



Processo n° 3300/2018  
Fls: \_\_\_\_\_  
Pregão n° 098/2018 CGC

ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**EDITAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 098/2018**

**1 - INTRODUÇÃO**

**1.1 O MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA**, com sede na Praça Sávio Gama, 63, Aterrado, Volta Redonda-RJ, por meio da Central Geral de Compras, criada pelo Decreto Municipal nº 14.209 de 06 de janeiro de 2017, responsável por todas as aquisições realizadas pela Administração direta, indireta e fundacional do município, torna público que, devidamente autorizada pelo Ordenador de Despesas por delegação de competência respectivamente conferida pelo Decreto Municipal nº 14.211, de 06 de janeiro de 2017, na forma do disposto no processo administrativo n.º 3300/2018/SME, que no dia, hora e endereço eletrônico indicados no item 3 deste edital, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, **sob o regime de execução: empreitada por preço unitário** que será regido pela Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, pelos Decretos Municipais n.ºs 10.624 de 10 de agosto de 2006 e nº 10.638/2006, ambos de 26 de setembro de 2006, com aplicação subsidiária da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente edital.

**1.2** A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), no dia e hora indicados no item 3 deste Edital e conduzida pelo pregoeiro com o auxílio de sua equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe.

**1.3** As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

**1.4** O edital se encontra disponível no endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), podendo, alternativamente, ser impresso no site [www.voltaredonda.rj.gov.br/servicos/licitacao/agenda](http://www.voltaredonda.rj.gov.br/servicos/licitacao/agenda), dúvidas poderão ser dirimidas através do telefone (24) 3339-9037.

**1.5** Os interessados poderão solicitar esclarecimentos acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão mediante confirmação de recebimento, no e-mail [pregao@voltaredonda.rj.gov.br](mailto:pregao@voltaredonda.rj.gov.br), contendo as seguintes informações: Razão Social da Empresa, nome completo da Pessoa Física no corpo do email, CNPJ/CPF,



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Telefone para Contato, Nome do Responsável pela empresa ou de quem solicitar a informação

**1.5.1** Caberá ao pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio e, quando necessário pela equipe técnica, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas e, caso o pedido seja feito faltando 48 (quarenta e oito) horas para a realização do certame, o prazo será de até 24 (vinte e quatro horas), antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas.

**1.6** Os interessados poderão formular impugnações ao presente edital em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, mediante confirmação de recebimento no e-mail [pregao@voltaredonda.rj.gov.br](mailto:pregao@voltaredonda.rj.gov.br)

**1.6.1** Caberá ao ORDENADOR DE DESPESAS auxiliado pelo pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas, antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas.

**1.7** Tanto a resposta às impugnações quanto aos pedidos de esclarecimento serão divulgados mediante nota no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) e no sitio do município <http://www.voltaredonda.rj.gov.br/servicos/licitacao/agenda/?emp=1>, ficando as empresas interessadas obrigadas a acessá-lo para a obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.

## **2- DO OBJETO, DO PRAZO E DA FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO.**

**2.1** O objeto do presente pregão eletrônico é a **contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de alimentação escolar, visando atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino, com o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios e demais insumos, transporte, distribuição, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados, reposição de utensílios e equipamentos**, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme especificação detalhada no Termo de Referência – Anexo I.

**2.2** O prazo de início para a execução do serviço será de 20 (vinte) dias após recebimento da nota de empenho/ordem de serviço;

**2.3** Os serviços serão executados nos turnos matutino, vespertino e noturno, com medições de avaliação do cumprimento das ações com periodicidade QUINZENAL;

**2.4** O contrato terá o prazo estimado de **12 (doze) meses**, a contar da data da emissão da Ordem de Serviço expedida pela Secretaria de Educação renováveis com cláusulas de reajuste e período conforme a legislação.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

### 3 - DA ABERTURA

3.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases, dirigida pelo pregoeiro designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

Eventos	Dia	Mês	Ano	Horário
Início acolhimento das propostas	12	07	2018	08:00 h
Data de abertura das propostas	31	07	2018	09:00 h
Data da realização do Pregão	31	07	2018	09:00 h
Processo nº 3300/2018	<b>PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>			
Tipo	<b>MENOR PREÇO GLOBAL</b>			
Prazo para impugnação	até 2 (dois) dias úteis			
Data da publicação	12/07/2018			
Endereço Eletrônico	www.comprasnet.gov.br			
Número da licitação no portal	<b>098/2018</b>			
Número UASG do Município	450068			

3.2 Ocorrendo Ponto Facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização dos eventos nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente adiada para o mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

### 4 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 O valor máximo que a Administração se propõe a pagar para a aquisição do material é de **R\$ 31.007.329,71 (trinta e um milhões, sete mil, trezentos e vinte e nove reais e setenta e um centavos)**, acima do qual, as propostas estarão desclassificadas, em conformidade com o Artigo 40, Inciso X, c/c o Artigo 48, Inciso II, todos da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

4.2 O preço máximo unitário admitido pelo ÓRGÃO LICITANTE para cada item estão fixado na Planilha Estimativa de Quantitativo e Preços Unitários – Anexo III do Edital

4.3 Os recursos necessários à realização da contratação ora licitada correrão a conta da seguinte dotação orçamentária:

**Dotação: 806.060/2018 – 06.01.12.122.1010.4173 33390.39000000.028**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

## **5 - TIPO DE LICITAÇÃO**

**5.1** O presente pregão eletrônico reger-se-á pelo tipo **menor preço GLOBAL**.

## **6 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**6.1.** Poderão participar desta licitação as pessoas que atuem em ramo pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, e possuam todos os registros necessários para o desempenho regular da atividade, devendo ser comprovado pelo Contrato Social, podendo ser exigidos documentos complementares, registradas ou não no Cadastro de Fornecedores, mantido pelo município;

**6.2** Não será admitida a participação de licitantes suspensos temporariamente pela Administração Municipal Direta ou Indireta, com as sanções previstas no inciso III do art. 87 da Lei n.º 8.666/93; nem mesmo as punidas com as sanções previstas no inciso IV do mesmo dispositivo legal e no artigo 7º da Lei 10.520,02, por qualquer ente ou entidade da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou do distrito Federal, cujos efeitos ainda vigorarem.

**6.3** Um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

**6.3.1** Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

**6.4** Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei n.º 8.666/93.

**6.5** O **MEI/ME/EPP** deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

**6.6** O licitante deverá declarar, junto ao sistema eletrônico, que não lhe foram aplicadas penalidades de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar perante a Administração Pública Municipal Direta ou Indireta; nem mesmo de declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Pública Federal, Estadual, Distrital e Municipal, cujos efeitos ainda vigorem.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

## 7. CREDENCIAMENTO

7.1 Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao COMPRASNET, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até três dias úteis antes da data de abertura da sessão.

7.1.1 Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO as empresas que:

7.1.1.1 Atendam às condições deste EDITAL e seus Anexos, inclusive quanto à documentação exigida para habilitação, constante do item 12 deste Edital, e estiverem devidamente credenciadas na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, através do site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório de Notas e Ofício competente;

7.1.1.2. Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, nos termos do § 1º do art. 1º do Decreto 3.722, de 09.01.2001, publicado no D.O.U. de 10.01.2001 (válido só para empresas nacionais);

7.1.1.3 As empresas não cadastradas no SICAF que tiverem interesse em participar do presente Pregão Eletrônico, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos Órgãos da Administração Pública.

7.1.1.4 As empresas estrangeiras deverão solicitar o seu credenciamento diretamente no COMPRASNET, **até 03 (três) dias úteis antes da abertura da sessão.** Para seu credenciamento deverão fornecer: nome, endereço físico, telefone e endereço eletrônico (e-mail)

7.1.1.5 As empresas em recuperação judicial ou extrajudicial, desde que no momento da habilitação, o juízo competente tenha homologado o Plano de Recuperação, na forma do Art. 58 e 165 da Lei n.º 11.101/2005.

7.1.1.6 Não esteja sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcios de empresas, e não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias uma das outras;

7.1.1.7 Não tenham sido declaradas inidôneas por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, nem estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública Municipal Direta ou Indireta.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**7.2 Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do Termo de Referência no Anexo I do presente Edital.** A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI atua como Órgão provedor do Sistema Eletrônico.

7.3. não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:

7.3.1. Servidor de qualquer Órgão ou Entidade vinculada ao Órgão promotor da licitação, bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

7.4. A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta de preços de preços, independente do resultado do procedimento licitatório.

7.5. Uma Licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso uma Licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas de preços não serão levadas em consideração e serão rejeitadas pelo Comprador.

7.5.1. Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aquelas que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

7.6. Nenhuma empresa ou instituição vinculada ao Comprador será elegível para participar deste processo licitatório.

7.7 O credenciamento do licitante junto ao COMPRASNET implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

## 8 - DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**8.1** Observado o disposto nos itens 6 e 7 deste edital, a participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao COMPRASNET, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do COMPRASNET, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme subitem 3.1 deste edital.

**8.2** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no COMPRASNET, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**8.3** Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do COMPRASNET, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.

**8.4** Caberá ao licitante acompanhar as operações no COMPRASNET durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

## **9 - DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**9.1** A Proposta de Preços deverá ser elaborada e enviada exclusivamente por meio do COMPRASNET, em campo específico, a ser integralmente preenchido.

**9.1.1** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

**9.1.2** O formulário de proposta de preços, em sua forma impressa (Anexo II), somente será utilizado pelo licitante vencedor com vistas à readequação de sua oferta final.

**9.2** A proposta de preços será feita em moeda nacional e englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

**9.3** O **MEI/ME/EPP** deverá apresentar declaração de que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, na forma do Anexo V do Edital.

**9.4** Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital, aquelas com preço excessivo e as que tiverem preço manifestamente



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

inexequível. Só serão aceitas propostas ofertadas com duas casas decimais após a vírgula, de acordo com o nosso sistema financeiro vigente, as demais serão desconsideradas.

