascas de frango

Sexta-feira: sopa de fubá com carne moída

Obs:- Crianças de 05 a 06 meses a papa deverá ser passada pela peneira

De 07 a 08 meses a papa deverá ser amassada

De 09 a 12 meses a papa deverá ser em pequenos pedaços



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Cardápio 05 – Creche Meio Período

Merenda:

1ª Semana do Mês: Almoço – Hidratação - Lanche (manhã e tarde)

Segunda-feira: arroz, feijão, carne moída ao molho com purê de batata e beterraba, salada de acelga e fruta

Terça-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com mandioca, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, isca de frango com batata e cenoura, salada de alface e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com carne moída, salada de acelga e fruta

2ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, carne moída suína com farofa de couve, salada de acelga e fruta

Terça-feira: arroz a grega com milho e cenoura, lascas de frango refogadas, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas c/ abóbora, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, lascas de frango com molho, batata, cenoura, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com carne moída, salada de acelga e fruta

3ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, isca de carne ao molho com inhame e cenoura, salada de acelga e fruta;

Terça-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com molho e mandioca, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída com purê de batata doce, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de acelga e fruta

4ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, omelete com cenoura, salada de acelga e fruta

Terça-feira: arroz com estrogonofe de frango com milho, batatas coradas, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas c/abóbora, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, lascas de frango ao molho com batata e cenoura, salada de



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com carne moída suína , salada de acelga e bolo de aniversário.

5ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, isca de carne ao molho com inhame e cenoura, salada de acelga e fruta;

Terça-feira: risoto de frango com ervilha e cenoura, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com molho e mandioca, salada de repolho com cenoura e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída com purê de batata doce, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de acelga e fruta

Hidratação

1ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de maçã

Terça-feira: suco de laranja

Quarta-feira: suco de uva

Quinta-feira: suco de laranja

Sexta-feira: suco de maçã

2ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de maçã

Terça-feira: suco de laranja

Quarta-feira: suco de uva

Quinta-feira: suco de laranja

Sexta-feira: suco de maçã

3ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de maçã

Terça-feira: suco de laranja

Quarta-feira: suco de uva

Quinta-feira: suco de laranja

Sexta-feira: suco de maçã

4ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de maçã

Terça-feira: suco de laranja

Quarta-feira: suco de uva

Quinta-feira: suco de laranja

Sexta-feira: suco de maçã

5ª Semana do Mês

Segunda-feira: suco de maçã



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Terça-feira: suco de laranja

Quarta-feira: suco de uva

Quinta-feira: suco de laranja

Sexta-feira: suco de maçã

Obs:- Quando a laranja pêra estiver acida, deverá ser substituída por laranja lima.

Lanche Manhã e tarde

1ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com crepe de banana

Terça-feira: suco de maçã com pizza de abobrinha

Quarta-feira: leite com crepe de banana

Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame

Sexta-feira: suco de uva e pizza de abobrinha

2ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com crepe de banana

Terça-feira: suco de maçã com pizza de abobrinha

Quarta-feira: leite com crepe de banana

Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame

Sexta-feira: suco de laranja e pizza de abobrinha

3ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com crepe de banana

Terça-feira: suco de maçã com pizza de abobrinha

Quarta-feira: leite com crepe de banana

Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame

Sexta-feira: suco de uva e pizza de abobrinha

4ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com crepe de banana

Terça-feira: suco de maçã com pizza de abobrinha

Quarta-feira: leite com crepe de banana

Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame

Sexta-feira: suco de laranja e pizza de abobrinha

5ª Semana do Mês

Segunda-feira: leite com crepe de banana

Terça-feira: suco de maçã com pizza de abobrinha

Quarta-feira: leite com crepe de banana

Quinta-feira: leite com pão e requeijão de inhame

Sexta-feira: suco de uva e pizza de abobrinha



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Cardápio 06 – Aldeia Rio Branco

Merenda:

1ª Semana do Mês: Almoço

Segunda-feira: arroz, feijão, Peixe ao molho com pimentão e batata, salada de repolho com cenoura e fruta

Terça-feira: arroz com milho, lascas de frango com batata doce , salada de alface com tomate fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com mandioca, salada de acelga e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída com batata e cenoura, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de acelga e fruta

2ª Semana do Mês:

Segunda-feira: arroz, feijão, Peixe ao molho com pimentão e batata, salada de repolho com cenoura e fruta

Terça-feira: arroz com milho, lascas de frango refogadas com batata doce, salada de alface com tomate e fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas c/ abóbora, salada de repolho e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, lascas de frango ao molho com batata, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com carne moída, salada de acelga e fruta

3ª Semana do Mês: Almoço

Segunda-feira: arroz, feijão, Peixe ao molho com pimentão e batata, salada de repolho



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

com cenoura e fruta

Terça-feira: arroz com milho, lascas de frango com batata doce , salada de alface com tomate fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com mandioca, salada de acelga e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída com batata e cenoura, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de acelga e fruta

4ª Semana do Mês: Almoço

Segunda-feira: arroz, feijão, Peixe ao molho com pimentão e batata, salada de repolho com cenoura e fruta

Terça-feira: arroz com milho, lascas de frango com batata doce , salada de alface com tomate fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com mandioca, salada de acelga e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída com batata e cenoura, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de acelga e fruta

5ª Semana do Mês: Almoço

Segunda-feira: arroz, feijão, Peixe ao molho com pimentão e batata, salada de repolho com cenoura e fruta

Terça-feira: arroz com milho, lascas de frango com batata doce , salada de alface com tomate fruta

Quarta-feira: arroz, feijão, carne em iscas com mandioca, salada de acelga e fruta

Quinta-feira: arroz, feijão, carne moída com batata e cenoura, salada de alface com beterraba cozida e fruta

Sexta-feira: macarrão ao molho com lascas de frango, salada de acelga e fruta

Obs:- O Peixe deverá ser preferencialmente de água doce, uma vez por mês enviar 2kg de farinha de trigo e 2kg de farinha de milho, 2 latas de fermento, o óleo deverá ser de milho.

Cardápio 07 – Desjejum

1ª Semana do Mês

Manhã e Tarde

Segunda-feira: leite com achocolatado biscoito salgado

Terça-feira: leite com achocolatado, pão com margarina

Quarta-feira: leite com achocolatado e pão com requeijão

Quinta-feira: leite com achocolatado e pão com margarina

Sexta-feira: leite com achocolatado biscoito doce

2ª Semana do Mês

Manhã e Tarde

Segunda-feira: leite com achocolatado biscoito salgado

Terça-feira: leite com achocolatado, pão com margarina



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Quarta-feira: leite com achocolatado e pão com requeijão

Quinta-feira: leite com achocolatado e pão com margarina

Sexta-feira: leite com achocolatado biscoito doce

3ª Semana do Mês

Manhã e Tarde

Segunda-feira: leite com achocolatado biscoito salgado

Terça-feira: leite com achocolatado, pão com margarina

Quarta-feira: leite com achocolatado e pão com requeijão

Quinta-feira: leite com achocolatado e pão com margarina

Sexta-feira: leite com achocolatado biscoito doce

4ª Semana do Mês

Manhã e Tarde

Segunda-feira: leite com achocolatado biscoito salgado

Terça-feira: leite com achocolatado, pão com margarina

Quarta-feira: leite com achocolatado e pão com requeijão

Quinta-feira: leite com achocolatado e pão com margarina

Sexta-feira: leite com achocolatado biscoito doce

5ª Semana do Mês

Manhã e Tarde

Segunda-feira: leite com achocolatado biscoito salgado

Terça-feira: leite com achocolatado, pão com margarina

Quarta-feira: leite com achocolatado e pão com requeijão

Quinta-feira: leite com achocolatado e pão com margarina

Sexta-feira: Chá de Erva mate (chimarrão) com biscoito doce

Obs: Para crianças com prescrição médica de leite de seguimento e dietas de restrição, deverá haver adaptação do cardápio estipulado, bem como as substituições necessárias para as patológicas (diabetes, fenilcetonúria, doenças celíacas, doença renal crônica, etc...) sendo estes alimentos especificados no anexo IV.

TABELA DE QUANTIDADE MÍNIMA POR DESJEJUM/LANCHE/REFEIÇÃO/HIDRATAÇÃO

PRODUTO	CRECHES/BERÇÁRIO	ENS. MÉDIO/EJA	EMEF/EMEI
Arroz	40grs	40grs	40grs
Arroz p/risoto	40grs	40grs	40grs
Feijão	20grs	20grs	20grs
Macarrão	50grs	50grs	50grs
Macarrão p/sopa	20grs		
Fubá p/sopa	20grs		
Carne moída	50grs	50grs	50grs
Carne bovina cubos ou	50grs	50grs	50grs



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

isca			
Sassami de frango	50grs	50grs	50grs
Carne/Frango p/sopa	30grs		
Carne suína pernil(cubos)		70grs	70grs
Salsicha		50grs	50grs
Legumes p/carne	25grs	30grs	30grs
Legumes p/salada	25grs	40grs	40grs
Legumes p/risoto e arroz à grega	30grs	30grs	30grs
Legumes para sopa	35grs		
Legumes para suco	20grs		
Legumes p sopa creme	70grs		
Folha para salada	20grs	20grs	20grs
Folha refogada	20grs	40grs	40grs
Pão Hot-dog – 40grs cada	1 und.	1und.	1und.
Bolo confeitado	100grs	120grs	120grs
Biscoito	20grs	30grs	30grs
Leite em pó	150ml	200ml	200ml
Achocolatado em pó	15grs	15grs	15grs
Fruta inteira	150grs	150grs	150grs
Fruta picada	80grs	150grs	150grs
Fruta em corte	160grs	160grs	160grs
Pudim		20grs	20grs
Suco	150ml	200ml	200ml
Margarina/Geléia/doce de leite	15grs	15grs	15grs
Ervilha	10grs	15grs	15grs
Milho Verde	10grs	15grs	15grs
Ervilha seca	20grs		
Arroz doce		30grs	30grs
Laranja hidratação	2 un		
Beterraba e cenoura hidratação	20grs		
Mamão hidratação	40grs		
Ovo	1un.	1un.	1un.
Batata em flocos	5grs	5grs	5grs
Extrato de tomate p/macarrão	17grs.	17grs	17grs
Extrato de tomate p/carnes	8grs	8grs	8grs
Óleo de soja	1ml	1ml	1ml
Sal	1gr	1gr	1gr
Vinagre	1gr	1gr	1gr
Alho/cebola	2grs	2grs	2grs



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Cheiro verde	5mcg	5mcg	5mcg
Batata para caldo verde	70grs		
Batata para creme de abóbora	40grs		
Couve para caldo verde	40grs		
Abóbora para creme	35grs		

TABELA DE INCIDÊNCIAS FUNDAMENTAL/PROJETOS/PRÉ-ESCOLA/ENSINO MÉDIO/EJA		
MENSAL - 5 SEMANAS		
DESJEJUM / LANCHE		
Gêneros	Semana	Mês
Leite		25
Achocolatado		25
Biscoito salgado		05
Biscoito doce		05
Pão		15
Margarina		10
Requeijão		05

TABELA DE INCIDÊNCIAS – FUNDAMENTAL/PROJETOS/PRÉ-ESCOLA/ENSINO MÉDIO/EJA		
MENSAL - 5 SEMANAS		
REFEIÇÃO		



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Gêneros	Semana	Mês
Arroz		20
Feijão		15
Macarrão		05
Carne bovina (ISCA E MOÍDA)		12
Carne suína moída		02
Batata flocos		01
Frango		10
Ovo		01
Legumes p/ carne, ovos, salsicha, frango (batata e cenoura, mandioca, abóbora, inhame e batata doce)		12
Legumes salada (chuchu, beterraba, tomate, cenoura e batata)		13
Folha salada (repolho, alface, Escarola e acelga)		25
Fruta		25
Bolo confeitado		01

TABELA DE INCIDÊNCIAS – FUNDAMENTAL/PRÉ-ESCOLA/ENSINO MÉDIO INTEGRAL		
MENSAL – 5 SEMANAS		
REFEIÇÃO		
Gêneros	Semana	Mês
Arroz		20
Feijão		15
Macarrão		05
Carne bovina (isca e moída)		12
Carne suína moída		02
Batata flocos		01
Frango		10
Ovo		01
Legumes p/ carne, ovos, salsicha, frango (batata e cenoura, mandioca, abóbora, inhame e batata doce)		11
Legumes salada (chuchu, beterraba, tomate, cenoura e batata)		10



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Legumes p/ carne, frango e ovos (batata, cenoura, mandioca, abóbora, inhame e batata doce)		18	
Legumes sopa (batata, cenoura e mandioquinha)	41	20	
Legumes salada		14	
Flocos de batata		01	
Folha salada (repolho, acelga, alface e chicória)		25	
Fruta	25	25	
Caldo verde (batata, couve)	02		
Creme de abóbora (batata)	05	03	
Bolo de aniversário		01	
Hidratação			
Laranja Lima	25		
Laranja		10	
Maçã		10	
Uva		5	
Obs:- de 0 a 4 meses somente formula infantil.			
De 05 a 08 meses Desjejum e Lanche da tarde formula infantil.			
TABELA DE INCIDÊNCIAS ALDEIA			
MENSAL – 5 SEMANAS			
DESJEJUM			
Gêneros	Semana	Mês	
Leite integral		25	
Chá de Erva Mate (Chimarrão)		01	
Requeijão		05	
Achocolatado		25	
Biscoito salgado		05	
Biscoito doce		05	
Pão		15	
Margarina		10	