**9.4.1** Para efeito de definição, considerar-se-á excessivo, o valor superior ao registrado na tabela constante no **Anexo III** do presente Edital (Planilha Estimativa de Quantitativos e Preços Unitários e Valores Máximos Admitidos).

**9.5** A proposta de preços deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**9.6** Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão, conforme disposto no item 3.

**9.6.1** Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta de preços, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

## **10 - DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**10.1** A partir do horário previsto no subitem 3.1 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do COMPRASNET, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**10.2** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado, as suas regras de aceitação e o limite de horário de funcionamento do sistema.

**10.3** Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**10.4** Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante detentor do lance.

**10.5** No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o COMPRASNET permanecerá acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**10.6** Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserido em campo próprio do COMPRASNET (chat mensagem), divulgando, com antecedência mínima de 01 (uma) hora, data e hora para a reabertura da sessão.

**10.7** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de encerramento aleatório dos lances, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo COMPRASNET, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**10.7.1** Em caso de erro material, ao licitante será concedida a possibilidade de enviar solicitação de cancelamento do seu lance durante a realização da etapa de lances da sessão pública, que poderá ser aceita ou não pelo Pregoeiro. Todavia, durante o transcurso do período randômico de disputa não será possível o encaminhamento de solicitação de cancelamento de lances.

**10.8** Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação e o disposto no item 9.5.

## **11 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**11.1** O julgamento obedecerá ao critério de menor preço, na forma do item 5. Será declarada vencedora a proposta que apresentar o menor preço, observadas as regras deste edital, especialmente o item 11.3.

**11.2** O COMPRASNET informará o licitante detentor da proposta de preços ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do subitem 11.3 deste Edital, cabendo ao Pregoeiro decidir acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à sua redução.

**11.3** Havendo empate no momento do julgamento das propostas de preços será assegurada às microempresas e empresas de pequeno porte a preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

**11.3.1** Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

**11.3.2** Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

b) caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

c) na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

**11.3.3** Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

**11.4** Se a proposta de preços ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

**11.4.1** Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 10.8 e/ou subitem 11.4 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

**11.5** O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

**11.6** A critério do pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas de preços.

## **12 - DA HABILITAÇÃO**

### **12.1 – Regras Gerais**

**12.1.1** Efetuados os procedimentos previstos no item 11 deste Edital, o licitante detentor da proposta de preços ou do lance de menor valor **deverá encaminhar os documentos exigidos para habilitação** relacionados nos subitens seguintes, em meio digital pelos licitantes, em arquivo único, por meio de funcionalidade



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**presente no sistema (upload - "enviar anexo"), no prazo de 2 (duas) horas,** após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [pregão@voltaredonda.rj.gov.br](mailto:pregão@voltaredonda.rj.gov.br).

**12.1.1.1 OS DOCUMENTOS ORIGINAIS OU AUTENTICADOS** não contemplados pelo SICAF deverão ser entregues via correio, **somente via SEDEX**, ficando o fornecedor obrigado a **enviar imediatamente o comprovante** da postagem (código de rastreio) para o e-mail [pregão@voltaredonda.rj.gov.br](mailto:pregão@voltaredonda.rj.gov.br), **valendo a data da postagem para comprovação da tempestividade OU** pessoalmente no protocolo da **CGC** no seguinte endereço: **Praça Sávio Gama, 63, 2º andar, Aterrado, Volta Redonda-RJ, Central Geral de Compras**—CEP 27.215-620, no prazo máximo de **dois dias úteis** contados do encerramento da etapa de lances da sessão pública:

**a)** os documentos de habilitação previstos no item 12.2 a 12.7;

**b)** a proposta de preços relativa ao valor arrematado, inclusive, se for o caso, detalhando a planilha de custos. **(Anexo 02)**

**c)** Declaração que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006 e que não se enquadrem em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da referida Lei Complementar, estando apta a participar nos itens exclusivos e usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 (ANEXO 6), no caso de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual.

**12.1.1.2** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

12.1.1.2.1 SICAF;

12.1.1.2.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

12.1.1.2.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

12.1.1.2.4 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

12.1.1.2.5 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**12.1.1.3** Caso o licitante conste em qualquer um dos Cadastros mencionados nos itens acima, com o registro de penalidade que impeça a sua participação em licitação ainda em vigor ou contratação futura, não poderá prosseguir no certame, cabendo ao Pregoeiro declarar tal condição.

**12.1.2** Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo próprio Pregoeiro, na hipótese de inexistência de recursos, ou pelo ORDENADOR DE DESPESAS na hipótese de existência de recursos.

**12.1.3** Se o licitante desatender às exigências previstas no item 12, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

**12.1.4** Poderá ser consultada a situação cadastral do fornecedor no SICAF, ficando o fornecedor que esteja com os documentos dentro da validade dispensados da apresentação dos documentos exigidos neste edital que estejam em validade.

**12.1.4.1** Os licitantes cadastrados deverão, ainda, apresentar todos demais documentos exigidos no edital que não estejam contemplados no SICAF.

## **12.2. Habilitação Jurídica**

**12.2.1** Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

- a) Cédula de identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
- b) Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- d)** No caso de Microempreendedor Individual, apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, disponível em <http://www.portaldoeempreendedor.gov.br>.
- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- g) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração, **Lei Federal nº 10.406/2002**;
- h) Ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembléia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº 5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.

### **12.3 Regularidade Fiscal e Trabalhista**

**12.3.1** Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

**a)** prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**b)** prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

**c)** prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:

**c.1)** Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;

**c.2)** Fazenda Estadual: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

**c.2.1)** caso o licitante esteja estabelecido em Estado onde exista a certidão negativa de débitos da Dívida Ativa da Procuradoria Estadual, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição estadual;

**c.3)** Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, está isento de inscrição municipal;

**d)** Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

**e)** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.

**12.3.2.1** Na hipótese de tratar-se de microempreendedor individual, microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura do contrato caso se sagre vencedora na licitação.

**12.3.2.2** O MEI/ME/EPP deverão apresentar os documentos elencados na Regularidade Fiscal e Trabalhista deste Pregão Eletrônico, mesmo que apresentem alguma restrição;

**12.3.2.3** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigidas neste Edital, será (ão) assegurado(s) ao (s) microempreendedores individuais, à(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte adjudicatária(s) deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que for(em) declarada(s) a(s) vencedora(s), prorrogável por igual período, a critério da Administração municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

**12.3.2.4** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 12.3.2.3, implicará decadência do direito à(s) contratação (ões), sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para celebrá-la (em) a(s) contratação (ões), ou revogar a licitação.

#### **12.4 Qualificação Econômico-Financeira**

**12.4.1** Todos os licitantes deverão apresentar certidões negativas de falências expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

**12.4.1.1** As certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede,



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

12.4.2 As empresas que estiverem em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar o plano de recuperação devidamente homologado pelo juízo competente.

12.4.3 Comprovação de ser dotada de capital social devidamente integralizado ou de patrimônio líquido igual ou no máximo a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor ou pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, devidamente registrados, já exigíveis e apresentados na forma da lei, conforme disposto no artigo 31, inciso I, da Lei Federal nº 8.666/93.

12.4.4 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, que permitam aferir a condição financeira da empresa licitante, devidamente registrado na Junta Comercial com termo de abertura e encerramento.

a) é dispensável a apresentação do balanço patrimonial conforme itens 12.1.1 e 12.1.1.1 do Edital, quando estiver devidamente atualizado no SICAF, ART. 19 da IN 02/2010 SLTI do Ministério do Planejamento;

b) O MEI está dispensado de apresentar o balanço patrimonial.

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

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

c.1.2.1) Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação no Diário Oficial do Estado de sua sede e jornais de grande circulação;

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

c.1.2.2.1) Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, esta deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

d) O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do último balanço patrimonial ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, para a verificação da situação financeira das empresas:

d1 - Índice de Liquidez Corrente (LC) = avalia a capacidade da empresa de saldar suas obrigações à curto prazo.

d2 - Índice de Liquidez Geral (LG) = mede a capacidade da empresa de liquidar suas dívidas à curto e longo prazo.

d3 - Solvência Geral (SG) = expressa a capacidade da empresa de liquidar suas dívidas no caso de falência.

LC= Liquidez Corrente – igual ou superior a 1

LG= Liquidez Geral – igual ou superior a 1

SG= Solvência Geral – igual ou superior a 1

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

Onde: AC = Ativo Circulante

AT= AtivoTotal

RLP= Realizável a Longo Prazo

PC= Passivo Circulante

ELP= Exigível a Longo Prazo

12.4.5 - A comprovação deverá ser feita mediante apresentação de documento assinado por profissional legalmente habilitado, desde que não seja possível a obtenção dessa informação no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores -SICAF.

## 12.5 Qualificação Técnica



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

12.5.1 Comprovação de aptidão por meio de Atestados de capacidade técnica, que comprove que a empresa licitante tenha fornecido objeto compatível com o licitado, podendo ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

- a) É dispensável a apresentação do Atestado de capacidade técnica quando a contratação for de bens para pronta entrega, Art. 32, § 1º da Lei 8.666/1993;

12.5.2 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou em cópia autenticada em Cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo pregoeiro.

12.5.3 Não serão aceitos “protocolos de requerimentos, certidões ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

**12.5.4 A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste item, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente.**

**12.6 Declaração relativa Cumprimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal**

**12.6.1** Todos os licitantes deverão apresentar declaração, na forma do **Anexo IV**, de que não possuem em seus quadros funcionais nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

**12.7** Declaração de Elaboração Independente de Proposta, constante do **Anexo VI**.

**12.8 – Do Prazo de Validade das Certidões**

**12.8.1** As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios. Inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

**12.9 – DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA:**

12.9.1 É facultado aos licitantes comparecer fisicamente ao local da execução do objeto contratual com a finalidade de vistoriá-lo em conjunto com os eventuais equipamentos existentes, tomando ciência de suas características, material utilizado, estado de conservação e eventual necessidade de substituição de peças para a perfeita execução dos serviços objeto desta licitação.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

12.9.2. A licitante, quando da visita física para a realização da vistoria técnica, deverá estar munida de 2 (duas) vias da Declaração de Realização de Vistoria, elaborada de acordo com o **Anexo VIII**, devendo o representante legal da licitante assiná-lo e solicitar a assinatura do servidor do órgão licitante responsável pelo acompanhamento da vistoria na via que lhe será devolvida, devendo ser entregue pelo licitante vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.

12.9.3. A opção pela visita física para a realização de vistoria técnica constitui direito e ônus do licitante, com vistas à elaboração precisa e técnica de sua proposta, mas não ostenta caráter eliminatório do certame para fins de exame de habilitação. Se, facultativamente, o licitante resolver não vistoriar os locais onde serão prestados os serviços objeto da licitação, caso vitorioso no certame, **não poderá** alegar desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual. Nessa hipótese, como alternativa possível, admite-se a apresentação de declaração do licitante no sentido de que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução. Essa Declaração de Conhecimento das Condições de Execução do Objeto Contratual deverá ser elaborada de acordo com o **Anexo IX**, devendo o representante legal da licitante assiná-lo, devendo ser entregue pelo licitante em conjunto com os documentos de habilitação.

12.9.4. O agendamento para a realização da visita física para a realização de vistoria técnica poderá ser feito com o seguinte órgão: Secretaria Municipal de Educação, por meio do telefone (24) 3356-7000, Opção 2, em dias úteis nos horários de 08h às 12h e de 13h às 17h. As visitas físicas para a realização de vistoria técnica deverão ser agendadas isoladamente, em datas e horários distintos, de forma a impedir a reunião dos diversos interessados em participar da licitação.

### **13 - DAS AMOSTRAS**

**13.1 Por se tratar de prestação de serviços, não serão exigidas amostras para o certame licitatório.**

### **14 - DOS RECURSOS**

**14.1** O licitante interessado em interpor recurso deverá manifestar-se, por meio do COMPRASNET, no prazo de 30 (trinta) minutos, após a declaração de vencedor pelo Pregoeiro expondo os motivos. Na hipótese de ser aceito o Recurso, será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual período, que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo administrativo mediante requerimento dirigido ao Pregoeiro.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**14.2** A falta de manifestação do licitante importará na decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

**14.3** As razões e contrarrazões do recurso poderão, facultativamente, ser enviadas para o e-mail [pregao@voltaredonda.rj.gov.br](mailto:pregao@voltaredonda.rj.gov.br), com posterior envio do original, desde que observado, quanto a este último, o prazo de 3 (três) dias úteis, contado a partir da declaração de vencedor do certame para o recebimento do original.

**14.4** A não apresentação das razões acarretará como consequência a análise do recurso apenas pela síntese da manifestação a que se refere o subitem 14.1.

**14.5** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**14.6** As razões de recursos serão dirigidas à autoridade superior por intermédio do pregoeiro que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, poderá reconsiderar sua decisão ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão final.

## **15 - DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO**

**15.1** Não sendo interposto recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao arrematante, com a posterior homologação do resultado pelo ORDENADOR DE DESPESAS.

**15.1.1** Havendo interposição de recurso, após o julgamento, o ORDENADOR DE DESPESAS adjudicará e o Chefe do Executivo homologará o procedimento.

### **15.2 CONDIÇÕES PARA RECEBIMENTO DA NOTA DE EMPENHO / ASSINATURA DO CONTRATO**

**15.2.1** Uma vez homologado o resultado da licitação pelo ORDENADOR DE DESPESAS, o licitante vencedor será convocado, por escrito, com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para:

**a)** Informar os dados bancários, número da conta e agência deverão ser informados pelo adjudicatário.

**15.2.2** Manter todos os requisitos de habilitação em sua validade;

**15.2.3** Deixando o adjudicatário de receber o empenho no prazo fixado, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas, após a licitação ter retornado à fase de habilitação pela ORDENADOR DE DESPESAS, poderá o Pregoeiro examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao edital.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**15.2.4** Após a assinatura do contrato, a Licitante vencedora deverá:

15.2.4.1 - Providenciar em seu quadro de pessoal, caso não houver, Técnico de Segurança no Trabalho, detentor de Certificado de Formação Técnica e Registro no Ministério do Trabalho;

15.2.4.2 - Providenciar em seu quadro de pessoal, caso não houver, nutricionista devidamente reconhecido pela entidade competente (Conselho Regional de Nutrição), para realização das atividades descritas no ANEXO I – Termo de Referência;

## **16 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**16.1** Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

**16.2** O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento da entrega.

**16.2.1** Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

**16.3** Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

**16.4** Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao adjudicatário, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGP-M e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

**16.5** Obrigatoriamente deverá ser apresentada junto com a nota fiscal do serviço a listagem nominal contendo o nome de todos os funcionários que prestaram serviço no mês de referência, juntamente com as guias referente ao recolhimento de FGTS e INSS devidamente recolhidas.

**16.6** O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS 85, de 9 de julho de 2010, e caso seu estabelecimento estiver localizado no Estado do Rio de Janeiro deverá observar a forma prescrita no § 1º, alíneas a, b, c e d, do art. 2º da Resolução SER 047/2003.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**16.7** Qualquer pagamento devido à **CONTRATADA** somente será efetuado mediante comprovação ao **MUNICÍPIO** de quitação com as obrigações decorrentes da presente cláusula, vencidas até o mês anterior ao do pagamento.

### **16.8 DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO**

16.8.1. A medição diária do serviço contratado, aqui denominada medição inicial, ficará exclusivamente a cargo da direção da unidade educacional, no que se refere:

- a) Ao apontamento diário da quantidade de cada tipo de alimentação fornecida por período;
- b) À avaliação quanto ao desempenho do serviço prestado, ou seja, se foi ou não realizado a contento (em conformidade com os dispositivos contratuais), dentro do período de medição;
- c) Ao apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na sua prestação, dentro do período de medição, que possam sujeitar a **CONTRATADA** à penalidade ou a ajuste de conduta, conforme o caso.

16.8.2. O diretor da unidade educacional é responsável pelas informações lançadas diariamente na folha de medição inicial dos serviços.

16.8.3 O apontamento diário a que se refere a letra a) do item 16.8.1, deverá ser realizado pelo diretor da unidade escolar com o auxílio dos seguintes métodos de contagem de refeições servidas:

- a) No Berçário, será considerada a frequência diária dos alunos, integral ou parcial.
- b) Educação Infantil (Creche e Centro) - Porcionamento conforme a quantidade de refeições indicada pela direção da U.E.
- c) Ensino Fundamental e na EJA - contagem de pratos utilizados ou contagem de fichas distribuídas aos alunos.
- d) A folha da medição inicial deverá ser devidamente assinada pela direção e pelo responsável pela contagem de refeições servidas e entregue quinzenalmente ao Setor de Alimentação Escolar na SME.
- e) A **CONTRATADA** deverá realizar a medição das refeições servidas nas unidades escolares, quinzenalmente, e encaminhá-la ao Setor de Alimentação Escolar da SME, devidamente assinada pela R.T. responsável.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

f) A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que observará a totalização da medição inicial e o desempenho do serviço prestado pela CONTRATADA;

g) Na medição dos serviços prestados será considerado o preço unitário, por tipo de alimentação escolar completa e efetivamente fornecida a contento.

16.8.4. Somente será considerada a repetição da alimentação escolar quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, exceto com relação a sobremesa, que não será permitida a repetição.

16.8.5 - As medições serão realizadas quinzenalmente;

16.8.6 - Para o pagamento, a proponente vencedora deverá emitir nota fiscal referente aos cardápios servidos, sendo que o valor total deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todos os cardápios servidos no mês, multiplicado pelo preço contratado;

16.8.7 – Será realizada a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços a serem prestados, consoante aos critérios estabelecidos no Termos de Referência – Anexo I deste Edital.

## **17 - DA REPACTUAÇÃO E DO REAJUSTE DE PREÇOS**

~~17.1. O objeto desta licitação, conforme descrita no Termo de Referência (ANEXO I) será contratado pelo preço ofertado na proposta da licitante vencedora, que será fixo e irrevogável pelo período de 12 (doze) meses.~~

~~17.1.1 Os preços serão reajustados anualmente, com base na data da proposta, obedecendo-se o percentual de composição dos preços na base de 75% (setenta e cinco por cento) para mão de obra e 25% (vinte e cinco por cento) para materiais, de acordo com a fórmula especificada abaixo:~~

$$P = P_0 + \frac{P_0 \times (0,75 \times VMO + 0,25 \times INPC)}{100}$$

~~— P = Preço Reajustado~~

~~— P<sub>0</sub> = Preço Atual~~

~~— VMO = Variação da Mão de Obra referente ao salário inicial e o praticado na ocasião do reajuste~~

~~— INPC = Índice Nacional de Preço ao consumidor (Variação nos últimos 12 meses)~~

~~17.1 As regras acerca da repactuação do valor contratual são as estabelecidas na Minuta do Contrato - Anexo X deste Edital.~~



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**17.1** Tratando-se de mão de obra alocada exclusivamente no contrato, decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data do orçamento a que essa proposta se referir, assim entendido, o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta de licitação, poderá a CONTRATADA fazer jus ao reajuste do valor contratual referente aos custos decorrentes de mão de obra, se estes estiverem vinculados às databases dos referidos instrumentos, aplicando-se o índice que tiver sido homologado, quando for o caso, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

**17.2** O preço dos demais insumos poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, de acordo com o INPC, ou outro índice que venha a substituí-lo, que deverá retratar a variação efetiva dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

## **18. GARANTIA**

**18.1.** A ADJUDICATÁRIA prestará garantia de 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, após sua assinatura, em uma das modalidades previstas no art. 56, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

**18.1.1.** No caso de seguro-garantia, o instrumento deverá contemplar a possibilidade de sua renovação no período compreendido entre a data de assinatura do Contrato e a data de encerramento da sua execução e incluir a cobertura dos valores relativos a multas eventualmente aplicadas.