TABELA DE INCIDÊNCIAS – Aldeia			
MENSAL - 5 SEMANAS			



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

REFEIÇÃO		
Gêneros	Semana	Mês
Arroz		20
Milho		05
Peixe		05
Feijão		15
Macarrão		05
Carne bovina (isca ou moída)		10
Frango		10
Legumes p/ carne, peixe, frango (batata e cenoura, mandioca, batata doce, pimentão e abóbora)		20
Legumes salada (chuchu, beterraba, tomate, cenoura e batata)		15
Folha salada (repolho, alface, Escarola e acelga)		25
Fruta		25
Farinha de trigo		01
Fermento		01



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

ANEXO V

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS

PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

A) RELAÇÃO DE ALIMENTOS

- 1) Achocolatado em Pó
- 2) Alho natural
- 3) Arroz Longo Fino Tipo 1
- 4) Barras de Cereais nos sabores:
 - a. Banana
 - b. Castanha do Pará
 - c. Coco
 - d. Frutas Variadas (Salada de Frutas/Frutas Vermelhas)
- 6) Batata Pré-Cozida Desidratada em Flocos ou em Pó
- 8) Biscoitos nos tipos:
 - a. Biscoito Salgado Tipo Água e Sal ou Cream Cracker
 - b. Biscoito Maria
 - Biscoito Maisena
 - Biscoito Sabor Leite
 - Biscoito Sabor Coco
 - Biscoito Sabor Chocolate
 - Biscoito Doce Integral
 - Biscoito Salgado Tipo Cracker Integral
- 9) Bolos Individuais (26 sabores):
 - a. Chocolate
 - b. Abacaxi
 - c. Laranja
 - d. Coco
 - e. Baunilha
 - i. Baunilha com Gotas de Chocolate.
- 10) Carne Bovina Congelada:
 - a. Processada em iscas ou cubos
 - Patinho
 - a. Moída



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

- . Patinho
- 11) Carne suína congelada:
 - Pernil em cubos

 - 12) Doce de Leite Cremoso

 - 13) Ervilha:
 - a. Em Conserva
 - b. Ervilha Seca Partida
 - c. Ervilha congelada
 - 14) Extrato de Tomate Simples Concentrado
 - 15) Farinha de Trigo Tipo 1 Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico
 - 16) Feijão Comum Carioca Tipo 1
 - 17) Fermentado Acético
 - a. De maçã
 - b. De álcool e vinho (AGRIN)
 - 18) Fórmula Infantil em Pó para Lactentes:
 - a. De Zero até nove meses
 - b. De Integral (a partir do nove meses)
 - 19) Sassami de frango:
 - a. Peito/Filé
 - 20) Fubá de Milho “Mimoso” Enriquecido com Ferro e Ácido
 - 21) Gelatinas em Pó sabores:
 - a. Abacaxi
 - b. Morango
 - c. Limão
 - d. Uva
 - e. Framboesa
 - f. Cereja
 - g. Maracujá
 - h. Tangerina
 - i. Pêssego

 - 22) Leite Integral UAT ou UHT
 - 23) Leite em Pó Integral
 - 24) Leite em Pó Integral Fortificado com Ferro e Adicionado das Vitaminas A, C, D e do Mineral Zinco.
 - 25) Macarrão de Sêmola com ovos para Macarronada Tipos:
 - a. Parafuso
 - 26) Macarrão de Sêmola com ovos e Vegetais para Macarronada Tipos:
 - a. Parafuso
 - 27) Macarrão Massinha de Sêmola com ovos para Sopa Tipos:



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

- a. Ave-Maria
- b. Padre-Nosso
- c. Argolinha
- d. Conchinha
- e. Alfabeto
- f. Anelzinho

28) Margarina

29) Néctar de Frutas/Sucos Tropicais sabores:

- a. Abacaxi
- b. Caju
- c. Goiaba
- d. Laranja
- e. Manga
- f. Maracujá
- g. Pera
- h. Pêssego
- i. Tangerina
- j. Uva

30) Óleo Vegetal Refinado de Soja

31) Ovo Branco de Galinha tipo extra

32) Pães tipos:

- a. Hot Dog
- b. Hot Dog Integral
- c. Para Hambúrguer

33) Peixe – Filés Congelados de:

- a. Pescada
- b. Merluza

34) Pudim, Pó para o Preparo de

- a. sabor Chocolate
- b. sabor Baunilha

35) Queijos Fatiados:

- a. Prato
- b. Mussarela

36) Requeijão Cremoso

37) Sal Refinado de Mesa Iodado

38) Salsicha Congelada

39) Lingüiça de frango

48) Seleta de Legumes:

- a. Embalagem a vácuo
- b. Em lata

49) Suco de Laranja natural Integral Pasteurizado

50) Alimentos para atendimento de necessidades alimentares e nutricionais especiais
(mediante prescrição médica ou de nutricionista)



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

a. Alimentos sem glúten:

- Biscoitos de polvilho (salgados e doces)
- Biscoitos sem glúten (salgados e doces)
- Biscoitos tipo Sequilho sem glúten
- Pães sem glúten (salgados)
- Flocos de Arroz sem extrato de malte
- Granola sem glúten
- Macarrão sem glúten
- Chocolate em pó sem extrato de malte
- Bebidas lácteas sem extrato de malte (prontas para beber)
- Composto lácteo sem extrato de malte (produto em pó)
- Barras de cereais sem gluten
- Bolo preferencialmente individual sem gluten
- Bolo de aniversário sem gluten

b. Produtos sem adição de açúcar (sacarose), açúcar invertido, mel, xarope de glucose, xarope de milho ou dextrose:

- Adoçantes Dietéticos
- Achocolatado em pó *diet*
- Biscoitos indicados para diabéticos
 1. Doces
 2. Salgados
- Bolos preferencialmente individuais indicados para diabéticos
- Bolo de aniversário
- Doce em massa individual sem açúcar
 1. Bananada
 2. Goiabada
- Geléias de frutas *diet* sabores:
 1. Morango
 2. Uva
- Iogurte com frutas indicados para diabéticos
- Gelatinas em pó *diet* sabores:
 1. Abacaxi
 2. Morango
 3. Limão
 4. Uva
 5. Framboesa
 6. Cereja
 7. Maracujá
 8. Tangerina
 9. Pêssego
- Bebidas lácteas UHT indicadas para diabéticos, sabores variados
- Flocos de milho sem açúcar
- Barras de cereais *diet* (sabores variados)

b. Alimentos isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados lácteos:



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

- . Leite zero lactose
 - Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja
 - Alimento com extrato e/ou proteína isolada de soja
 - Extrato hidrossolúvel de soja (em pó)
 - Bebidas à Base de Soja
 - Pães
 - Biscoitos doces/salgados
 - Bolos preferencialmente individuais (sabores diversos)
 - Bolo de aniversário com cobertura
 - Creme vegetal (sem soro de leite)
 - Leite de cabra em pó ou UHT
 - Barras de cereais
 - Bolo de aniversário
 - c. Alimentos com teor reduzido de Gordura:
 - Achocolatado em pó *light*
 - Leite em pó desnatado ou Leite UHT desnatado
 - Leite em pó semidesnatado ou Leite UHT semidesnatado
 - Requeijão *light*
 - Iogurte de frutas *light*
 - Queijo prato/Mussarela *light*
 - Bebida Láctea UHT *light*
 - d. Alimentos com teor reduzido de Gordura e Açúcar:
 - Achocolatado em pó *diet/light*
 - Bebida Láctea UHT *diet/light*
 - Iogurte *diet/light*
 - e. Alimentos com teor reduzido de fenilalanina:
 - Biscoitos doces/salgados isentos de glúten, milho, ovos, soja, leite e derivados
 - Pães isentos de glúten, milho, ovos, soja, leite e derivados
 - Gel vegetal sabores variados
 - Macarrão de arroz, sem glúten, sem ovos
- 51) Hortaliças – Frutos:
- a. Abóbora Seca
 - b. Abóbora Paulista
 - c. Abobrinha Brasileira ou Italiana

 - d. Chuchu
 - e. Moranga Seca
 - f. Tomate
 - g. Pimentão Verde
- 52) Hortaliças de Raízes, Tubérculos:
- a. Batata
 - b. Batata Doce Rosada ou Amarela
 - c. Beterraba



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

- d. Cará
- e. Cenoura
- f. Inhame
- g. Mandioquinha Salsa (ou Batata Baroa ou Batata Salsa)
- h. Mandioca

53) Hortaliças Verduras:

- a. Acelga
- b. Agrião
- c. Alface Crespa
- d. Alface Lisa
- e. Alho Porró
- f. Almeirão
- g. Almeirão Pão-de-Açúcar
- h. Brócolis
- i. Catalonha
- j. Cebolinha Verde
- k. Escarola
- l. Couve-Flor
- m. Couve-Manteiga
- n. Milho Verde
- o. Mostarda
- p. Moyashi
- q. Espinafre
- r. Rabanete
- s. Repolho Liso
- t. Rúcula
- u. Salsa
- v. Salsão

54) Alho

55) Cebola

56) Frutas Diversas:

- a. Abacaxi
- b. Mamão
- c. Caqui
- d. Morango
- e. Uva Fina de Mesa (Itália/Rubi)
- f. Uva Niágara
- g. Maçã
- h. Banana Maçã
- i. Banana Nanica Climatizada
- j. Banana Prata
- l. Melancia
- m. Melão
- n. Pêssego
- o. Pêra



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

- p. Kiwi
- q. Maracujá

57) Frutas Cítricas:

- a. Laranja
 - Pêra
 - Natal
 - Lima
- b. Limão Tahiti
- c. Tangerina
 - Ponkan

58) Alimentos Diversos:

- a. Amido de Milho
- b. Aveia em Flocos
- c. Especiarias
- d. Farinha de Mandioca
- e. Farinha de Milho
- f. Fécula de Batata
- g. Fermento em Pó Químico
- h. Fórmula Láctea Infantil Anti-Refluxo
- i. Maionese

Obs:- E todos os outros tipos de alimentos para atender as necessidades patológicas dos alunos.

Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, apontados **no anexo IV**, devem:

1) Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto a embalagem, rotulagem, peso líquido e registro), tais como:

a) Legislação da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS): <http://www.anvisa.gov.br/e-legis>

b) Legislação do Ministério da Agricultura (MA):

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do>

c) Norma do “Programa Paulista/Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo - CEAGESP-:

<http://www.hortibrasil.org.br>

d) Normas pertinentes do INMETRO: <http://www.inmetro.gov.br>

e) Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90):

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/L8078.htm



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

- f) Outras normas e dispositivos legais pertinentes, inclusive referentes à embalagem e rotulagem.
- 2) Ser elaborados com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e o atendimento ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias.
 - 3) Ter cumprido, pelo seu fabricante, a legislação de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.
 - 4) Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
 - 5) Ter comprovado, através de exames (*), microscópicos, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade:
 - a) Suas características e a presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem;
 - b) Seu atendimento à legislação vigente;
 - c) A ausência de:
 - Substâncias prejudiciais à saúde humana,
 - Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos),
 - Indicadores de processamento defeituoso,
 - Elementos estranhos à sua composição, não constantes de seu rótulo e/ou não permitidos neste instrumento e/ou na legislação.
 - 6) Quando em forma de pó, ser de fácil preparo, necessitando apenas dissolução em água / leite.
 - 7) Os alimentos fornecidos não poderão ser de qualidade inferior aos alimentos fornecidos às unidades educacionais com serviço de alimentação próprio ou direto.
 - 8) Quando envasados sê-lo através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente fechada que não permita a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.
 - 9) Quando congelados ou refrigerados/resfriados, serem transportados em condições adequadas e seguras que preservem tanto sua qualidade quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.
 - 10) Quando “in natura”, serem íntegros e frescos.
 - 11) Ser fornecidos e utilizados sempre dentro do prazo de validade.

B) PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Legenda:	
Composição Obrigatória	Refere-se ao que o produto deve conter.
Composição Opcional	Refere-se ao que o produto pode conter.
Composição Isenta (de)	Refere-se ao que o produto não deve conter.
Legislação Vigente	Refere-se ao que o produto deve obedecer.
Instrução	Refere-se ao que o produto deve obedecer.

ACHOCOLATADO EM PÓ	
COMPOSIÇÃO O	OBRIGATÓRIA: Cacau em pó solúvel (lecitinado), açúcar refinado.
	OPCIONAL: Leite em pó e/ou soro de leite, extrato de malte e/ou maltodextrina e outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.
	ISENTA: Soja e derivados (exceto lecitina de soja), gordura vegetal hidrogenada, farinhas e/ou espessantes, corantes e conservadores.
EMBALAGE M	Primária: Saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata.
	Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
	Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução nº 27 de 06/08/10 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

ALHO PICADO, SEM SAL	
INSTRUÇÃO	Este produto somente poderá ser utilizado nas EMEF/EMEFM/EMEE/EJA.
COMPOSIÇÃO	Produto obtido a partir de bulbos de alho são, limpos, maduros, descascados e triturados, sem sal, devendo apresentar-se na consistência de grânulos. Não poderá apresentar-se na forma de pasta ou purê. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação exceto benzoato de sódio.
	ISENTA: Sal e benzoato de sódio.
EMBALAGEM	Primária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
	Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução nº 04 de 24/11/88 – CNS/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS
-------------------	---

ARROZ LONGO FINO TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Grãos de arroz “in natura”, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i> .
CLASSIFICAÇÃO	Beneficiado, Polido, Longo Fino (“Aguilhinha”), Tipo 1.
INSTRUÇÃO	Safra: Corrente. Teste de Cocção: Deve obter os seguintes resultados: Cozimento em 15 minutos (máximo): Positivo = 100% dos grãos cozidos
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 34/76 - CNNPA/M; Portaria nº 329 de 02/09/85 - MA; Instrução Normativa nº6 de 16/02/09 – MAPA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto Nº6.268 de 22/11/07 Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 27 de 06/08/10 – ANVISA/MS.