**18.2.** O município utilizará a garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a esta inclusive para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir-se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações.

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

**18.4.** Em caso de rescisão decorrente de falta imputável à CONTRATADA, a garantia reverterá integralmente ao CONTRATANTE, que promoverá a cobrança de



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

eventual diferença que venha a ser apurada entre o importe da garantia prestada e o débito verificado.

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

**18.6.** Caso o valor do Contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, a CONTRATADA deverá complementar o valor da garantia para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

**18.7.** Sempre que houver reajuste ou alteração do valor do Contrato, a garantia será complementada no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das sanções previstas no Edital.

**18.8.** Os reforços do valor da garantia poderão ser igualmente prestados em uma das modalidades previstas no art. 56, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

**18.9** A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

**18.9.1** A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão **por culpa da CONTRATADA**, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

**18.10** A garantia será restituída automaticamente, ou por solicitação, **no prazo de até 3 (três) meses contados do final da vigência do contrato ou da rescisão**, em razão de outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, somente **após comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação.**

**18.9.2.** Caso a CONTRATADA **não efetive o cumprimento dessas obrigações até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual ou da rescisão, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela CONTRATANTE.**

**18.9.3.** A devolução da garantia ficará condicionada à comprovação pela CONTRATADA, da inexistência de débitos trabalhistas em relação aos empregados que atuaram na execução do objeto contratado.

**18.9.3.1.** A devolução da garantia contratual pressupõe, por sua essência, a plena satisfação de todas as obrigações contratuais, o que também envolve, por certo, a quitação dos encargos de índole trabalhista advindas da execução do contrato. Assim, mostra-se justo e coerente condicionar a devolução da garantia contratual face à prova de quitação de todas as verbas trabalhistas.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

18.9.3.2. A devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, será acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

18.10. Caso ocorra a prorrogação da vigência do contrato, observadas as disposições constantes no art. 57, da Lei n.º 8.666/1993, a CONTRATADA deverá, a cada celebração de termo aditivo, providenciar a devida **renovação da garantia** prestada, **com validade de 3 (três) meses após o término da vigência contratual**, tomando-se **por base o valor atualizado do contrato**.

18.11. Nas hipóteses em que a **garantia for utilizada total ou parcialmente** – como para corrigir quaisquer imperfeições na execução do objeto do contrato ou para reparar danos decorrentes da ação ou omissão da CONTRATADA, de seu preposto ou de quem em seu nome agir, ou ainda nos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal – a CONTRATADA deverá, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas, recompor** o valor total dessa garantia, **sob pena de aplicação da penalidade**, salvo na hipótese de comprovada inviabilidade de cumprir tal prazo, mediante justificativa apresentada por escrito e aceita pelo Fiscal do Contrato.

## **19 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES**

**19.1** A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a)** advertência;
- b)** multa administrativa;
- c)** suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública;
- d)** declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

**19.2** O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, e terá o seu registro no Cadastro de Fornecedores suspenso pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital, contrato e das demais cominações legais.

**19.3** A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**19.3.1** Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser considerados para a sua fixação.

**19.4** A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante.

**19.4.1** A advertência e a multa, previstas nas alíneas a e b, do item 19.1, serão impostas pelo Ordenador de Despesa.

**19.4.2** A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do item 19.1, será imposta pelo próprio Chefe do Executivo ou pelo Ordenador de Despesa, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do próprio prefeito.

**19.4.3** A aplicação da sanção prevista na alínea d, do item 19.1, é de competência exclusiva do chefe do executivo.

**19.5** A multa administrativa, prevista na alínea b, do item 19.1:

- a)** corresponderá ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b)** poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra;
- c)** não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- d)** deverá ser graduada conforme a gravidade da infração;
- e)** nas reincidências específicas, deverá corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho.

**19.6** A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do item 19.1:

- a)** não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;
- b)** sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

**19.7** A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do item 19.1, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

**19.7.1** A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**19.8** O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

**19.9** Se o valor das multas previstas na alínea b, do item 19.1, e no item 19.8, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

**19.10** A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

**19.11** A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

**19.11.1** Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

**19.11.2** A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

**19.11.2.1** A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a, b e c, do item 19.1, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do item 19.1.

**19.11.3** Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

**19.12** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas.

**19.13** As penalidades previstas no item 19.1 também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**19.13.1** Os licitantes, adjudicatários e contratantes que forem penalizados com as sanções de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Município de Volta Redonda enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

**19.14** As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo ÓRGÃO LICITANTE no COMPRASNET.

**19.14.1** Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para a publicação no Jornal Oficial do Município do ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do item 19.1, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública.

## **20 – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO DO CONTRATO**

**20.1** O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a contar da data da emissão da Ordem de Serviço expedida pela Secretaria de Educação renováveis com cláusulas de reajuste e período conforme a legislação.

**20.2** A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

**20.3** toda prorrogação contratual será precedida da realização de pesquisas de preços de mercado ou de preços contratados por outros órgãos e entidades da administração Pública, visando a assegurar a manutenção da contratação mais vantajosa para a Administração, em relação à realização de uma nova licitação.

**20.4** O contrato não poderá ser prorrogado quando:

**20.4.1** A contratada tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito da Administração Pública Municipal, enquanto perdurarem os efeitos;

**20.4.2** A contratada não mantiver, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**20.4.3** A contratada não concordar com a eliminação, do valor do contrato, dos custos fixos ou variáveis não renováveis que já tenham sido pagos ou amortizados no primeiro de vigência da contratação.

**20.4.4** Verificadas ocorrências graves anotadas pelo fiscal do contrato no processo, durante a execução do serviço.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

20.5 A prorrogação de contrato deverá ser autorizada pelo chefe do executivo e promovida mediante celebração de termo aditivo, devidamente justificado.

## **21 – DA EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL E DA SUA ACEITAÇÃO**

**21.1** O objeto da contratação deverá ser executado fielmente, de acordo com este instrumento convocatório e com o Termo de Referência, assim como a legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

**21.2** O local de entrega e prestação dos serviços será conforme Anexo I do Termo de Referência. Telefone para contato: (24) 3356-7000, opção 2, falar com Cláudia Leal.

**21.3** A execução da contratação será acompanhada e fiscalizada por 02 (dois) representantes do CONTRATANTE especialmente designados pela Secretaria Municipal de Educação, conforme ato de nomeação;

**21.4** Os serviços serão executados nos turnos matutino, vespertino e noturno, com medições de avaliação do cumprimento das ações com periodicidade;

**21.5** O objeto da contratação será recebido na seguinte forma:

**a)** provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;

**b)** definitivamente, após a verificação da qualidade e da quantidade do material, no prazo de 15 (quinze) dias após o recebimento provisório.

**21.6** O recebimento provisório ou definitivo do objeto da contratação não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela sua perfeita execução do Contrato.

**21.7** O servidor/comissão a que se refere o item **21.3**, sob pena de responsabilidade administrativa, anotar em registro próprio as ocorrências relativas à entrega do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

**21.8** Salvo se houver exigência a ser cumprida, o processamento da aceitação provisória e/ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 15 (quinze) dias, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo do ÓRGÃO LICITANTE.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**21.9** Em caso de eventual inexecução total ou parcial do objeto, a Comissão não efetuará o recebimento do objeto e fará constar do parecer circunstanciado as pendências verificadas, assinalando prazo para a futura contratada cumprir integralmente o objeto, o que, desde logo, caracteriza mora da prestação.

**21.9.1** O prazo para a execução do objeto será de acordo com o estipulado no **item 2** deste instrumento convocatório.

**21.10** A futura contratada ficará obrigada a trocar, às suas expensas, os materiais que vierem a ser recusados, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.

**21.11** Caso, eventualmente, seja necessária a prorrogação do prazo de entrega do material, o respectivo requerimento só será apreciado caso esteja devidamente fundamentado e tenha sido protocolado antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

**21.12** O licitante vencedor, ao participar da licitação, anui com todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

**21.13** A instituição e a atuação da fiscalização do serviço objeto do contrato não exclui ou atenua a responsabilidade do futuro contratado, nem o exime de manter fiscalização própria.

**21.14** Fica obrigada a contratada manter preposto, aceito pela Administração, no local do serviço, para representá-lo na execução do contrato.

## **22 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**22.1** É facultada ao Pregoeiro ou Ordenador de Despesas, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

**22.2** A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação.

**22.3** O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 65, §§ 1º e 2º da Lei n.º 8.666/93;



Processo nº 3300/2018  
Fls: \_\_\_\_\_  
Pregão nº 098/2018 CGC

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**22.4** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do término.

**22.5** Qualquer divergência entre o edital e o sistema, prevalecerá o Edital

**22.6** Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e criminais cabíveis caso apresentem na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos.



Processo nº 3300/2018  
Fls: \_\_\_\_\_  
Pregão nº 098/2018 CGC

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**22.7** Acompanham este edital os seguintes anexos:

Anexo I	<b>Termo de Referência</b>
Anexo II	<b>Proposta Detalhe</b>
Anexo III	<b>Planilha Estimativa de Quantitativos e Valores Máximos Admitidos</b>
Anexo IV	<b>Modelo de Declaração de Atendimento ao disposto no art. 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal</b>
Anexo V	<b>Modelo de Declaração de enquadramento da empresa licitante como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte</b>
Anexo VI	<b>Declaração de Elaboração Independente de Proposta</b>
Anexo VII	<b>PLANILHA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS</b>
Anexo VIII	<b>Modelo de Declaração de Visita Técnica</b>
Anexo IX	<b>Modelo de Declaração de Conhecimento das Condições de Execução do Objeto Contratual</b>
Anexo X	<b>Minuta do Contrato</b>

**22.8** A homologação do resultado desta licitação não importará direito à contratação.

**22.9** Os casos omissos serão resolvidos pelo Ordenador de Despesas, com auxílio do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

**22.10** O foro da cidade de Volta Redonda-RJ é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

Volta Redonda, 10 de julho de 2018.

Rita de Cássia Oliveira de Andrade  
Secretaria Municipal de Educação  
Ordenadora de Despesas



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**01 - DA DESCRIÇÃO:**

A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de Alimentação Escolar, visando atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino, com o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios e demais insumos, transporte, distribuição, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados, reposição de utensílios e equipamentos, nas quantidades e especificações contidas neste edital e seus anexos.

**01.1 - DAS ESPECIFICAÇÕES**

MATERNAL I E II			Média Unitária Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum	C	221.198	2,73	603.870,54
Colação	H	243.646	1,63	397.142,98
Almoço	D	344.636	3,07	1.058.032,52
Lanche	E	285.011	2,96	843.632,56
Pré-Jantar	F	246.297	2,70	665.001,90
Berçário Fase 1	J	319	9,24	2.947,56
Berçário Fase 2	K	5.177	9,24	47.835,48
Berçário Fase 3	L	10.929	9,18	100.328,22

MATERNAL III E CENTROS			Média Unitária Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum	C	961.153	2,71	2.604.724,63
Almoço	D	858.583	3,07	2.635.849,81
Fruta	I	456.535	1,11	506.753,85
Doce	I	44.769	1,11	49.693,59
Suco	I	111.767	1,11	124.061,37

ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO			Média Unitária Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum/Lanche	A	1.672.240	1,61	2.692.306,40
Almoço	B	1.974.509	3,06	6.041.997,54
Jantar	G	1.094.010	3,63	3.971.256,30
Fruta	I	128.592	1,11	142.737,12
Doce	I	283.486	1,11	314.669,46
Suco	I	41.124	1,11	45.647,64

ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO			Média Unitária Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum/Lanche	A	1.328.333	1,61	2.138.616,13
Almoço	B	1.130.526	3,06	3.459.409,56
Jantar	G	556.066	3,63	2.018.519,58



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Fruta	I	73.975	1,11	82.112,25
Doce	I	177.788	1,11	197.344,68
Suco	I	59.500	1,11	66.045,00
Eventual Bolo	Ev	2.007	1,45	2.910,15
Eventual Kit Lanche	Ev	48.837	3,97	193.882,89
<b>TOTAL</b>				<b>31.007.329,71</b>

## 01.2 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

01.1.1 - Caso haja alguma atividade escolar em outro dia da semana que não esteja relacionado, como por exemplo, o sábado letivo, e haja a necessidade do fornecimento das refeições, a CONTRATADA deverá fornecê-las;

01.1.2 - Cada supervisora nutricionista da CONTRATADA deverá realizar uma capacitação mensalmente junto às merendeiras, sobre o desenvolvimento do trabalho por unidade.

01.1.3 - Realizar 02 (dois) encontros anuais (janeiro e julho) com todas as merendeiras que atuam na Rede Municipal, focando no atendimento, nas relações interpessoais, no dia a dia do trabalho efetuado, nos direitos e deveres etc.

01.1.4 - Manter, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais, em caráter permanente para acompanhamento e supervisão, cumprindo as seguintes Resoluções: CFN 380/2005 e CFN nº 465/10- Conselho Federal de Nutrição.

01.1.6 - Indicar um preposto para responder pela empresa junto à SME.

01.1.7 - Manter 01 (um) coordenador (a) (nutricionista) e 01 (um) supervisor (a) (nutricionista) com autonomia para representar a empresa no que se relacionar aos serviços contratados;

01.1.8 - Todos os funcionários deverão estar uniformizados, com crachá de identificação e jaleco para realizar as visitas técnicas nas Unidades de Ensino.

01.1.9 - A Empresa deverá instalar um escritório na cidade para apoio e suporte, disponibilizando uma linha telefônica de 0800, para que as Unidades de Ensino façam contato direto.

01.1.10 Após a assinatura do contrato, a Licitante vencedora deverá providenciar em seu quadro de pessoal, caso não houver, Técnico de Segurança no Trabalho, detentor de Certificado de Formação Técnica e Registro no Ministério do Trabalho.

## 01.3 - DAS DESCRIÇÕES DOS SERVIÇOS

A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por fornecer alimentos, insumos, serviços, suporte logístico, utensílios, mobiliários e empregados conforme as especificações a seguir:



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**01.3.1 No que diz respeito aos alimentos:**

01.3.1.1 - O Padrão de Qualidade e a legislação vigente, constantes no anexo V deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), o mesmo para alimentos frescos e “in natura” no caso de hortifrutigranjeiros.

01.3.1.2 - Os produtos a serem utilizados serão avaliados sendo exigida, a critério da CONTRATANTE, a apresentação de amostras (rotulagem, embalagem, peso líquido, avaliação técnico-culinária, se necessário, e análise sensorial, em conjunto ou independentemente).

01.3.1.3 - As amostras deverão ser previamente encaminhadas à SME para aprovação, na sua embalagem primária e original, ou seja, aquela que será utilizada.

01.3.1.4 - Produtos utilizados que, eventualmente, apresentem-se em desacordo com as especificações técnicas de qualidade deste instrumento, e/ou com algum resultado insatisfatório em qualquer uma das análises de sua qualidade abaixo apontadas, realizadas de acordo com os parâmetros técnicos estabelecidos pela CONTRATANTE, e a seu critério, não serão aprovados e/ou terão seu fornecimento suspenso pela mesma, a saber:

01.3.1.5 - Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial ou autorizada pela ANVISA/MS e/ou indicado pela CONTRATANTE.

01.3.1.6 - Análise Técnica (culinária, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem e distribuição, composição): realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.

01.3.1.7 - Análise Sensorial: realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.

01.3.1.8 - Avaliação da Aceitabilidade: realizada pela CONTRATANTE junto à população escolar atendida, e/ou realizada pela CONTRATANTE e CAE através das pesquisas mensais de opinião junto à direção das unidades educacionais.

01.3.1.8.1 - O custo das análises, quando houver, ficará a cargo da CONTRATADA.

01.3.1.9 - As amostras de alimento para análise poderão ser encaminhadas pela CONTRATADA ou colhidas diretamente na unidade educacional pela CONTRATANTE.

01.3.1.10 - As quantidades adequadas para atendimento ao “per capita” e ao porcionamento estão especificadas no Anexo IV.

01.3.1.11 - Os atendimentos para as necessidades especiais e nutricionais aos alunos deverão ser realizados pela CONTRATADA, após o recebimento do atestado médico, com o prazo de 48 horas.

01.3.1.12 - Garantir o atendimento ao berçário com formas lácteas de acordo com a faixa etária do aluno e necessidades especiais.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

01.3.1.13 - Em cumprimento ao Artigo 14, da Lei 11.947/2009, o município fornecerá à prestadora dos serviços, gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar para serem utilizados no preparo da merenda escolar, cujo valor correspondente será descontado da fatura relativa ao respectivo período. Os gêneros estocáveis deverão ser entregues no depósito de alimentos da empresa.

**01.3.2 No que diz respeito a insumos diversos:**

01.3.2.1 - Insumos de qualidade e quantidade adequada para a eficiente prestação do serviço, tais como:

I - Materiais para a Cozinha: gás de cozinha, fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, bobina picotada (própria para a guarda de hortaliças e outros alimentos), de plástico transparente (100% polietileno virgem, translúcido, cristalino e inodor).

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

III - Materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, palha de aço, não são permitidos.

IV - Panos de tecido somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão.

V - Materiais de Higiene: sabonete líquido bactericida e álcool 70% para lavagem de mãos, papel higiênico, luva descartável.

VI - Materiais Diversos: borrifador plástico, lixeira com tampa e pedal para lixo, saco de lixo.

VII - Uniformes e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas 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; aventais de frente de tecido, aventais de PVC, jalecos, calças ou saias, blusas, todos de cor clara; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, luva de aço e avental anti-chamas por escolas.

VIII - Deverão ser distribuídos dois jogos de uniforme completos e um calçado para cada funcionário duas vezes por ano.

IX - Rede de malha fina para proteção dos cabelos e/ou touca descartável 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.

01.3.2.1 - Insumos, outros, que se fizerem necessários para a adequada prestação do serviço.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**01.3.3 No que diz respeito aos utensílios e equipamentos:**

01.3.3.1 - Cubas térmicas:

I- A empresa deverá equipar os centros e as unidades do Ensino Fundamental e EJA com cubas térmicas, a fim de preservar a temperatura e higiene conservação dos alimentos.

01.3.3.2 - Utensílios de Mesa e Cozinha:

I - Utensílios de mesa, conforme lista obrigatória discriminada no Anexo II, de qualidade adequada, e em quantidade suficiente para atender ao maior número de alunos matriculados por período, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE, que incorporar-se-ão ao patrimônio municipal.

II - Utensílios de cozinha, conforme lista obrigatória e orientativa discriminadas no Anexo II de qualidade e quantidade adequadas e que sejam necessários à adequada viabilização do serviço, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE.

III – O fornecimento de novos utensílios deverá ocorrer duas vezes ao ano preferencialmente nos meses de Março e Agosto. Caberá a seção de alimentação escolar da SME avaliar junto a CONTRATADA a necessidade de compra. Uma cópia deste documento deverá ser entregue na SME.

IV - A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário da PMVR já disponíveis na unidade.

01.3.3.3 - Equipamentos de cozinha, conforme lista obrigatória discriminada no Anexo II de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com adequada vedação das portas, quando houver, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE.