BARRA DE CEREAIS	
COMPOSIÇÃO	SABORES: 1) Banana; 2) Castanha do Pará; 3) Coco; 4) Frutas Variadas (Salada de Frutas/frutas vermelhas);
	OBRIGATÓRIA: Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, e a(s) fruta (s) que caracteriza(m) o sabor. OPCIONAL: 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. As barrinhas poderão ter alegação de “com iogurte”/“sabor de iogurte” ou “com cobertura de chocolate”/“com cacau”. 2) Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam à composição obrigatória.
EMBALAGEM	Individual: material flexível, constituído de laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou laminado PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear) ou laminado PET / BOPP (polietileno biorientado) metalizado ou laminado



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	BOPP / BOPP metalizado, resistente, termossoldada ou vedada hermeticamente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
PESO	Peso Líquido Unitário da Barra: 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 385 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

BATATA PRÉ-COZIDA DESIDRATADA EM FLOCOS OU EM PÓ	
COMPOSIÇÃO	Batata selecionada, pré-cozida, submetida a processo de desidratação ou liofilização, apresentada sob a forma de flocos ou pó. ISENTA: Corantes artificiais e aromatizantes.
INSTRUÇÃO	Destinado ao preparo de purê de batatas pela adição de leite, margarina e sal.
EMBALAGEM	Primária: filme de material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (filme de polietileno de baixa densidade) ou PEBD (polietileno de baixa densidade) ou PEBDL (polietileno de baixa densidade linear), aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA, MS), termossoldada. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 04 de 24/11/88 – CNS/MS Portaria nº 239 de 22/05/96 – DETEN/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução nº 105 de 19/05/99, ANVISA/MS
BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER	
	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

COMPOSIÇÃO	porção de 30 gramas.
	OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
	ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
PESO UNITÁRIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM	Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

BISCOITO MARIA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.
	OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
	ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
PESO UNITÁRIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM	Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto legalmente isento de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS;



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

BISCOITO MAISENA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas. OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
PESO UNITÁRIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM	Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

BISCOITO SABOR LEITE	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite ou soro de leite, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
PESO UNITÁRIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM	Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

BISCOITO SABOR COCO

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, coco ralado e óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas. OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
PESO UNITÁRIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM	Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

BISCOITO SABOR CHOCOLATE

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, chocolate ou cacau em pó e óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas. OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
-------------------	---



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

PESO UNITÁRIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM	Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

BISCOITO DOCE INTEGRAL	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim e/ou semente de linhaça, entre outros), mel e/ou açúcar mascavo. O produto poderá conter: 1) Gordura trans: no máximo, 0,2 grama na porção de 30 gramas. 2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas OPCIONAL: Leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
PESO UNITÁRIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM	Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros). O produto poderá conter: 1) Gordura trans: no máximo, 0,2 grama na porção de 30 gramas. 2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas
	OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
	ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
PESO UNITÁRIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
EMBALAGEM	Primária: Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

BOLO INDIVIDUAL (SABORES VARIADOS)	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal. O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 40 gramas. Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda: Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó. Abacaxi: conter aroma de abacaxi. Laranja: conter aroma de laranja. Coco: conter coco ralado desidratado e/ou aroma de coco. Baunilha: conter aroma de baunilha Baunilha com Gotas de Chocolate: a massa deve conter aroma de baunilha, e as gotas chocolate ou cacau em pó.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	Total = 6 sabores OPCIONAL: 1) Leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação ISENTA: Corantes artificiais na massa.
INSTRUÇÃO	Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes.
EMBALAGEM	Primária: filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado. Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
PESO	Peso Líquido Unitário: 40g, sendo tolerada, no caso de peso inferior, uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 8543 de 23/12/92; Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS.

1

COMPOSIÇÃO	BOLO DE ANIVERSÁRIO OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico, açúcar, ovo. Tipos de bolo: - Bolo comum (tipo pão-de-ló ou baunilha) Tipos de cobertura: - Cobertura : doce de leite com granulado: deve conter doce de leite em sua composição e o granulado deverá ser de chocolate.
-------------------	--



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	<p>OPCIONAL (para o bolo, cobertura): Leite e/ou soro de leite, amido, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas na ficha técnica, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais.</p> <p>ISENTA: Creme de leite, corantes artificiais na massa, na cobertura.</p>
INSTRUÇÃO	Deve apresentar-se com recheio e cobertura, em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

CARNE BOVINA CONGELADA PROCESSADA	
CORTES: PATINHO EM ISCA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes patinho .
CORTES	Patinho: Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela.
INSTRUÇÃO	A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior. 2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%.
NOTA	Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento dos cortes de



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	carne ora especificados, em cubos congelados .
EMBALAGEM	Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
PESO	A carne congelada deve se apresentar em forme de isca, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado.
LEGISLAÇÃO	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA–MA e suas alterações; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.

CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (Patinho). Gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). ISENTO: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração.
EMBALAGEM	Embalagem Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente, com a identificação dos cortes utilizados. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
PESO	Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra-rápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura igual ou menor que 15 centímetros.
LEGISLAÇÃO	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA–MA; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.

--



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

CARNE SUINA -	
COMPOSIÇÃO	Pernil suíno sem osso e sem pele, cortado em cubos de 2 cm. congelada com o método <i>IQF</i> (<i>individually quick frozen</i> (rápido congelamento individual)). Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.
	Cada pacote do produto deve ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 Kg desde que autorizado pela contratada. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista.
INSTRUÇÃO	<i>A carne deve ser cortada em cubos de aproximadamente 02 cm, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada, teor de gordura máximo de 05%. A carne deve sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos). Deve ser manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária do Ministério da Agricultura.</i>
EMBALAGEM	Primária: Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, Atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas uma peça. Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Obrigatório: produto com nº de registro no SIF
LEGISLAÇÃO	DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA - MA, alterado pelo Decreto Federal nº 1255 de 25/06/62; Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA; Não encontrada Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA;



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.
--

DOCE DE LEITE CREMOSO (EM PASTA)	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Leite na proporção mínima de 3 (três) partes de leite para 1 (uma) parte de açúcar (sacarose), sendo tolerada a adição de aditivos permitidos pela legislação e aromas naturais. OPCIONAL: Adição de sólidos de origem láctea e/ou creme e de outras substâncias alimentícias, desde que declaradas o rótulo.
EMBALAGEM	Embalagem: Balde plástico em polipropileno ou lata com revestimento apropriado e perfeitamente recravada. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 354 de 04/09/97 - M.A.A.; Resolução RDC nº 23 de 15/03/00 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, MAPA Lei Federal 10.674 de 16/05/03.

ERVILHA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Tipos: 1) Ervilhas em Conserva: Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersa em líquido apropriado (salmoura). 2) Ervilha Seca partida: Ervilhas debulhadas, secas, Tipo 1, Grupo 2 3) Ervilha congelada: Ervilha congelada é o produto obtido do branqueamento de grãos de ervilha, <i>Pisum sativum</i> rapidamente congelado, também denominada supergelada ou supercongelada, é a ervilha que tenha sido submetida a um processo de branqueamento seguido de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, e deixe os grãos soltos, o equipamento deve ser instalado e operado de tal forma que, após atingida a estabilização térmica, seja possível reduzir a temperatura, no centro térmico da ervilha. A menos de dezoito graus centígrados (-18°C), ou menos, ainda, e que essa temperatura seja mantida até a entrega do produto. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

EMBALAGE M	Primária: Ervilha em Conserva: lata de folhas de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada, fechada, inviolável ou cartonada asséptica. Ervilha Seca: Saco de polietileno transparente e atóxico. Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos de até 1,0 Kg. Será considerado impróprio e será recusado o produto com embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que interfira no perfeito armazenamento do produto.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Portaria nº 65 de 16/02/93, MARA; Lei Federal nº 9972 de 25/05/00, regulamentada pelo Decreto nº 6.268 de 22/11/07. Resolução FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/97 Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977. Lei 10.674 de 16/05/2003

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Polpa de tomates maduros, são e limpos. Deverá apresentar teor de substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo de 16%. OPCIONAL: Sal e/ou açúcares. ISENTA: Pele e sementes, amido, conservadores e corantes e qualquer natureza.
EMBALAGE M	Primária: Lata de folha de flandres com verniz interno, perfeitamente recravada; ou sacos tipo “bag” de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado. Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
NOTA	Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE a utilização de purê ou polpa de tomate, os quais deverão apresentar teor mínimo de 9% de substância seca, deduzido o cloreto de sódio.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução nº 105 de 19/05/99 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 352 de 23/12/02 – ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.
--	---

FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	
COMPOSIÇÃO	Produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos. OBRIGATÓRIA: enriquecida com ferro e ácido fólico. OPCIONAL: Fermento químico em pó.
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 08 de 02/06/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

FEIJÃO COMUM CARIOCA TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Grão comestível de feijão “in natura”, proveniente da espécie “ <i>Phaseolus vulgaris</i> ”. Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deverá ser da safra corrente.
CLASSIFICAÇÃO	Feijão comum, classe cores, carioca, tipo 1
INSTRUÇÃO	Teste de Cocção: Deve obter o seguinte resultado positivo: Cozimento em panela simples por 80 a 90 minutos ou em panela de pressão por 25 a 40 minutos. Umidade: Máximo 15% em peso
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

LEGISLAÇÃO	Resolução nº 34/76 - CNNPA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA; Portaria nº 329 de 02/09/85 - MA; Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 – MAPA; Lei Federal nº 9972 de 25/05/00, regulamentada pelo Decreto Nº6.268 de 22/11/07, Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.
Nota: A critério da CONTRATANTE poderá ser, eventualmente, solicitado o fornecimento de Feijão Preto .	

FERMENTADO ACÉTICO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA 1) Fermentado acético de maçã (vinagre de maçã): produto obtido pela fermentação acética do fermentado originário de maçãs. 2) Fermentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta por 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco. OPCIONAL: sais, sais que forneçam SO ₂ (dióxido de enxofre) para conservar o produto, água potável.
EMBALAGEM	Primária: PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA..
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 36 de 14/10/99 – DAS/MAA; Instrução Normativa nº 04 de 05/02/01 – SDA/MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;

FÓRMULA INFANTIL EM PÓ	
DESCRIÇÃO E OBJETIVO DE SUA UTILIZAÇÃO	Tipos: 1) Fórmula Infantil em Pó para Lactentes (até o 9º mês): Produto em pó destinado à alimentação de lactentes, de 0 a 6 meses de vida ou até o 5º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose.



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

PELA CONTRATANTE	2) Fórmula Infantil de Seguimento em Pó (a partir do 9^o mês): Produto em pó destinado à alimentação de lactentes a partir do 6 ^o mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos, e ser isento de sacarose.
APRESENTAÇÃO	Em pó, necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia.
COMPOSIÇÃO	A composição essencial da Fórmula Infantil deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerados adequados para a alimentação de lactentes. O produto e seus componentes não podem ser irradiados. Poderá conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização. Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula. Os nutrientes adicionados devem ser biodisponíveis e seguros.
EMBALAGEM	Embalagem primária: Lata de folha de flandres membranzadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. Deverá ter capacidade para 400 (quatrocentos) gramas até 1 (um) quilograma. Em cada embalagem primária deverá constar 1 (uma) colher dosadora (colher-medida), confeccionada em material atóxico, próprio para contato com alimento, inodoro, resistente ao empilhamento, manuseio e transporte do produto. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Registro: Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 977 de 05/12/98 - ANVISA/MS Portaria nº 685 de 27/08/98 – SVS/MS Portaria nº 29 de 13/01/98, SVS/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Lei Federal nº 11.265 de 03/01/06

FUBÁ DE MILHO “MIMOSO” ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (para o preparo de polenta)	
COMPOSIÇÃO	Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L), degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados OBRIGATORIA: Enriquecido com ferro e ácido fólico.
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno transparente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto Dispensado da obrigatoriedade de registro.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.

FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS PEITO DESOSSADO/FILÉ/SASSAMI	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Carne de frango nos cortes: 1) Peito, poderão ser apresentados em filés ou sassami).
INSTRUÇÃO	1) A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem pele.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	<p>2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar.</p> <p>3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.</p>
EMBALAGEM M	<p>Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA— MA, e suas alterações; Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA; Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.</p>

LEITE INTEGRAL UAT ou UHT	
COMPOSIÇÃO O	<p>OBRIGATÓRIA: Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização. (UHT ou UAT)</p>
EMBALAGEM M	<p>Primária: Cartonada asséptica</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Portaria nº 370 de 04/09/97 - MAA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Decreto nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA—MA e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 274 de 15/10/02 - ANVISA/MS; Instrução normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/—S.</p>



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei nº 11.265 de 03/01/2006 Resolução-RDC nº 222 de 05/08/2002, ANVISA/MS
--	---

LEITE EM PÓ INTEGRAL	
	OBRIGATORIA: Leite de vaca integral desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. OPCIONAL: 1) Poderá conter lecitina de soja 2) Adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente): a composição declarada do produto estará sujeita à aprovação pelo DME .
EMBALAGEM	Primária: a) Filme de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado. b) Latas de folha de flandres com selo aluminizado e tampa de alumínio ou sobretampa de polietileno/polipropileno. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Decreto nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA-MA e suas alterações; Portaria nº 369 de 04/09/97 - MAA; Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A.A.; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 274 de 15/10/02 - ANVISA/ S; Instrução normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA; R-solução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/ S; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução-RDC nº 222 de 05/08/2002, ANVISA/MS

LEITE EM PÓ INTEGRAL FORTIFICADO COM FERRO E ADICIONADO DAS VITAMINAS A, C, D E DO MINERAL ZINCO



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Leite de vaca integral desidratado, fortificado/enriquecido com Ferro e adicionado de vitaminas A, C e D e do mineral Zinco. OPCIONAL: Coadjuvantes de tecnologia de fabricação, necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes essenciais, previstos na legislação. ISENTA: Não será tolerada a adição de outras vitaminas e minerais que não os especificados.
INSTRUÇÃO	1) O leite deve apresentar, na forma de pó: - Ferro: mínimo de 11,5 mg/100 g do pó - Vitamina A (retinol): mínimo de 154,0 e máximo de 231,0 mcg RE/100 g do pó - Vitamina D (coleciferol): mínimo de 1,92 e máximo de 2,9 mcg/100 g do pó - Vitamina C (ácido ascórbico): mínimo de 11,5 e máximo de 17,3 mg/100 g do pó - Zinco: mínimo de 1,6 e máximo de 2,4 mg/100 g do pó. 2) O leite deve apresentar, em cada 100 ml do produto reconstituído com água potável e pronto para o consumo, a seguinte proporção da IDR de referência, tendo como base a faixa etária de 1 a 3 anos de idade: - Ferro: mínimo de 25% da IDR - Vitaminas A, C e D e mineral Zinco: mínimo 5% e máximo 7,5% da IDR. 3) Caso no momento da análise do produto, os laboratórios autorizados não tenham condição de quantificar a Vitamina D, o responsável técnico pela fabricação do produto deverá emitir uma declaração, garantindo a adição da referida vitamina e informando o seu teor. 4) Os nutrientes acrescidos ao produto, para torná-lo fortificado com ferro e adicionado de vitaminas A, C e D e do mineral zinco, devem ser biodisponíveis e seguros. NOTA: A composição de micronutrientes poderá ser alterada para atender às diretrizes do Programa de Alimentação Escolar. A Contratada terá um prazo de até 3 (três) meses para se adequar.
EMBALAGEM	Primária: Sacos de polietileno metalizado resistente e termossoldado ou Latas de folha de flandres com selo aluminizado e tampa de alumínio ou sobretampa de polietileno/polipropileno. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: É obrigatório que o produto tenha registro do rótulo e do estabelecimento produtor no Ministério da Agricultura (SIF).
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 369 de 04/09/97 - MAA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS;



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A.A.; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 274 de 15/10/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Portaria nº 27 de 13/01/98 – SVS/MS
--	--

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS PARA MACARRONADA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo Tipo 1 (<i>Triticum aestivum L.</i> e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), ovos ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico
	OBRIGATÓRIO: 1) massa com ovos 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação
	ISENTA: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) Corante artificial.
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS	Classificação: Massa seca para o preparo de macarronada. Formato: Curto - Tipos: Parafuso O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela CONTRATANTE.
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS E VEGETAIS PARA MACARRONADA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo Tipo 1 (<i>Triticum aestivum L.</i> e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), ovos ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico; e adicionado de vegetais desidratados, devendo apresentar, no mínimo, as cores: verde (como por exemplo, espinafre),



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	vermelha (p.ex., tomate, beterraba); amarelada (conferida pela cenoura, p.ex., ou a cor natural do macarrão de sêmola). OBRIGATÓRIO: 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. ISENTA 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais.
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS	Classificação: Massa seca para o preparo de macarronada. Formato: Curto - Tipos: Parafuso, Pena ou Caracolino O fornecimento de outros tipos poderá ser avaliado pela CONTRATANTE.
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA COM OVOS PARA SOPA	
	OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Obrigatório: com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTA: 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especifica 2) Corante artificial.
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS	Classificação: Massa seca, de formato curto, para o preparo de sopa. Tipos: Ave-maria, padre-nosso, argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho (total = 6 tipos)
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 344, de 13/12/02- ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.
-------------------	--

MARGARINA	
COMPOSIÇÃO	Óleos vegetais líquidos e preferencialmente interesterificados, leite ou seus constituintes ou derivados, sal, água e outros componentes que o caracterizam. OBRIGATÓRIA: O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 10 gramas e 50 mg de sódio na porção de 10 gramas.
INSTRUÇÃO	Gordura láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.
EMBALAGEM	Primária: Potes de polipropileno ou polietileno de alta densidade Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 372 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/S; Resolução RDC nº 23 de 15/02/05 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/S; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/S; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

NÉCTAR DE FRUTAS / SUCOS TROPICAIS	
COMPOSIÇÃO	Sabores: Abacaxi, Caju, Goiaba, Laranja, Manga, Maracujá, Pera, Pêssego, Tangerina, Uva. (Total = 10 sabores) OBRIGATÓRIA: Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável. OPCIONAL: Adição de ácidos, corante natural, aroma natural/idêntico ao natural 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. ISENTA: Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores.
	Primária: Caixa cartonada asséptica ou saco de polietileno leitoso



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

EMBALAGEM M	Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA.
CONTEÚDO	Conteúdo Líquido: a) 200 (duzentos) ml (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais (somente na embalagem cartonada asséptica); b) 1 (um) a 5 (cinco) litros para servir em copos nos cardápios de lanche.
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 6871 de 04/06/09; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; Decreto 99066 de 08/03/90 + IN 55 de 18/10/02 MAPA (somente para néctar de uva) Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A.; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.

ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	Constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie <i>Glycine max</i> (L) Merrill, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto.
EMBALAGEM M	Primária: Garrafa em PET (politereftalato de etileno) ou lata de folha de flandres com revestimento apropriado e perfeitamente recravada. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 795 de 15/12/93 - MAARA; Portaria nº 685 de 27/08/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Interministerial nº 01 de 01/04/04; Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06 – MAPA; Resolução RDC nº 20, de 22/03/07 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 270 de 22/09/05 - ANVISA/MS.

OVO BRANCO OU VERMELHO DE GALINHA TIPO EXTRA



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

COMPOSIÇÃO	Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial.
INSTRUÇÃO	Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 55g; Qualidade = Classe A.
EMBALAGEM	Primária: Embalagens / bandejas de mercado, novas. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Registro obrigatório no MAPA (SIF)
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, do M.A.A., Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002.

PÃES

COMPOSIÇÃO	Tipos: 4) Hot Dog 5) Hot dog integral 6) Para Hambúrguer COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: 1) Todos os tipos, exceto os integrais: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 2) Pães integrais: Farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, fermento biológico, sal e água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo .
	COMPOSIÇÃO OPCIONAL: 1) Pão Integral: Farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, grãos de soja, grãos de trigo, fibra de trigo, farelo de trigo, farinha de centeio, fubá de milho (enriquecido com ferro e ácido fólico), óleo de girassol, extrato de malte, açúcar. 2) Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	ISENTA: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.
INSTRUÇÃO	TODOS OS TIPOS: Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 40 gramas, INTEGRAIS: Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100g.
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
PESO	Peso Líquido do Pão Hot Dog, de Hambúrguer e Bisnaga de leite = 40g (cinquenta gramas), sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

PEIXE: 1) Filé Congelado de Pescada 2) Filé Congelado de Merluza	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Filé de Pescada: Peixes da família Sciaenidae, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Filé de Merluza: Peixes da família Merlucciidae e da espécie <i>Theragra chalcogramma</i> , íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através de secção longitudinal. Os filés devem ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
NOTA	Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento dos peixes ora especificados, em cubos congelados
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/3/52, e suas alterações; Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 , Decreto Federal nº 55.871 de 26/03/65; Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Portaria nº 685 de 27/08/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

QUEIJOS FATIADOS 1) PRATO 2) MUSSARELA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: 1) Queijo prato: Leite e/ou leite reconstituído padronizados em seu conteúdo de matéria gorda, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. 2) Queijo mussarela: Leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio OPCIONAL: 1) para queijo prato: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto de cálcio. 2) para queijo mussarela: massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico.
INSTRUÇÃO	Os queijos deverão se apresentar em fatias.
NOTA	Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor prato ou mussarela, bem como de queijo em peça. Nesse caso, a CONTRATADA deverá especificar na FIP, o local e os procedimentos para fatiamento, acondicionamento, rotulagem e transporte



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	do alimento, além de peso médio das fatias, prazo de validade, entre outros, para avaliação pela CONTRATANTE.
EMBALAGEM	Primária: Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada à vácuo). Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, RIISPOA – MA, e suas alterações; Portaria nº 358 de 08/09/97 - MA Portaria nº 364 de 04/09/97 – MA Portaria nº 366 de 04/09/97 - MA Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - M.A.P.A; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.

REQUEIJÃO CREMOSO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. O produto poderá conter no máximo 150mg de sódio na porção de 30g.
	ISENTO: amido, gordura vegetal hidrogenada.
EMBALAGEM	Primária: Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 359 de 04/09/97, MAA Decreto nº 30.691 de 29/03/52, MA, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.

SAL REFINADO DE MESA IODADO	
COMPOSIÇÃO	Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiuementante e iodo.
INSTRUÇÃO	Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno transparente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Decreto nº 75.697 de 06/05/75 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 28 de 28/03/00 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 130 de 26/05/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

SALSICHA CONGELADA

COMPOSIÇÃO	Emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (como bovina, suína e de aves), adicionado de ingredientes e condimentos (sem pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. OBRIGATÓRIA: Deverá conter no máximo 2% de cloreto de sódio e no máximo 20% de gordura. ISENTA: Gordura vegetal, corantes artificiais, gorduras bovinas substituindo o toucinho; carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos
INSTRUÇÃO	Deve ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação e ser congelada de forma a garantir que apresente a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior enquanto congelada, temperatura esta que também deve ser empregada no seu armazenamento (-18°C ou inferior). Poderá ser avaliado pela CONTRATANTE, o fornecimento de salsicha refrigerada.
EMBALAGEM	Primária: polietileno transparente, resistente, termossoldado. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
PESO	Peso Líquido Unitário = 50g (cinquenta gramas), sendo que no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Nota: Deve apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% (dez por cento) em peso.
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, RIISPOA – MA, e suas alterações; Decreto Federal nº 63.526 de 04/11/68; Portaria nº 1004 de 11/12/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS Instrução Normativa nº 04 de 31/03/00 - M.A.A; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA)	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Batata e Cenoura em cubos e Ervilhas.
	ISENTA: Conservadores
INSTRUÇÃO	Os cubos de batata e cenoura, e as ervilhas em grãos, devem ser de tamanhos e formas regulares e com ausência de unidades manchadas ou descoloridas. Devem, ainda, conforme o tipo de embalagem: 1) Embaladas à Vácuo: Cozidas a vapor e esterilizadas. 2) Embaladas em Lata: Imersas em líquido de cobertura composto por água e sal. As hortaliças deverão ocupar no mínimo 90% da capacidade da lata.
EMBALAGEM	Primária: 1) À vácuo: material flexível com múltiplas camadas, preferencialmente transparente, aprovado para contato com alimentos conforme Resolução nº 105 de 19/05/99, ANVISA/MS, termorresistente, com camadas que confirmam barreira ao oxigênio (poliamida, copolímero de etileno e álcool vinílico ou folha de alumínio) e polipropileno, enchida em condições que garantam o vácuo na embalagem, e hermeticamente fechada por termossoldagem; 2) Lata de folha de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 04/88 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Resolução RDC 352 de 23/12/02 – ANVISA/MS Resolução nº 105 de 19/05/99 – ANVISA/MS

SUCO DE LARANJA INTEGRAL PASTEURIZADO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Laranja (madura, sã, limpa), e ser um suco integral, pasteurizado, envasado e conservado sob refrigeração.
	ISENTA: Fragmentos de partes não comestíveis da fruta, de substâncias estranhas à sua composição normal e de outras substâncias que indiquem sua manipulação defeituosa.
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente ou embalagem cartonada asséptica. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA.
	Lei Federal nº 8.918 de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 6871 de



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

LEGISLAÇÃO	04/06/09; Instrução Normativa nº 01 de 07/01/00 - M.A.A.; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.
-------------------	---