- I. Balança mecânica de balcão, com capacidade de 50 kg e escala de resolução de 50g, para cada unidade educacional em que prestar serviço, devendo ser mantida na cozinha, para quaisquer aferições que se fizerem necessárias e balança digital eletrônica de precisão, com capacidade de 5kg e escala de aferição de 1g.
- II. Geladeira industrial com capacidade de refrigeração para o armazenamento dos produtos perecíveis. Sendo com 4 portas para unidade de alto consumo e 2 portas para unidade de baixo consumo.
- III. Geladeira doméstica com capacidade para armazenar os produtos que devem ser refrigerados.
- IV. Freezer horizontal com capacidade para armazenar os produtos que devem ser congelados.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- V. Fogão industrial de tamanho adequado para atender a demanda da unidade
- VI. Toda unidade escolar deverá ter forno industrial e liquidificador industrial.
- VII. As creches deverão ser equipadas com extrator de sucos e liquidificador doméstico.

01.3.3.4. Os utensílios, equipamentos e mobiliários da cozinha/despensa deverão ser inventariados pela CONTRATADA em conjunto com a direção de cada unidade educacional, no início da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos existentes na unidade, bem como a precisa descrição do seu estado de conservação.

01.3.3.5. Sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela contratada um novo inventário deve ser realizado e arquivado na respectiva unidade educacional.

01.3.3.6. As notas fiscais relativas aos materiais permanentes adquiridos pela CONTRATADA, deverão ser encaminhadas imediatamente, ao Setor de Alimentação Escolar/SME, para realização do registro patrimonial, junto com o respectivo TERMO DE DOAÇÃO.

**01.3.4 No que diz respeito a serviços:**

- I. Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos.
- II. Imediatamente após a assinatura do contrato, a empresa deverá vistoriar as condições de uso de cada equipamento existente nas unidades listadas no Anexo I, reparar os problemas identificados, visando à manutenção preventiva ou ainda a substituição por equipamento novo.
- III. Todos os itens que forem considerados inservíveis para a execução dos serviços objeto deste termo, deverão ser substituídos por outros novos, comprovados com apresentação das notas fiscais;
- IV. A vistoria a que se refere o item II deverá acontecer duas vezes ao ano durante toda a vigência do contrato, preferencialmente nos meses de recesso escolar.
- V. A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada de forma que não interfira no preparo e na conservação dos alimentos, no prazo máximo de 10 dias úteis. Não sendo respeitado este prazo, a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior MULTA.
- VI. Em caso de retirada de algum equipamento para manutenção ou reparo, a continuidade dos serviços não poderá ser prejudicada, a mesma deverá ser autorizada e registrada pela direção da unidade educacional. A CONTRATADA deverá substituir o



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- equipamento imediatamente até que a manutenção seja concluída.
- VII. A CONTRATADA é responsável pela instalação e manutenção de gás que se faça necessária nas unidades listadas no Anexo I e a cada nova unidade.
  - VIII. A colocação de redes na saída das cubas da cozinha a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações, e na ocorrência de entupimentos por sua ação, a mesma deverá providenciar o desentupimento.
  - IX. Fornecer equipamentos, utensílios, mão de obra e demais insumos necessários para execução do objeto contratado, a cada nova unidade acrescida no Anexo I.
  - X. No caso da unidade escolar necessitar ser transferida para outro local a CONTRATADA deverá retirar os seus gêneros alimentícios e material de limpeza, orientando as funcionárias para que organizem os utensílios a serem transportados.
  - XI. Prestar contas da gestão de fornecimento dos gêneros à CONTRATANTE, sempre que solicitada.
  - XII. Na falta de conserto/manutenção de equipamentos, reposição de utensílios, gás de cozinha e material de limpeza, a CONTRATANTE fará o atendimento dessas necessidades, cujo valor correspondente será descontado da fatura relativa ao período.
  - XIII. A CONTRATADA deverá efetuar a manutenção e colocação de telas, com trama adequada, nas janelas e nas portas das cozinhas e nos depósitos das unidades escolares.

**01.3.5 No que diz respeito ao suporte logístico:**

- I. Serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, que deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição que garanta o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis. As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, e programadas de modo a não causar prejuízos ao funcionamento das unidades escolares.
- II. A CONTRATADA deverá apresentar relação dos veículos que farão a entrega dos materiais nas unidades educacionais do município, e , juntamente, apresentar documento informando quais veículos de entrega são refrigerados (transporte de perecíveis) e de propriedade dos licitantes e, em caso de terceirização da frota, deverão apresentar documento de coresponsabilidade ou contrato de prestação de serviços, juntamente com o laudo de vistoria e licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária do Município da sede da empresa e os funcionários responsáveis pela entrega deverão estar



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

devidamente uniformizados e com crachá de identificação. Qualquer troca de viaturas por parte da CONTRATADA, durante a execução do contrato, deverá ser informada à Secretaria Municipal de Educação - SME e deverá também ser encaminhado o laudo de vistoria e licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária do Município da sede da empresa; e também, identificação nos veículos ( A SERVIÇO DA PMVR/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

- III. Os alimentos deverão ser transportados para as unidades em condições que preservem tanto suas características físicas como no caso de congelados (carne, frango, peixe, linguiça) e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A entrega deverá ser efetuada em caminhão refrigerado de acordo com as normas do DECRETO Nº 31455 DE 20/06/82 e Portaria cvs6/99 de 10/03/99- Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de -18°C.
- IV. As entregas de gêneros estocáveis, congelados e os hortifrutis deverão atender o abastecimento semanalmente. E os produtos de limpeza mensalmente.
- V. As entregas deverão ser feitas num prazo máximo de dois (02) dias úteis, antes do cumprimento de cardápio. E deverão ser pesadas na presença do responsável pelo recebimento na unidade de ensino, que assinará a nota de recebimento de mercadoria e deverá registrar observação caso falte algum item. Se o gênero não estiver em boas condições para o consumo, este deverá ser devolvido e sua reposição efetuada pela CONTRATADA para o cumprimento do cardápio.
- VI. Os gêneros alimentícios entregues deverão estar de acordo com as especificações do edital, reservando-se os responsáveis pelo recebimento nas unidades escolares o direito de rejeitá-los, no todo ou em parte, obrigando-se a CONTRATADA promover a sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo de 24 horas.
- VII. A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade por danos causados ao Município ou a terceiros, decorrentes dos fornecimentos ora contratados inclusive intoxicações alimentares, mortes, lesões à saúde de terceiros.
- VIII. A CONTRATADA garantirá a cobertura total de atendimento médico-hospitalar e medicamentos no caso de intoxicações ou qualquer outro dano à saúde dos comensais desde que comprovada a sua responsabilidade, sem ônus para a CONTRATANTE.
- IX. Fica VETADO o transporte de qualquer gênero pelas RTs (Responsável Técnica) da CONTRATADA.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- X. A CONTRATANTE e o CAE se reservam o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.
- XI. A CONTRATADA deverá acatar as conclusões decorrentes da visita cujos técnicos poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas.
- XII. Serviços de supervisão técnica, realizados por Nutricionistas com registro no CRN.4, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA, e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional.
- XIII. O RT deverá realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado.
- XIV. O RT deverá supervisionar, no mínimo, duas unidades educacionais por dia, numa carga horária compatível com as atividades desenvolvidas, abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade, inclusive o noturno. Verificar a presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização utilizando a fita reagente. Realizar a medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias utilizando o Termômetro de haste, o qual cada unidade escolar deverá ter um.
- XV. O responsável técnico tem ainda, entre suas atividades, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.
- XVI. Serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada e em condição de saúde;

**01.3.6 No que diz respeito aos empregados:**

- I. Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, merendeiras e nutricionistas, em número suficiente para a prestação dos serviços, e outros indispensáveis à execução dos serviços;
- II. Merendeiras em número suficiente para a 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;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- III. A substituição de merendeiras realizar-se-á sempre que necessário, e de forma imediata, sem prejuízo ao andamento do serviço.
- IV. Qualquer funcionário que apresentar comportamento que a CONTRATANTE considerar inadequado ou inconveniente deverá ser afastado de suas tarefas e substituído, imediatamente, por outro funcionário de idêntica categoria profissional. Correrão por conta única da CONTRATADA quaisquer despesas e ônus legais, trabalhistas e previdenciários advindos de tal fato.
- V. Caso uma funcionária de vínculo empregatício com a PMVR seja afastada das suas atividades por tempo determinado deverá a CONTRATANTE avaliar a necessidade de substituição imediata através de solicitação por escrito à CONTRATADA.
- VI. Se uma funcionária de vínculo empregatício com a PMVR for afastada das suas atividades definitivamente deverá a CONTRATANTE informar e solicitar substituição imediata através de documento escrito a CONTRATADA.
- VII. A quantidade de merendeiras para a presente prestação de serviço terá como parâmetro base a tabela abaixo.

Creche

Número de Refeições	Número de Merendeiras
Até 50	1
51 a 100	2
101 a 150	3
151 a 200	4
201 a 250	5

Centro

Número de Refeições	Número de Merendeiras
Até 80	1
81 a 160	2
161 a 240	3
241 a 320	4
Acima de 321	5

Ensino Fundamental

Número de Refeições	Número de Merendeira
Até 80	1
81 a 200	2
201 a 300	3



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

301 a 400	4
401 a 500	5
501 a 600	6

Obs.: A quantidade de merendeiras é condicionado ao número de refeições preparadas, distribuídas e o curto período de tempo para que o serviço seja realizado.