ALIMENTOS SEM GLÚTEN	
Nota: Para alimentação de portadores de doença celíaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Serem isentos de glúten. Não poderão conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada, e malte.
TIPOS ALIMENTOS:	DE <ol style="list-style-type: none">1) Biscoitos de polvilho (salgados e doces)2) Biscoitos sem glúten (salgados e doces)3) Biscoitos tipo Sequilho sem glúten4) Pães sem glúten (salgados)5) Flocos de Arroz sem extrato de malte6) Granola sem glúten7) Macarrão sem glúten8) Chocolate em pó sem extrato de malte9) Bebidas lácteas sem extrato de malte10) Composto Lácteo sem extrato de malte NOTA: Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans. OPCIONAL: Os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e ou fécula de batata e ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten.
INSTRUÇÃO	A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro.
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE), AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, MELAÇO, XAROPE DE GLUCOSE, XAROPE DE MILHO OU DEXTROSE	
Nota: Para alimentação de diabéticos, sob prescrição médica ou de nutricionista.	
TIPOS DE ALIMENTOS	<ol style="list-style-type: none">1) Adoçantes dietéticos2) Achocolatado em pó <i>diet</i>3) Biscoitos indicados para diabéticos4) Bolo indicados para diabéticos5) Bolo de aniversário6) Doce em massa individual7) Geléia <i>diet</i>8) Iogurte com frutas indicados para diabéticos9) Gelatina (sabores variados) <i>diet</i>10) Pó para pudim sabor chocolate <i>diet</i>11) Bebidas Lácteas UHT indicadas para diabéticos (sabores variados)12) Flocos de milho sem açúcar;13) Barras de cereais <i>diet</i> <p>Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios do DME.</p>
Achocolatado em pó diet	<p>Composição: Cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de malte e/ou maltodextrina, edulcorantes naturais e/ou artificiais e outras substâncias permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.</p> <p>Nota: Poderão ser da linha <i>light</i> ou “zero” desde que atendam a composição especificada</p>
Adoçantes dietéticos	<p>Composição: edulcorantes artificiais (aspartame, ciclamato, sacarina, acessulfame-k, sucralose) isolados ou em combinação.</p>
Biscoitos indicados para diabéticos: <ol style="list-style-type: none">1) Biscoitos doces sem açúcar2) Biscoitos salgados (sem açúcar na composição)	<p>Composição: biscoitos com edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose, xarope de milho, açúcar invertido ou dextrose. Deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans, ou conter, no máximo, 02g de gorduras trans na porção de 30g.</p> <p>Nota: Poderão ser da linha <i>diet, light</i> ou <i>zero</i> desde que atendam a composição especificada.</p>
Bolos preferencialmente individuais indicados para diabéticos (sabores variados)	<p>Composição: bolos adoçados com edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose, xarope de milho,</p>



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	<p>açúcar invertido ou dextrose. Notas: 1) Poderão ser da linha <i>light</i> ou “zero” desde que atendam a composição especificada. 2) Deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans.</p>
Bolo de Aniversário	<p>Composição: bolos (massa, recheio e cobertura) com edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose, xarope de milho, açúcar invertido ou dextrose. Obs: no caso de utilizar-se calda para umedecer o bolo, esta também deverá atender a especificação.</p>
Doce em massa individual: 1) Bananada Diet 2) Goiabada Diet	<p>Composição: partes comestíveis desintegradas das frutas que o compõem (banana ou goiaba), podendo conter edulcorantes e outros aditivos permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Peso unitário: 30g, com tolerância de até 5% para mais ou para menos. Nota: Poderão ser da linha <i>diet, light ou zero</i> desde que atendam a composição especificada.</p>
Geléias de frutas diet	<p>Composição: polpa da fruta, edulcorantes e outras substâncias permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Sabores: Morango, uva Nota: Poderão ser da linha <i>light</i> ou “zero” desde que atendam a composição especificada</p>
Iogurte com frutas Indicados para diabéticos	<p>Composição: Iogurte com polpa de fruta adoçado com edulcorante(s) em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose. Deverá apresentar-se na forma líquida. Instrução: A mesma do iogurte não dietético, sendo que o leite utilizado na sua fabricação poderá ser integral, semidesnatado ou desnatado. Notas: 1) Iogurtes <i>diet</i> têm registro obrigatório no MAPA (SIF) 2) Poderão ser da linha <i>light</i> ou “zero” desde que atendam a composição especificada.</p>
Gelatina diet (sabores variados)	<p>Composição: Gelatina em pó, edulcorantes artificiais, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Sabores: Abacaxi, Morango, Limão, Uva, Framboesa, Cereja, Maracujá, Tangerina,</p>



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	<p>Pêssego.</p> <p>Notas: 1) Deverá ser isenta de corante amarelo tartrazina (INS 102). 2) Poderão ser da linha <i>light</i> ou “zero” desde que atendam a composição especificada.</p>
Pó para pudim sabor chocolate diet	<p>Composição: Leite em pó; chocolate ou cacau em pó solúvel, edulcorantes artificiais; espessantes como amido de milho ou féculas (pré-gelatinizadas ou não) e outras substâncias permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.</p> <p>Isenta: Corantes de qualquer natureza.</p> <p>Notas: 1) Preferencialmente isento de aromas artificiais 2) Preferencialmente isentos de gorduras trans. 3) Poderão ser da linha <i>light</i> ou “zero” desde que atendam a composição especificada.</p>
Bebidas Lácteas UHT indicadas para diabéticos (sabores variados)	<p>Composição: leite integral e/ou semi-desnatado e/ou desnatado, cacau em pó e edulcorante(s) em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto, exceto gordura vegetal, submetido à esterilização pelos processos de UHT e envasado em condições assépticas em embalagens cartonadas estéreis hermeticamente fechadas. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes artificiais e aromatizantes artificiais.</p> <p>Notas: 1) Produto com registro obrigatório no MAPA Poderão ser da linha <i>light</i> ou “zero” desde que atendam à composição especificada.</p>
Flocos de milho sem açúcar	<p>Composição: Produto obtido a partir de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, sem adição de açúcar. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais.</p> <p>Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p>
Barras de cereais diet (sabores variados)	<p>Composição: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou</p>



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	de milho tostados, as frutas que caracterizam o sabor e edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose. Notas: Poderão ser da linha <i>light</i> ou “zero” desde que atendam a composição especificada.
INSTRUÇÃO	A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 27 de 6/08/10 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 264 de 22/09/05 - ANVISA. Resolução RDC nº 385 de 05/08/99, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA/MS.

ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Notas:

- 1) para a alimentação dos intolerantes à lactose, sob prescrição médica ou de nutricionista.
- 2) para a alimentação dos portadores de alergia à proteína do leite de vaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados de leite
TIPOS DE ALIMENTOS	1) Alimento com extrato de soja e/ou proteína isolada de soja (sabores variados, inclusive iogurte) 2) Extrato hidrossolúvel de soja (em pó) 3) Bebidas à base de soja (sabores variados)



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	<p>4) Pães 5) Biscoitos doces/salgados 6) Bolos preferencialmente individuais (sabores variados) 7) Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja 8) Creme Vegetal (sem soro de leite e sem sal) 9) Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT 10) Barra de cereais isenta de leite e derivados na sua composição 11) Bolo de Aniversário (massa, recheio e cobertura) isento de leite e derivados na composição (no caso de utilizar calda para umedecer o bolo, esta também deverá atender a especificação).</p> <p>Instrução: Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção. Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios do DME.</p>
INSTRUÇÃO	<p>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos. Alimentos com proteína de soja, bebidas a base de soja e extrato de soja, destinados a crianças a partir de 1 ano, devem ser adicionados de no mínimo 200mg de cálcio, e, preferencialmente, adicionados de vitamina D.</p>
EMBALAGEM	<p>Todos os produtos: Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Bebidas à base de soja: 1) cartonada asséptica 200 ml com canudo acoplado para compor kit lanche e 2) cartonada asséptica de 1 litro ou sache de polietileno atóxico 200 ml (com canudo) para cardápios de lanche. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Resolução RDC 270 de 22/09/05, ANVISA</p>

ALIMENTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA

Nota: para alimentação nos casos de dislipidemia e obesidade, sob prescrição médica ou de nutricionista.



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Teor reduzido de gordura / linha <i>light</i> com teor reduzido de gordura
TIPOS DE ALIMENTOS	<ol style="list-style-type: none">1) Achocolatado em pó <i>light</i>2) Leite em pó desnatado ou leite UHT desnatado3) Leite em pó semidesnatado ou leite UHT semidesnatado4) Requeijão <i>light</i>5) Iogurte de frutas <i>light</i>6) Queijo prato/mussarela <i>light</i>7) Bebida Láctea UHT <i>light</i> <p>Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios do DME.</p>
INSTRUÇÕES	Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans ou conter, no máximo 0,2 grama na porção. A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Portaria 29 de 13/01/98 – SVS/MS Resolução RDC 27 de 06/08/10 – ANVISA/MS Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA

Alimentos com teor reduzido de gordura e açúcar Nota: Para alimentação de alunos com quadro de hipertrigliceridemia	
TIPOS DE ALIMENTOS	<ol style="list-style-type: none">1) Achocolatado diet/light (com redução de gordura e açúcar)2) Bebida láctea UHT diet/light (com redução de gordura e



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	açúcar) 3) Iogurte diet/light (com redução de gordura e açúcar) Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios do DME.
INSTRUÇÕES	Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans ou conter, no máximo 0,2 grama na porção. A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Portaria 29 de 13/01/98 – SVS/MS Resolução RDC 27 de 06/08/10 – ANVISA/MS Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA

Alimentos com teor reduzido de fenilalanina (isentos de glúten, milho, soja, derivados de leite e ovos)	
Nota: Para alimentação de alunos portadores de fenilcetonúria.	
TIPOS DE ALIMENTOS	1) Biscoitos doces e salgados isentos de glúten, milho, ovos, soja, leite e derivados 2) Pães isentos de glúten, milho, ovos, soja, leite e derivados 3) Gel vegetal isento de corante amarelo tartrazina – sabores variados 4) Macarrão de arroz, sem glúten, sem ovos Nota: outros produtos que se enquadrem nesta categoria poderão ser homologados, com base nos critérios estabelecidos pelo Setor de Cardápios do DME.
NOTA: pela especificidade, a dieta de cada aluno deverá ser criteriosamente avaliada.	
INSTRUÇÕES	Os produtos deverão ser preferencialmente isentos de gorduras trans ou conter, no máximo 0,2 grama na porção. A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto.



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Portaria 29 de 13/01/98 – SVS/MS Resolução RDC 27 de 06/08/10 – ANVISA/MS Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 19 de 05/05/10 – ANVISA/MS.

**PADRÃO DE QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS
HORTIFRUTÍCOLAS**

HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES e DE TUBÉRCULOS	
Descrição	Hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca, no estado “in natura” correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.
	HORTALIÇAS - FRUTOS: 01) Abóbora seca (<i>Cucurbita moschata</i>) 02) Abóbora paulista (<i>Cucurbita moschata</i>) 03) Abobrinha brasileira ou italiana (<i>Cucurbita moschata</i> / <i>Cucurbita pepo</i> var. <i>meloepo</i>) 04) Chuchu (<i>Sechium edule</i> Schwartz) 05) Moranga seca (<i>Cucurbita maxima</i>) 06) Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill) 07) Pimentão (verde ou vermelho)
	HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS: 1) Batata doce rosada ou amarela (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.) 2) Beterraba (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>condita</i>) 3) Cará (<i>Dioscorea alata</i> L.) 4) Cenoura (<i>Daucus carota</i> L.) 5) Inhame (<i>Alocasia esculenta</i>) 6) Mandioca (<i>Manihot esculenta</i>) 6) Mandioquinha (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>)
Características Gerais Dos Produtos	As hortaliças de frutos, de raízes e de tubérculos deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal; 2) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; 3) Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	<p>consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;</p> <p>4) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;</p> <p>5) Estarem isentas de:</p> <p>a) Substâncias terrosas, exceto a mandioca;</p> <p>b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</p> <p>c) Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens;</p> <p>d) Umidade externa anormal;</p> <p>e) Odor e sabor estranhos;</p> <p>f) Enfermidades.</p>
Tolerância	<p>Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.</p>
Legislação	<p>As hortaliças devem estar de acordo com a Norma do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” e com a legislação vigente, especialmente:</p> <p>Lei nº 9.972 de 25/05/00;</p> <p>Decreto nº 6.268 de 22/11/07;</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;</p> <p>Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS.</p>

BATATA		
Características	Descrição	Tubérculo da espécie <i>Solanum tuberosum</i> , L., no estado <i>in natura</i> .
	Classe	II (correspondente à “Batata Comum Classe Especial”)
	Variedade	Baraka e/ou Monalisa e/ou César e/ou Asterix
	Gerais	<p>A batata deverá proceder de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>1) Ser fresca, de ótima qualidade, sã, compacta, e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor típicos da espécie.</p> <p>2) Não é permitido danos que lhe alterem a conformação e a aparência, nem defeitos graves.</p> <p>c) Estar isenta de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; umidade externa, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; enfermidades; insetos, parasitos e larvas e defeitos gerais (leves) acima do limite máximo</p>



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

		estabelecido.
Limites máximos de defeitos	Defeitos Graves	Esverdeamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves	Danos superficiais e profundos, brotado, queimado, rizoctonia, mancha chocolate, vitrificação, esfolado, coração oco e deformação. Quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder a 5% e a vitrificação, isoladamente, não deverá ser superior a 1% do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves (gerais) que excederem os limites acima estabelecidos serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Calibre (o tamanho da batata é determinado pelo seu calibre, correspondente ao maior diâmetro transversal do tubérculo)		Classe II, correspondente ao diâmetro maior ou igual a 45 mm ou a classificação de mercado "peneira 45".
Tolerância Será tolerada uma mistura de batatas de classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado:		Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
Legislação		A batata deverá estar de acordo com a norma "Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" e com a legislação vigente, em especial: Instrução Normativa nº 12 de 10/06/05 – MAPA; Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.

CENOURA		
Características gerais	Descrição	Raiz tuberosa da espécie <i>Daucus carota L.</i> , "in natura".
	Grupo	Nantes e/ou Brasília e/ou Kuroda
	Classe	14 e/ou 18 (correspondente ao Extra AA)
Limites máximos	Defeitos Graves	Podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxeadado em proporção superior a 10% da superfície total da raiz, lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachada, dano mecânico em mais de 10% da superfície total da raiz ou com mais de 3 mm de profundidade, e deformação. Esses defeitos



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

de defeitos		não serão tolerados.
	Defeitos Leves	Corte inadequado do caule, ombro verde ou arroxeadado em proporção inferior a 10% da superfície total da raiz, raiz com radícula, manchas e dano mecânico em proporção inferior a 10% da superfície da raiz ou a 3 mm de profundidade. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Calibre (conforme comprimento da raiz)		Classe 14 ou 18, correspondente ao comprimento maior que 140 e menor que 220 mm.
Tolerância		Será tolerada uma mistura de cenouras pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue. A variação do diâmetro dentro da mesma classe não deverá ser superior a 10 mm.

MANDIOQUINHA SALSA (OU BATATA BAROA OU BATATA SALSA)		
Características gerais	Descrição	Raiz da espécie <i>Arracacia xantorrhiza</i> , Bancroft, no estado “in natura”.
	Grupo	Amarela
	Classe	9 e/ou 12 (correspondente ao Extra AAA)
Limites máximos de defeitos	Defeitos Graves	Injúrias por pragas ou doenças, lenhosa, podridão rachadura, raiz murcha e dano mecânico com profundidade superior a 3 mm ou 10% da superfície da raiz. O escurecimento da raiz será considerado defeito grave quando a cor da casca variar de marrom a cinza, tendendo a preto. Esses defeitos graves não serão tolerados.
	Defeitos Leves	Deformação, raiz imatura, dano mecânico quando a profundidade do dano for inferior a 3 mm ou ocupar menos de 10% da superfície da raiz, e escurecimento da raiz quando a cor variar de bege escuro a marrom. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem.
Classe ou Calibre (de acordo com o comprimento das raízes)		Classe 9 ou 12, correspondente ao comprimento maior ou igual a 9 e menor que 12, ou comprimento maior ou igual a 12 e menor que 18, respectivamente.
Tolerância		Será tolerada uma mistura de mandioquinhas pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

TOMATE



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Características Gerais	Variedades	Carmen e/ou Débora e/ou Fanny.
	Grupos de Coloração (de acordo com a cor final ou madura do fruto)	vermelho, rosado, laranja, amarelo.
	Subgrupo de Maturação (de acordo com o estágio de maturação do fruto)	II (colorido, ou coma cor entre 30% até 90% da cor final).
	Classe ou Calibre (de acordo com o diâmetro equatorial do fruto)	Classe 50 e/ou 60 e/ou 70 (correspondentes ao “Extra A” e “Extra AA”), de acordo com o requisitado.
Limites máximos de defeitos	Defeitos Graves São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o uso ou a comercialização do tomate.	Podridão, podridão apical, cancro, passado, queimado do sol, dano por geada, ferida de ombro ou rachadura cuticular, viroses, dano profundo, imaturo, ocado, mancha profunda e mancha difusa. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves São aqueles cuja incidência no fruto diminuem o valor do produto, porém não impedem seu consumo e sua comercialização.	Deformado, amassado, mancha profunda e mancha difusa. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, não serão tolerados.
Classificação (Classe ou Calibre: de acordo com o maior diâmetro equatorial do fruto).		Classe 50 e/ou 60 e/ou 70 correspondente ao diâmetro maior que 50 e/ou 60 ou menor que 70 e/ou 80 mm.
Tolerância		Será tolerada uma mistura de tomates pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

ALHO		
Características	Descrição	Alho no estado “in natura”, bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> , L.
	Classificação	Classe: 5, 6 ou 7 – Tipo: Extra.
		Grupo: branco e/ou roxo.
		Subgrupo: nobre.
		Classe: 5 ou 6, segundo a Portaria nº 242/92 - MA.
Tipo: Extra.		
Gerais	Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de	



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

		maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de: 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à parte externa; 4- parasitos e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades; b) Cor: uniforme, típica da espécie. c) Odor: típico da espécie. d) Sabor: típico da espécie.
Limites máximos de defeitos	Defeitos Graves	Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem.
	Defeitos Leves	Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo com túnica. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e não serão tolerados.
Classe ou Calibre	Classe 5 e/ou 6, correspondente ao diâmetro transversal maior que 42 mm e menor que 56 mm.	
Tolerância	Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.	
Legislação	Deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Portaria nº 242 de 17/9/92 - MA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/ INMETRO nº 009 de 12/11/02.	

CEBOLA



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Características	Descrição	Cebola no estado “in natura”; bulbo da espécie <i>Allium cepa</i> L.
	Classificação	Da Safra – Classe: 50/60 ou 3 e/ou 3 cheio, segundo a Portaria 529/95
		Grupo de formato: 1 (redondo, oblongo ou periforme) e/ou 2 (achatado).
		Grupos de coloração: Branca e/ou Amarela e/ou Vermelha, Pinhão ou Baía e/ou Roxa.
	Classe ou Calibre: Classe 50 e/ou 60 (ou 3 e/ou 3 cheio, segundo a Portaria 529/95).	
	Gerais	Cebola: Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de: 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 4- parasitos e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades: a) Cor: uniforme, típica da espécie; b) Odor: típico da espécie; c) Sabor: típico da espécie;
	Defeitos Graves	Talo grosso, brotado, podridão, mancha negra e mofado. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves	Descoloração, falta de turgescência (flacidez), deformado, falta de catáfilos (películas) em mais de 30% da sua superfície, dano mecânico. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido, serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
	Classe ou Calibre	Classe 50 e/ou 60 correspondente ao diâmetro maior que 50 e menor que 70 mm, equivalente às classes 3 e/ou 3 cheio estabelecidas na Portaria nº 529/95 do MAA.
	Tolerância	Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
		Deve estar de acordo com a Norma do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros - CEAGESP” e com a legislação vigente:



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Legislação	Portaria nº 529 de 18/03/95 - MA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/ INMETRO nº 009 de 12/11/02.
-------------------	---

HORTALIÇAS – VERDURAS	
Descrição	Verduras no estado “in natura”
Qualidade	Considera-se, para verificação da qualidade, características como: a) do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências, limpeza; b) da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza.
Classificação	As hortaliças deverão ser equivalentes às de classificação Extra , do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra.
Relação de Verduras	Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Alho Porró, Almeirão, Almeirão Pão de Açúcar, Brócolis, Catalonha, Cebolinha Verde, Escarola, Couve-Flor, Couve-Manteiga, Milho-Verde, Mostarda, Moyashi, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão.
Características Gerais	As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades.
Tolerância	Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos não



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	enquadrados nos itens acima descritos , desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos.
Legislação	Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8078/1990; Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Boletim Informativo CEAGESP.

FRUTAS DIVERSAS	
Descrição	Frutas diversas, destinadas ao consumo <i>in natura</i> , com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.
Relação de Frutas Diversas	Abacaxi, Mamão, Caqui, Morango, Uva, Maçã, Banana Maçã, Banana Nanica, Banana Prata, Melancia, Melão, Pêssego, Pera, Kiwi, Maracujá.
Características Gerais	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE. c) Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais; d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens); 4) umidade externa anormal; 5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; 6) odores e sabores estranhos; 7) enfermidades.
Tolerância	Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues.
Legislação	As frutas devem estar de acordo com as normas do "Programa Brasileiro Para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" - CEAGESP e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268, de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Resolução RDC nº 259 de 22/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02.

ABACAXI	
Fruto	Infrutescência da espécie <i>Ananás comosus</i> (L.) Merrill.
Grupo	Polpa branca (pérola) ou Havai
Subgrupo	Pintado ou colorido
Classe	2 e/ou 3 (graúdo, tipo “A”)
Teor de sólido solúvel (°Brix)	12°, no mínimo.
Legislação	Instrução Normativa nº 1 de 01/02/02 - MAPA.
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: São aqueles que comprometem a aparência, conservação e qualidade do abacaxi, restringindo ou inviabilizando o seu uso e/ou a sua comercialização: lesão, podridão, sem coroa, fasciação, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, chocolate, injúria por frio. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: São aqueles que prejudicam somente a aparência do abacaxi, depreciando o seu valor comercial: coroa múltipla, coroa danificada, coroa torta, deformado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe	De acordo com o seu peso, o abacaxi será classificado como classe 3, correspondente ao peso maior que 1,500 até 1,800 kg.
Peso Mínimo Unitário	1,500 até 1,800 kg
Tolerância	Será tolerada uma mistura de abacaxis pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

BANANA NANICA CLIMATIZADA	
Fruto	Espécie <i>Musa acuminata</i> , climatizado, in natura.
Grupo	Variedades do Grupo "Cavendish" (nanica, nanicão, "grain naine" e outras)
Cor	Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a ponta verde) e/ou 6 (todo amarelo).
Classe I ou Comprimento	13 e/ou 16 centímetros.
Subclasse	Penca.
Características Gerais	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs; 2) Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3) Apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; 4) Serem colhidas cuidadosamente e não



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 5) Estarem isentas de: a) Substâncias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) Umidade externa anormal; d) Odor e sabor estranhos; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f) Enfermidades; g) Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) Rachaduras e cortes na casca; i) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.
Legislação	Estar de acordo com as Normas do "Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.
	Defeitos Graves: São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, dano profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm ² . Estes defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: São aqueles cuja incidência no fruto diminuem o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm, restos florais, geminadas, desenvolvimento diferenciado, alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto), dano superficial e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Comprimento	De acordo com o comprimento do fruto, a banana será classificada como: Classe 13 e/ou 16, correspondente ao comprimento maior que 13 e menor que 18 centímetros.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de bananas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

BANANA PRATA	
Fruto	Espécie <i>Musa acuminata</i> , climatizado, in natura.
Grupo	Variedades do Grupo Prata, Prata Anã, Pacova, Branca e FHIA
Cor	Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a ponta verde) e/ou 6 (todo amarelo).
Classe I ou Comprimento	12 centímetros.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Subclasse	Penca.
Características Gerais	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs; 2) Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3) Apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; 4) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 5) Estarem isentas de: a) Substâncias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) Umidade externa anormal; d) Odor e sabor estranhos; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f) Enfermidades; g) Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) Rachaduras e cortes na casca; i) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação.
Legislação	Estar de acordo com as Normas do "Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.
	Defeitos graves: São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, dano profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm ² . Estes defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: são aqueles cuja incidência no fruto diminui o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm, restos florais, geminadas, desenvolvimento diferenciado, alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto), dano superficial e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Comprimento	De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 12 e menor que 18 centímetros, e o calibre dos frutos entre 28 mm a 32 mm.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de bananas pertencentes aos calibres, imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

CAQUI	
Fruto	Pertencente à espécie <i>Diospirus Kaki.</i>
Variedades	Fuyu, Rama Forte.
Classe ou Calibre	5 e/ou 7
Categoria	A
Peso Mínimo Unitário	100 gramas
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: podridão, dano profundo, passado, imaturo. esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: amassado, manchado, estrias, cicatriz do botão floral, dano superficial cicatrizado, fenda da base, deformado, cochonilha. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

MAÇÃ NACIONAL	
Fruto	Espécie <i>Malus domestica Borkh</i> , nacional, <i>in natura</i> , nas variedades Fuji e/ou Gala.
Categoria	1
Classe ou Calibre	163 – 175 frutos
Características Gerais	As maçãs devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas, sãs e inteiras; b) Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; c) Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; 3) umidade externa anormal; 4) odor e sabor estranhos; 5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; 6) enfermidades; 7) insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); 8) rachaduras e cortes na casca;



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	9) praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. f) Deverão apresentar: cor, odor e sabor típicos da variedade.
MAÇÃ NACIONAL Legislação	A maçã deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268 de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02; Instrução Normativa nº 05 de 09/02/06 - MAPA.
Limite Máximo de Defeitos	A maçã deverá enquadrar-se dentro dos limites máximos de defeitos para a Categoria 1, definida na Instrução Normativa nº 05/2006 do MAPA. Não serão tolerados os defeitos: cortiça (Bitter Pit), danos de geada, podridão, congelamento, desidratação, degenerescência interna severa, frutas passadas (sobremaduras) e escaldadura.
Tolerância	Os defeitos previstos na Instrução Normativa nº 05/2006 para a Categoria 1, serão tolerados desde que a somatória dos mesmos não exceda a 2% (dois por cento) do peso total do produto entregue.
Classe ou Calibre (de acordo com o número de frutos contidos na embalagem)	Deve pertencer à classificação de mercado de 163 a 175 frutos, correspondendo ao peso limite inferior de 100 gramas e peso limite superior de 115 gramas.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de maçãs pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 5% (cinco por cento) para mais e para menos da quantidade total entregue.