- VIII. Poderá ocorrer variação neste quantitativo observadas as características da estrutura física, horário de atendimento, e também no caso de fornecimento de cardápio diferenciado.
- IX. Sempre que se fizer necessário o remanejamento de merendeiras, a CONTRATADA deverá comunicar à Direção das unidades envolvidas e solicitar autorização, com antecedência, da Secretaria Municipal de Educação.
- X. A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de merendeiras, funcionárias volantes para atender as possíveis ausências, de acordo com o número de rotas - 1 para cada rota.
- XI. A contratada deverá manter em seu quadro Nutricionistas, com registro no CRN.4 que serão os responsáveis técnicos pelos serviços prestados em cada uma das unidades e uma nutricionista para o atendimento a cada 10 (dez) unidades escolares.
- XI. A responsabilidade técnica quanto à execução do objeto contratado é da CONTRATADA.
- XII. A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo a eventuais impedimentos. Este profissional deverá passar por uma capacitação antes de assumir as suas atividades.
- XIII. As ações pertinentes ao profissional nutricionista que venham a ser desenvolvidas pelas RTs da CONTRATADA deverão ser comunicadas e acordadas previamente com o Setor de Alimentação Escolar do município.
- XIV. As Rts responderão de forma ética, civil e penal pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas no âmbito das unidades educacionais.
- XV. Todas as obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias e securitárias dos profissionais contratados para execução deste serviço, são de exclusiva responsabilidade da contratada.
- XVI. Mensalmente, a CONTRATADA deverá comprovar para a fiscalização da SME que está em dia com todas as obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias e securitárias dos



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

profissionais envolvidos na prestação de serviço, apresentando a Guia GFIP e CND'S de INSS, FGTS e MTE.

- XVII. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por EXECUTAR todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

**01.3.7 No que diz respeito ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:**

- I. Receber os alimentos e materiais junto aos seus funcionários ou fornecedores, devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;
- II. Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente. Caso não seja cumprido a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior multa.
- III. Proceder ao controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização na unidade educacional, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;
- IV. 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;
- V. Caso seja necessário retirar alimentos de suas embalagens originais, estes deverão ser adequadamente reembalados para armazenamento, com a aposição ou transcrição do rótulo original. Deverão ser colocadas etiquetas em cada nova embalagem, contendo todos os dados necessários à adequada identificação e rastreamento do produto.
- VI. Carnes, peixes, frangos e linguiça deverão ser entregues em embalagens de 01 a 05 kg., no formato original que a mesma possui, e conter em cada embalagem, tipo de carne, validade, peso e carimbo do Ministério da Agricultura. O não cumprimento levará a penalidades.
- VII. Prever no estoque, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.
- VIII. Manter o estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, numa quantidade compatível para atender a necessidade pertinente à adequada prestação do serviço.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- IX. Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes.
- X. Não estocar produtos de limpeza no depósito de gêneros.
- XI. Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras apropriados em local determinado pela unidade educacional. Se estes forem abertos, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico.
- XII. Os gêneros estocados na unidade de ensino pertencem à CONTRATADA, e qualquer dano ocorrido (prazo de validade vencido, gêneros deteriorado, etc.) fica à cargo da CONTRATADA a substituição em caráter emergencial.
- XIII. O funcionário responsável pelo recebimento deverá ter condições e tempo hábil para conferir e atestar todas as mercadorias e insumos diversos entregues nas unidades educacionais.

**01.3.8 No que diz respeito ao pré-preparo, preparo, cocção, distribuição e eventual transporte:**

- I. Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos fornecidos na unidade educacional para compor o cardápio da alimentação escolar.
- II. Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, numa temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária (deixar em banho-maria).
- III. Desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos.

**01.3.9 No que diz respeito a distribuição do objeto contratado:**

- I. Distribuir a alimentação em quantidade e qualidade definidas neste instrumento, com apresentação e temperatura adequadas e utensílios de mesa e sobremesa em boas condições de uso e de higiene, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade.
- II. O momento da distribuição deverá ser acompanhado por um responsável da Unidade Educacional.
- III. Distribuir as preparações e os alimentos que não são servidos com utensílios de mesa ou cozinha (como pão, biscoito, bolo, fruta, etc.), utilizando máscara facial descartável e as mãos protegidas por luvas descartáveis, e demais situações previstas, observando que o uso de luvas não implica na eliminação da higiene e assepsia das mãos.
- IV. Caso seja necessário, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da unidade, devidamente



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura.

- V. Caso seja necessário, em situações excepcionais, e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, transportar a alimentação a ser distribuída de uma unidade para outra, devidamente acondicionada em cubas de alumínio e, transportada em caixa térmica (Hot Box), de forma a manter as condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição;

**01.3.10 No que diz respeito ao porcionamento dos alimentos:**

- I. Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas no Anexo IV deste Termo.
- II. Porcionar utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados, conforme o Anexo II.
- III. Supervisionar, quando excepcionalmente houver o transporte da alimentação da cozinha para outra dependência da unidade ou entre unidades de ensino, se sua qualidade e temperatura estão adequadas, assim como seu porcionamento, distribuição e aceitabilidade pelos alunos.

**01.3.11 No que diz respeito à higienização:**

- I. Observar as normas e critérios de higienização, referentes ao “Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos”: (Portaria CVS-06/99)
- II. Higienizar cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas removíveis, teto, luminárias, peitoris e batentes de janelas e a parte interna dos vitrôs. Todo trabalho deve ser acompanhado pela RTda unidade.
- III. A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da CONTRATADA.
- IV. A higiene dos refeitórios deve ser feita nos intervalos das refeições, sem prejudicar as atividades e sem que os alunos estejam presentes.
- V. As unidades que possuem bebedouros dentro do refeitório ou utilizarem o espaço para qualquer outra atividade, fora do horário das refeições, a limpeza ficará a cargo da UNIDADE ESCOLAR.
- VI. Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia. Os pratos e talheres utilizados pelos alunos devem ser, após lavados, borrifados com álcool, submetidos à secagem natural e guardados secos e protegidos em caixas plásticas com tampa que sejam destinadas somente a esta atividade ou lacrado com bobina.
- VII. Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca (p.ex., maçã, goiaba, pêra, entre outras)



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- VIII. Proceder à higiene utilizando produtos registrados no Ministério da Saúde;
- IX. 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.
- X. Os funcionários da cozinha não deverão realizar limpeza de banheiro, mesmo que este seja destinado ao seu uso exclusivo.

**01.3.12 No que diz respeito ao controle de qualidade e coleta de amostras:**

- I. A contratada deverá elaborar “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, estabelecendo controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço.
- II. Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as seguintes orientações:
- III. As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço do tempo antes do término da distribuição; devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;
- IV. Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive os servidos aos alunos com necessidades especiais, que deverá ser guardada observando os seguintes procedimentos:
- V. amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob congelamento até 4°C ;
- VI. amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 10°C.
- VII. Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações;

**01.3.13 No que diz respeito aos manuais:**

- I. A contratada responsabilizar-se-á pela elaboração, atualização e distribuição de documentos que subsidiem o monitoramento e fiscalização da prestação do serviço, tais como: “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, atendendo à resolução RDC nº216 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde e Lei Municipal nº3704 de 18/12/2001 e as orientações constantes do Anexo III deste edital.
- II. O “Manual de Boas Práticas” ora citado, terá uma edição preliminar, com exceção do item 4.19 do Anexo III deste instrumento, que é específico de cada unidade educacional, a ser



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

revisada e aprovada pela CONTRATANTE, antes da edição final e distribuição às unidades educacionais.

- III. Manual Orientativo” e receiptuário que deverão ser elaborados em até 30 (trinta) dias após a convocação da CONTRATADA, contendo:
- a) plano alimentar previsto neste instrumento;
  - b) tabela de per capita, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste instrumento;
  - c) fotos das refeições prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;
  - d) dispositivos legais (decretos, portarias) referentes a responsabilidades dos participantes da gestão compartilhada do Programa de Alimentação Escolar;
  - e) Práticas permitidas e abolidas dentro das U.E.s. que visem o bom relacionamento.
  - f) outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço;
  - g) utensílios que serão utilizados
  - h) “Ficha Técnica de Preparação”, contendo a descrição da quantidade estimada de cada ingrediente que compõe cada preparação culinária, especialmente sal e açúcar, modo de preparo, eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (suco concentrado, outros produtos em pó, etc.) e outras informações pertinentes.
  - i) Planilha de qualidade
  - j) Planilha de higienização de utensílios e equipamentos
  - k) Planilha de temperatura de alimentos na cocção
  - l) Planilha de temperatura de alimentos na distribuição
  - m) Planilha de temperatura no descongelamento de carnes
  - n) Planilha de monitoramento de hortifruti
  - o) Planilha de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos
- IV. A CONTRATADA terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis após a distribuição, DOS MANUAIS acima mencionados e entregar à CONTRATANTE o comprovante atestando recebimento com a identificação do responsável pela unidade escolar (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);
- V. Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seus



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

nutricionistas (RT), com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

- VI. Em caso da mão-de-obra utilizada possuir parentes na escola, e isto, por alguma razão interferir no andamento dos trabalhos, tanto a CONTRATANTE quanto a direção da escola poderá solicitar remanejamento.
- VII. Consideram-se familiares as pessoas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau com o aluno matriculado na unidade escolar em que a CONTRATADA desempenha a prestação de serviços.
- VIII. Manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação do serviço prestado.
- IX. Fazer o repasse à prefeitura referente ao valor correspondente das merendeiras disponibilizadas pelo município.
- X. Informar à CONTRATANTE, até dois dias úteis após o término da quinzena de medição do serviço, a relação das visitas técnicas de seus nutricionistas (RTs), contendo as unidades educacionais supervisionadas por mês, com suas respectivas datas da supervisão, total de visitas e ocorrências;

**01.3.14 No que diz respeito ao acompanhamento e motivação dos alunos:**

- I. Participar, junto com a CONTRATANTE, de projetos de educação nutricional a serem implantados nas unidades. Inclusive ações que visam o cumprimento da lei 11947 de 16 de Julho de 2009 e resolução 26 FNDE de 17 de Julho de 2013.