MAMÃO	
Fruto	Pertencente à espécie <i>Carica papaya</i> , L.
Grupo	Solo (Havaí) e/ou Formosa.
Subgrupo (de acordo com o grau de maturação)	4 e/ou 5 da Norma de Classificação do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” – CEAGESP.
Classe	G ou H para a variedade Solo/Havaí e M para a variedade Formosa, respectivamente da Norma de Classificação do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” – CEAGESP.
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, mancha grave. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: deformação leve, coloração irregular, mancha leve. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto entregue. Os defeitos que ultrapassarem esse



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	limite serão considerados graves e, portanto não serão tolerados.
Classe	De acordo com o seu peso, a variedade Solo/Havaí será classificada como classe G e/ou H, correspondente ao peso maior que 500 e menor que 670 gramas. A variedade Formosa será classificada como classe M, correspondente ao peso maior que 1,500 até 1,800 kg.
Peso Mínimo Unitário	Mamão Hawai ou Solo = 530 gramas Mamão Formosa = 1,6 kg
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

MARACUJÁ AZEDO	
Fruto	Espécie <i>Passiflora edulis</i>
Grupo	Amarelo
Classes	3 do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” da CEAGESP.
Categoria	A (Boletim da CEAGESP).
Limites máximos de defeitos	Defeitos Graves: podridão, dano profundo, imaturo (defeitos graves não serão tolerados).
	Defeitos Leves: lesão cicatrizada, dano superficial, mancha, deformação, murcho (quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue).
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

MELÃO	
Fruto	Pertencente à espécie <i>Cucumis melo</i> , L.
Variedade	Melão amarelo
Grupo	Amarelo
Classe	Peso mínimo 1,3 kg/fruto da Norma de Classificação do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” – CEAGESP.
Categoria	Extra
Teor de sólidos solúveis (°Brix)	Mínimo de 12°
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: podridão, passado, imaturo, dano profundo, desidratado, dano por frio, deformado, virose. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: lesão/mancha, alteração na coloração e/ou textura da casca. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 15% da superfície da casca e não exceda 1 fruto por caixa.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Tolerância de Classe	O maior fruto poderá ser, no máximo, 40% mais pesado do que o menor fruto da embalagem.
Peso Mínimo Unitário	1,3 kg

MORANGO	
Fruto	Espécie <i>fragaria x ananassa</i> duch
Variedades	IAC Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie (Grupo Não Suculentos).
Classe ou Calibre	3 do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” da CEAGESP.
Categoria	Extra.
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: coloração não característica, dano superficial cicatrizado, deformação leve, presença de materiais estranhos não nocivos à saúde, oco. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

PÊSSEGO	
Fruto	Espécie <i>Prunus persica</i>
Variedades	aurora, marli, ouro mel, dourado, chimarrita
Grupo	Polpa branca ou amarela
Classe ou Calibre	4 a 5 do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” – CEAGESP.
Categoria	Extra.
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: dano profundo, caroço partido, congelamento, queimado de sol, alterações por frio, podridão, injurias mecânicas, imaturo, passado, desidratado, lesão não cicatrizada. Esses defeitos não serão tolerados.
	Defeitos Leves: manchas, deformados, lesão cicatrizada. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
Peso Mínimo Unitário	100 gramas
Tolerância	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

FRUTAS CÍTRICAS	
Descrição	Frutas cítricas “in natura” procedentes de espécies genuínas e sãs, próprias para o consumo.
Características Gerais	<p>As frutas, próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none">1 – Serem frescas e sãs;2 – Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;3 – Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte;4 – Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (este quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;5 – Estarem isentas de:<ol style="list-style-type: none">a) substâncias terrosas;b) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca;c) umidade externa anormal;d) odor e sabor estranhos;e) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;f) enfermidades;g) insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens);h) rachaduras e cortes na casca. <p>Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p> <ol style="list-style-type: none">6 – Deverão apresentar:<ol style="list-style-type: none">a) Cor: típica da variedade;b) Odor: típico da variedade;c) Sabor: típico da variedade.
Relação de Frutas	Laranja, Limão, Tangerina.
Legislação	Normas do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” - CEAGESP; Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 6.268, de 22/11/07; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.

LARANJA	
Fruto	Espécie <i>Citrus sinensis</i> , Osbeck.
Variedades	Pera, Natal e Lima.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração

Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Teor de Sólidos Solúveis (°Brix)	Mínimo 10°
Porcentagem de Suco	Mínimo de 35
Classe	66 e/ou 68 - Tipo “B” Boletim CEAGESP
Limites máximos de defeitos	Defeitos Graves: Podridão e dano profundo, que não serão tolerados. Defeitos Leves: Deformação e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos, não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassarem este limite, serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Calibre	De acordo com o seu diâmetro equatorial, medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo, a laranja será classificada como: Classe ou Calibre 66 e/ou 72, correspondente ao diâmetro equatorial maior que 66 mm e menor que 68 mm.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de laranjas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.

LIMÃO	
Fruto	Espécie <i>Citrus latifolia</i> Tanaka (Limão Taiti).
Classe	43/45 do Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros”-CEAGESP
Grupo de Coloração	C2 e/ou C3 e/ou C4.
Porcentagem Mínima de Suco	$[(\text{peso do suco} / \text{peso do fruto}) \times 100] = \text{mínimo de } 40\%$.
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: podridão, passado e dano profundo. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: deformado e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Calibre	De acordo com o diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) o limão será classificado como: Classe ou calibre 43 correspondente ao diâmetro equatorial maior que 43 mm e menor que 45 mm e Classe ou calibre 45 correspondente ao diâmetro equatorial maior que 45 mm e menor que 47 mm.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de limões pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
--	---

TANGERINA	
Fruto	Espécies <i>Citrus reticulata</i> Blanco, <i>Citrus unshiu</i> Marcovich, <i>Citrus deliciosa</i> Tenore, <i>Citrus reticulata</i> Blanco X <i>Citrus Sinensis</i> Osbeck.
Variedades	Ponkan.
Teor de Sólidos Solúveis (Brix)	Mínimo 9°
Classe	70 e/ou 74 do Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros”-CEAGESP
Grupo de Coloração	C2 e/ou C3
Limite máximo de defeitos	Defeitos Graves: podridão e dano profundo, inclusive as lesões de Pinta Preta. Esses defeitos não serão tolerados. Defeitos Leves: deformado e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
Classe ou Calibre	De acordo com o seu diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) tangerina será classificada como: Classe ou calibre 70 e/ou 74 correspondentes ao diâmetro equatorial maior que 70 mm e menor que 78 mm.
Tolerância	Será tolerada uma mistura de tangerinas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

PADRÃO DE OUTROS ALIMENTOS	
Nota: Na relação abaixo constam outros alimentos que, eventualmente, podem ter o fornecimento solicitado pela CONTRATANTE, com base nos cardápios elaborados.	
ALIMENTO	LEGISLAÇÃO
Amido de Milho (*Para atender crianças com doença celíaca)	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS
Aveia em Flocos	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS
Batata desidratada em flocos	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 04 de 24/11/88 – CNS/MS



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	Portaria nº 239 de 22/05/96 – DETEN/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução nº 105 de 19/05/99, ANVISA/MS
Ervilha em Conserva	Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;
Ervilha Seca	Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Portaria nº 65 de 16/02/93, MARA.
Farinha de Mandioca	Portaria nº 554, de 30/08/95, M.A.P.A.; Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resoluções RDC n.º 359 e 360 de 23/12/03, ANVISA/MS.
Farinha de Milho Amarela	Resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 274 de 15/10/02, da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/02, ANVISA/MS e Resoluções RDC n.º 359 e 360 de 23/12/03, ANVISA/MS.
Fécula de Batata (*Para atendimento de crianças com doença celíaca)	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS
Fermento em Pó Químico	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 234 de 19/08/02 - ANVISA/MS
Fórmula Infantil Sem Lactose (*Para atendimento de crianças de CEIs com intolerância à lactose, sob prescrição)	Decreto Federal nº 2244 de 04/06/97 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Lei Federal nº 11.265 de 03/01/06
Fórmula Láctea Infantil Anti- Refluxo (Para atendimento de crianças de CEIs com refluxo gastroesofágico, sob prescrição.)	Portaria nº 977 de 05/12/98 - ANVISA/MS Portaria nº 685 de 27/08/98 – SVS/MS Portaria nº 29 de 13/01/98, SVS/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 – ANVISA/MS



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

	Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS
Maionese	Resolução nº 382 de 05/08/99 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 276 de 22/09/05 - ANVISA/MS
Polvilho (*Para atendimento de crianças com doença celíaca)	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS

Ovos de Páscoa	De 0,150grs cada. Produzido com Chocolate Fracionado Sabos Chocolate ao Leite
Ovos de Páscoa Zero Lactose	De 0,150grs cada Zero lactose Manteiga de caceu, proteína texturizada de soja, edulcorante natural maltitol, agente de massa polidextrose, emulsificante: Lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol, aromatizante, e edulcorante artificial sucralose.
Ovos de Páscoa Alfarroba	De 0,210grs Cranberry desidratado, gordura vegetal fracionada, bebida de arroz em pó, alfarrobe em pó polidextrose, maltodextrina DE10, óleo de coco extra virgem e amido de milho. Edulcorante maltitol, estabilizante goma acácia, aromatizante e emulsificante lecitina de girassol.



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

ANEXO VI – QUANTIDADES ESTIMADAS DE REFEIÇÕES NO ANO DE 2017

CRECHES/ Creche meio Período / BERÇÁRIOS	
Nº Merendas servidas no ano de 2022	Dias letivos
380.000	232dias
JANTAR ESCOLAS PERÍODO INTEGRAL – FUNDAMENTAL-PRÉ-ESCOLA-ENSINO MÉDIO- EJA	
300	200 dias

INFANTIL – PRÉ- ESCOLA- PRÉ-INTEGRAL		
Nº Refeições 2022	Nº Desj./Lanche 2022	Dias letivos
430.000	300.000	200 dias

FUNDAMENTAL/PROJETOS		
Nº Refeições 2022	Nº Desj./Lanche 2022	Dias letivos
2.150.000	1.500.000	200 dias

ENSINO MÉDIO ESTADO – ENSINO MÉDIO INTEGRAL	
Nº Refeições Servidas 2022	Dias Letivos
920.000	200 dias

ALDEIA RIO BRANCO		
Nº Refeições 2022	Nº Desj./Lanche 2022	Dias letivos
17.000	17.000	200 dias



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

ANEXO VII – MODELO DO TERMO DE VISTORIA

Declaramos, a fim de atender às exigências do Edital de **PREGÃO Nº** _____, que _____ a empresa _____, com sede à Rua/Avenida _____, com CNPJ _____ procedeu nesta data vistoria nas instalações, equipamentos e materiais disponíveis para a execução do objeto, em todas as unidades educacionais constantes do Anexo II do Edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

_____, _____ de _____ de _____

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE::

ASSINATURA: _____

NOME:

QUALIFICAÇÃO:

IDENTIDADE:



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Pela Secretaria de Educação:

ASSINATURA: _____
(Carimbo)

OBS: As proponentes deverão providenciar um atestado para cada Unidade Educacional assinado pelo(a) Diretor(a), que deverão ser entregues a Secretaria de Educação que emitirá um único Atestado para inclusão no ENVELOPE PROPOSTA.

ANEXO VIII– FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA

Fornecedor:

Cnpj:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Cidade:

Estado:

Telefone:

Fax:

E-mail:

Pelo presente formulamos proposta comercial para Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviço Preparo e Distribuição da Alimentação Escolar, compreendendo o fornecimento de todos os equipamentos e utensílios (fogão com forno, freezer, geladeira, extrator de frutas, picadores de legumes etc...) e todos os gêneros alimentícios e demais insumos (material de limpeza, descartáveis, gás etc.) local adequado para recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição nas unidades escolares, logística, supervisão, prestação de serviço de manutenção preventiva e corretiva, reposição pela depreciação dos equipamentos, utensílios e móveis utilizados, limpeza de coifas e limpeza e conservação das áreas abrangidas exceto refeitório, mão de obra treinada para creches, escolas de ensino infantil, fundamental, EJA e ensino médio da rede estadual e municipal da Prefeitura de Itanhaém, seguindo a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do FNDE e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras do Ministério da saúde atualizado em novembro de 2019, entrega de ovos de páscoa na quantidade de alunos matriculados descrição dos mesmos no ANEXO V



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

, de acordo com as especificações e quantitativos estimados constantes do Anexo I, de acordo com as condições do edital que rege a presente licitação, com o qual acordamos todos os termos, nos seguintes termos:

	Quantidade estimada	Preço Unitário	VALOR / ANO
CARDÁPIO 1 Refeição/Almoço Fundamental/Projetos /Pré- escola/Ensino Médio	3.500.000	R\$	R\$
CARDÁPIO 2 Integral Jantar /Refeição EnsinoMédio/Fundamental/Pré- Escola/EJA	300.000		R\$
CARDÁPIO 3 Desjejum/Lanche da tarde/Fundamental/Projetos/Pré- Escola/Ensino Médio(Integral)	1.800.000	R\$	R\$
CARDÁPIO 4 Refeições Creche/Berçário- Período Integral	350.000	R\$	R\$
CARDÁPIO 5 Creche meio período Refeições por aluno	30.000	R\$	R\$
CARDÁPIO 6 Indígena/Almoço	17.000	R\$	R\$
CARDÁPIO 7 Indígena/Desjejum	17.000	R\$	R\$
PREÇO GLOBAL R\$			R\$
Preço Global por extenso:			



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Dados do representante que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social ou procuração:	
Nome:	
Identidade nº/ órgão expedidor:	
CPF nº	

- 1 – O prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).
- 2 – A eficácia suspensiva dos recursos hierárquicos que forem interpostos no curso da licitação estender-se-á ao prazo de convocação previsto no art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93.

Local e Data:	
Assinatura do(s) representante(s) legal(is):	

(Carimbos do CNPJ e Inscrição Estadual – no verso)

ESTE MODELO É OBRIGATÓRIO PARA TODOS OS ITENS



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

ANEXO IX: MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE

DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE

A _____ empresa
declara,
sob as penas da Lei, que para integrar a sua qualificação técnica, disponibilizará de
equipamentos, insumos e mão-de-obra para o atendimento do objeto ora licitado no
prazo, quantidade e na qualidade suficientes para o atendimento e consecução do
serviço e cumprimento do contrato, e que apresentará por ocasião da assinatura do
Contrato, os documentos de propriedade ou instrumentos hábeis, comprovando sua
posse ou cessão em seu nome.

(cidade), ____ de _____ de 2022.

(assinatura e identificação do responsável legal pela licitante)

Nome:

R.G.:

Cargo:



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

ANEXO X – DECLARAÇÃO DA INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

Pregão Presencial N. -----/2022

DECLARAÇÃO

(NOME DA EMPRESA) _____ CNPJ N°. _____,
sediada (endereço completo) _____, declara, sob as penas da lei, que até a
presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo
licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e Data

(a): _____
Nome e Número da Identidade do declarante



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

**ANEXO XI - NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DIRETA OU INDIRETA
DE MENORES.**

Pregão Presencial N°.----- /2022

DECLARAÇÃO

(Nome da empresa) _____, CNPJ nº.

_____,
Sediada (endereço completo) _____, declara,
sob as penas da Lei, 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 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.
(conforme Lei nº. 9.854/99).

Cidade - UF, _____ de _____ de 2022.

(nome e número da identidade do declarante)



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

ANEXO XII – MINUTA DE CONTRATO Nº ____/2022

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM E A EMPRESA _____, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2.328/2017, PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2017, OBJETIVANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR COM FORNECIMENTO DE TODOS OS INSUMOS, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR, MÃO DE OBRA TREINADA PARA AS CRECHES, ESCOLAS DE ENSINO INFANTIL, FUNDAMENTAL, EJA E MÉDIO DA REDE MUNICIPAL DA PREFEITURA DE ITANHAÉM.

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, de um lado, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM**, com sede nesta cidade na Av. Washington Luiz nº 75, Centro, inscrita no CNPJ/MF sob nº 46.578.498/0001-75, neste ato representada pelo Senhor Prefeito **MARCO AURÉLIO GOMES DOS SANTOS**, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade RG nº. 24.682.841-9 SSP/SP e CPF nº. 192.900.488-59, doravante denominada simplesmente **PREFEITURA**, e, de outro lado, a _____, com sede na (endereço), inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, neste ato representada por _____, (qualificação), portador da cédula de identidade RG nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____, doravante aqui denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si justo e acordado o seguinte

PRIMEIRA (DO OBJETO) – A Contratada se obriga a execução dos serviços de alimentação Escolar com fornecimento de todos os insumos, armazenamento e distribuição de merenda escolar, mão de obra treinada para as creches, escolas de ensino infantil, fundamental, EJA e médio da rede municipal da Prefeitura de Itanhaém, tudo de acordo com o constante do processo administrativo nº 2.328/2017 e Anexos do Pregão _____, para atender o Programa de Alimentação nas unidades educacionais de responsabilidade da Prefeitura Municipal de Itanhaém.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

SEGUNDA (FORMA DE EXECUÇÃO) – A contratada prestará os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, respeitando as exigências da Vigilância Sanitária atinentes ao fornecimento contratado, de acordo com a metodologia e demais condições gerais de prestação de serviços que se encontram contempladas no Anexo I do edital do Pregão -----.

TERCEIRA (DO VALOR) – O valor global deste contrato é de R\$ _____ (_____), considerando assim os valores unitários dos cardápios:

Cardápio nº 1- R\$ _____ (_____);
Cardápio nº 2- R\$ _____ (_____);
Cardápio nº 3- R\$ _____ (_____);
Cardápio nº 4- R\$ _____ (_____);
Cardápio nº 5- R\$ _____ (_____);
Cardápio nº 6- R\$ _____ (_____);

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os preços que vigorarão no Contrato corresponderão aos valores propostos, podendo ser reajustado a cada período completo de 12 (doze) meses, contados da data de apresentação da proposta, de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (IPC/FIPE).

.PARÁGRAFO SEGUNDO – Os preços praticados poderão ser realinhados visando restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do CONTRATADO e a retribuição da CONTRATANTE para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do art. 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O realinhamento de que trata o parágrafo anterior será deliberado pela Administração a partir de requerimento formal do interessado, o qual deverá vir acompanhado de documentação comprobatória do incremento dos custos, gerando eventuais efeitos a partir da protocolização do requerimento, e nunca de forma não retroativa.

QUARTA (DA DESPESA) – A despesa do contrato neste exercício correrá à conta do orçamento/dotação nº _____, conforme consta nos autos.

QUINTA (DO PAGAMENTO) – A CONTRATANTE pagará o CONTRATADO no prazo de 30 (dez) dias, contado da data de entrada da nota fiscal/fatura no Departamento de Tesouraria com o devido termo de recebimento do servidor responsável.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Para efeito de pagamento, a contratada encaminhará ao Setor responsável da Secretaria de Educação, após cada período quinzenal de prestação dos serviços, a respectiva nota fiscal/fatura, acompanhada do relatório dos serviços prestados no período a que o pagamento a se referir.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

PARÁGRAFO SEGUNDO - O pagamento será feito através de crédito em conta corrente a ser fornecida pela Contratada.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O atraso nos pagamentos devidos à **CONTRATADA** sujeitará a **PREFEITURA** ao pagamento de juros de mora à razão de 1% (um por cento) ao mês.

SEXTA (DO PRAZO) – O prazo de vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, a contar do recebimento da Ordem de Serviços, prorrogável na forma do art. 57, II da Lei Federal nº 8.666/93.

SÉTIMA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA) – São obrigações da Contratada:

- 1 - Cumprir com as determinações constantes no Anexo I do processo;
- 2 - Manter durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação declaradas na licitação;
- 3 - Manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, um responsável técnico nutricionista, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados;
- 4 - Executar pontualmente os serviços contratados, observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão, utilizando gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no edital;
- 5 - Comunicar à CONTRATANTE, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal;
- 6 - Observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados a CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados;
- 7 - Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, as suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução;
- 8 - Adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética;
- 9 - Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança;
- 10 - Não poderá, em hipótese alguma, subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente os serviços objeto desta licitação, além do transporte dos gêneros e/ou



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

merendas até as escolas, sem a prévia anuência da CONTRATANTE.

OITAVA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE) - São obrigações da CONTRATANTE:

1 - Disponibilizar as instalações, os equipamentos e utensílios utilizados no preparo e distribuição dos alimentos, no mesmo estado e quantidades aferidas pela Contratada por ocasião da visitação de Vistoria Técnica;

Notificar por escrito a CONTRATADA da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas;

2 - Expedir as Ordens de Serviço com a antecedência e as especificações necessárias para o bom cumprimento das obrigações da Contratada;

3 - Acompanhar a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

4 - Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no edital;

5 - Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária, incluindo-se reformas civis, pintura e desentupimento de tubulações e infiltrações;

6 - Disponibilizar água potável e energia elétrica sem ônus à Contratada;

7 - Realizar a higienização e limpeza dos dutos, redes de esgoto, exaustão, caixa d'água, sempre que necessário;

8 - Realizar, no mínimo semestralmente, e sempre que necessário, a dedetização e desratização das áreas de cozinha, despensa, refeitório e adjacências das unidades escolares.

NONA (DAS PENALIDADES) – Ao CONTRATADO, total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, a saber:

a) advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo para o serviço;

b) multa que não excederá, em seu total, 20% (vinte por cento) do valor do contrato, nas hipóteses de inexecução, com ou sem prejuízo para o serviço;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento para contratar com o Município de Itanhaém, por até dois anos, nas hipóteses de execução irregular, atrasos ou inexecução de que resulte prejuízo para o serviço;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os seus motivos determinantes ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, nas hipóteses em que a execução irregular, os atrasos ou a inexecução associem-se à prática de ilícito penal.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A penalidade de multa, estabelecida na alínea “b” desta cláusula, poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da CONTRATANTE.



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração *Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

PARÁGRAFO SEGUNDO – Ocorrendo atraso na execução por culpa do CONTRATADO, ser-lhe-á aplicada multa moratória de 1% (um por cento), por dia útil, sobre o valor da prestação em atraso, constituindo-se a mora independentemente de notificação ou interpelação.

PARÁGRAFO TERCEIRO – As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade do CONTRATADO por danos causados à CONTRATANTE.

DÉCIMA (DA RESCISÃO) – O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as conseqüências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito à prévia e ampla defesa.

DÉCIMA PRIMEIRA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA) – O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte, sem que haja interesse e prévia autorização da CONTRATANTE.

DÉCIMA SEGUNDA (DAS RESPONSABILIDADES) – O CONTRATADO assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao CONTRATANTE ou a terceiros na execução deste contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O CONTRATANTE não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente ao CONTRATADO.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O CONTRATADO manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidos na licitação.

DÉCIMA TERCEIRA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS) – Constituirá encargo exclusivo do CONTRATADO o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

DÉCIMA QUARTA (DO FORO) – O Foro do contrato será o da Comarca de Itanhaém/SP, excluído qualquer outro.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Itanhaém, de de 2022

CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas:

Nome/RG

Nome/RG



Prefeitura Municipal de Itanhaém

Secretaria de Administração Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

TERMO DECIÊNCIA E DENOTIFICAÇÃO (Contratos)

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM

CONTRATADO:

CONTRATO Nº

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 6.926/2022

OBJETO: Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviço, Preparo e Distribuição da Alimentação Escolar para Atender a Prefeitura Municipal de Itanhaém pelo o período de 12 (doze) meses

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE/SP;
- c) além de disponível no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recurso ou o que mais couber.

LOCAL e DATA:

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Tiago Rodrigues Cervantes

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 261.170.218-79 RG: 25.187.198-8 SSP/SP

Data de Nascimento: 12/12/1977

Endereço residencial completo: Rua Telmo Diz, nº 246-Casa 65, Vila São Paulo

E-mail institucional: Prefeito@itanhaem.sp.gov.br

E-mail pessoal: tcervantes@terra.com.br

Telefone(s): _____



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF/RG N°: _____

Data de Nascimento: __/__/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

Pela CONTRA

TADA:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF/RG N°: _____

Data de Nascimento: __/__/____

Endereço comercial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

Advogado:

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



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

RESOLUÇÃO
Nº02/2008

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

CADASTRO DO RESPONSÁVEL QUE ASSINOU CONTRATO
OU ATTO JURÍDICO ANÁLOGO E/OU TERMO
ADITIVO, MODIFICATIVO OU COMPLEMENTAR

ORGÃO OU ENTIDADE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITANHAÉM

TERMO DO CONTRATO Nº

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 6.926/2022

MODALIDADE:

OBJETO: Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviço, Preparo e Distribuição da Alimentação Escolar para Atender a Prefeitura Municipal de Itanhaém pelo período de 12 (doze) meses

Responsável da Prefeitura

Nome	
Cargo	
RG. Nº	
Endereço Residencial	
Endereço Comercial	Av. Washington Luiz nº 75 – Centro – Itanhaém-SP – CEP 11740-000
Telefone	
e.mail pessoal	
e.mail comercial	

Responsável da Contratada

Nome	
Cargo	
CPF/RG. Nº	
Endereço Residencial	
Endereço Comercial	
Telefone	
e.mail pessoal	
e.mail comercial	



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Itanhaém-SP.

CNPJ Nº: 46.578.498/0001-75

CONTRATADO:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 6.926/2022

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO: Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviço, Preparo e Distribuição da Alimentação Escolar para Atender a Prefeitura Municipal de Itanhaém pelo o período de 12 (doze) meses

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expresse a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL:



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

ANEXO XIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

(esta declaração deverá ser apresentada fora dos envelopes, juntamente com o credenciamento)

A _____ empresa
declara,
sob as penas da Lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação.

(cidade), ____ de _____ de 2021.

(assinatura e identificação do responsável legal pela licitante)

Nome :

R.G. :

Cargo:



**Prefeitura Municipal de
Itanhaém**

*Secretaria de Administração
Departamento de Suprimentos*

Av. Washington Luiz, 75 – Centro – Itanhaém – Cep: 11.740-000 – Tel (13) 3421-1600 – www.itanhaem.sp.gov.br

**ANEXO XIV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(esta declaração deverá ser apresentada fora dos envelopes, juntamente com o credenciamento)

A _____ empresa
_____, inscrita
no CNPJ/MF sob o n. _____, por intermédio de seu Representante
Legal, Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade
n.º _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____,
DECLARA, para fins do disposto no Edital de PREGÃO
PRESENCIAL N.º ____/2021, sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é
considerada:

OBS: 1) Assinalar com um “X” a condição da empresa.

1. () MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei
Complementar n.º 123, de 14/12/2006;

2. () EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do
artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/2006;

Caso assinalada a opção (1) ou (2), DECLARA ainda, que a
empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei
Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

(cidade), ____ de _____ de 2021.

Representante legal

Nome:

RG:

CPF:

*1) A DECLARAÇÃO de enquadramento como Microempresa ou
Empresa de Pequeno Porte, poderá ser objeto de diligência para confirmação da
veracidade da mesma e implicará no tratamento diferenciado previsto na Lei
Complementar n.º 123/2006.*

***2) A DECLARAÇÃO de enquadramento como Microempresa ou Empresa de
Pequeno Porte falsa ou inverídica sujeitará a licitante às penalidades previstas neste
Edital, bem como, às demais sanções penais cabíveis***