**01.3.15 No que diz respeito à afixação do cardápio:**

- I. Manter o cardápio afixado no refeitório, em local de fácil acesso a toda a comunidade escolar, e também na cozinha.
- II. O cardápio deverá conter a identificação da nutricionista, da CONTRATANTE, responsável técnico por sua elaboração e execução (nome, nº de registro no CRN, local de trabalho).

**01.3.16 No que diz respeito aos manuais e oficinas:**

- I. Informar a CONTRATANTE, o planejamento e o cronograma de eventuais concursos de receita e oficinas culinárias que a CONTRATADA pretenda realizar junto aos seus manipuladores de alimentos, no prazo de até 10 (dez) dias úteis anteriores ao evento.

**01.3.17 No que diz respeito ao controle integrado de pragas e limpeza do reservatório de água:**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- I. Contribuir para o controle integrado de pragas em geral.
- II. A responsabilidade pelos procedimentos de desinsetização e desratização ficarão a cargo da CONTRATADA, mas poderão ser solicitados pela direção da unidade educacional, sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação.
- III. Os serviços descritos no item anterior deverão ser realizados, na cozinha, refeitório e despensa, ficando a CONTRATANTE responsável por realizar em toda a edificação da unidade educacional, por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.
- IV. A CONTRATANTE através das direções de Unidades Escolares deverá providenciar e acompanhar, para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 6(seis) meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água .

**01.3.18 No que diz respeito a assuntos diversos:**

- I. Confirmar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data da implantação do serviço, em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, conforme instruções da ordem de serviço.
- II. Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.
- III. Ser a única e exclusivamente responsável pela assunção de quaisquer danos ou prejuízos causados por si ou sua mão de obra, a coisa, propriedade, pessoa de terceiros ou à municipalidade, em decorrência da execução do serviço ou de algum comportamento danoso de seus empregados, e assunção de qualquer ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos tenham causado e que correrão às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- IV. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.
- V. Submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecido pela CONTRATANTE, inclusive aos relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, agronômicas, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da PMVR.
- VI. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais localizadas, tais como: falta d'água, energia



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais.
- VII. Servir para cada aluno o “per capita” mínimo constante no Anexo IV deste edital, salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.
- VIII. Ser a responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, e, sempre que houver suspeita sobre a qualidade sanitária dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ter seu consumo suspenso e amostras enviadas para análises laboratoriais.

**01.4 - DOS CARDÁPIOS**

- 01.4.01. Os cardápios serão elaborados pela CONTRATANTE e terão pelo menos um nutricionista como responsável técnico, atendendo à Resolução FNDE/CD n° 26 de 17/06/2013 – art 15 Parágrafo II, e deverão ser cumpridos pela CONTRATADA.
- 01.4.02. Os cardápios elaborados pela CONTRATANTE serão submetidos à CONTRATADA e terão a co- responsabilidade técnica dos nutricionistas de ambas as partes para a sua devida execução. Estes deverão ser entregues pela CONTRATADA às unidades educacionais em que presta serviço, que deverá afixá-lo na cozinha em local que permita a sua adequada visualização. A unidade educacional também deverá afixá-lo em local de fácil visualização.
- 01.4.03. Os cardápios deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA e seguir os parâmetros indicados no anexo IV, especialmente no que se refere à quantidade “per capita”, porcionamento e as frequências dos alimentos e/ou preparações.
- 01.4.04. A composição dos cardápios e/ou preparações poderão ser alteradas a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do PNAE ( Programa de Alimentação Escolar), desde que observada a compatibilidade entre seu custo e o respectivo preço contratado.
- 01.4.05. Os cardápios elaborados deverão ter o cálculo do seu valor nutricional quanto ao valor energético total e de micro e macro nutrientes entregue pela CONTRATANTE à CONTRATADA no prazo de até dez dias corridos a partir da data de publicação.
- 01.4.06. Os cardápios deverão ser entregues à CONTRATADA em tempo hábil para a realização dos pedidos.
- 01.4.07. Caso os cardápios apresentem-se em desconformidade com o objetivo nutricional do PNAE (Programa de Alimentação



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Escolar), poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes.

- 01.4.08. Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, somente poderão ser atendidos mediante autorização da CONTRATANTE
- 01.4.09. O cardápio poderá ser alterado pela CONTRATANTE em casos excepcionais e encaminhado com antecedência mínima de dez (10) dias úteis ao seu cumprimento.
- 01.4.10. Os cardápios para atendimento aos alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais, deverão ser adequados com produtos que atendam as patologias o mais próximo possível do servido aos outros alunos no dia.
- 01.4.11. Todos os itens que compõem os cardápios poderão passar pelo teste de aceitabilidade, mediante o interesse da CONTRATANTE e aqueles que obtiverem o percentual inferior a 85% deverão ser substituídos por outro com as mesmas características e valor nutricional.

## **02 - DA JUSTIFICATIVA:**

2.1 Alimentar-se de forma saudável é fundamental para o desenvolvimento integral de todos os indivíduos. Em um país onde a fome e a desnutrição ainda são graves problemas sociais, ao passo que aumentam os casos de obesidade, o tema da educação alimentar e nutricional é central, e a escola é um agente fundamental nesse sentido, as instituições educacionais são um espaço privilegiado, uma vez que acompanham as diversas fases do desenvolvimento desde a primeira infância, etapa em que começam a se moldar os hábitos alimentares que repercutirão por toda a vida.

A escola tem o papel de fornecer refeição baseada nas recomendações nutricionais de cada criança, considerando o tempo em que elas estão naquele espaço, e também promover ações capazes de introduzir novos alimentos e fazer com que os estudantes conheçam, manipulem e mastiguem novos alimentos.

Alimentação é também utilizada como uma extensão da proposta pedagógica. Para tanto, além da orientação, a formação dos hábitos alimentares saudáveis, o diálogo com os valores culturais, sociais e afetivos, além dos emocionais e comportamentais a cada proposta de mudança, somando ao desenvolvimento integral dos estudantes.

### **2.2 - Do quantitativo**

O quantitativo solicitado foi baseado em um estudo realizado pela sessão de alimentação escolar usando como referência o quantitativo de consumo dos anos de 2015 à 2017 conforme informação anexa ao processo elaborada pela sessão de alimentação.

### **2.3 - Do Preço Global**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

A opção pela execução global se dá pela impossibilidade de várias empresas prestarem o serviço nas cozinhas das unidades de ensino. visto que os alimentos devem ser preparados no local, além da padronização visando uma melhor eficiência, eficácia, efetividade e economicidade.

### **03– DO ORÇAMENTO E DA ESTIMATIVA DE CUSTO:**

03.1 - O custo para a execução do objeto deste termo de referência foi estabelecido após pesquisa de mercado com cotações de empresas deste ramo de atividade conforme planilha orçamentária anexa ao processo no valor de **R\$ 31.007.329,71 (trinta e um milhões, sete mil, trezentos e vinte e nove reais e setenta e um centavos).**

#### **03.02 - Do desembolso Financeiro**

<b>Mês</b>	<b>Janeiro</b>	<b>Fevereiro</b>	<b>Março</b>	<b>Abril</b>	<b>Mai</b>	<b>Junho</b>
<b>Valor</b>	---	--	--	--	--	--
<b>Mês</b>	<b>Julho</b>	<b>Agosto</b>	<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Novembro</b>	<b>Dezembro</b>
<b>Valor</b>	2.583.948,61	2.583.948,61	2.583.948,61	2.583.948,61	2.583.948,61	2.583.948,61

### **04 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas com a aquisição da presente demanda correrão a conta da seguinte dotação orçamentária com o valor de R\$ 15.503.664,86 conforme quadro 3.02 e seu saldo empenhado em dotação do ano subsequente:

**Dotação: 806.060/2018 – 06.01.12.122.1010.4173 33390.39000000.028**

### **05 – DO PRAZO DE ENTREGA/INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

05.01 - O prazo de início para a execução do serviço será: de 20 (vinte) dias após recebimento da nota de empenho/ordem de serviço;

05.02 - Os serviços serão executados nos turnos matutino, vespertino e noturno, com medições de avaliação do cumprimento das ações com periodicidade QUINZENAL.

### **06 – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

I- Receber os alimentos e materiais junto aos seus funcionários ou fornecedores, devidamente uniformizados e identificados, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

II - Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente. Caso não seja cumprido a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior multa.

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

IV - 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;

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

VI - Carnes, peixes, frangos e linguiça deverão ser entregues em embalagens de 01 a 05 kg., no formato original que a mesma possui, e conter em cada embalagem, tipo de carne, validade, peso e carimbo do Ministério da Agricultura. O não cumprimento levará a penalidades.

VII - Prever no estoque, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores.

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

IX - Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo as normas técnicas e sanitárias vigentes.

X - Não estocar produtos de limpeza no depósito de gêneros.

XI - Vassouras e rodos deverão ser guardados em porta vassouras apropriados em local determinado pela unidade educacional. Se estes forem abertos, as vassouras e os rodos deverão ser protegidos por saco plástico.

XII - Os gêneros estocados na unidade de ensino pertencem à CONTRATADA, e qualquer dano ocorrido (prazo de validade vencido, gêneros deteriorado, etc.) fica à cargo da CONTRATADA a substituição em caráter emergencial.

XIII - O funcionário da unidade educacional deverá ter condições e tempo hábil para conferir e atestar todas as mercadorias e insumos diversos entregues nas unidades educacionais.

## **07 – DO LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA**

- a) Locais: Conforme Anexo I, deste Termo
- b) Horários: Três turnos sendo, MATUTINO, VESPERTINO e NOTURNO



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- Telefone para contato: (24) 3356-7000 Setor de Alimentação Escolar

## **08 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

08.1 - O prazo de vigência será de 12 (doze) meses a contar da data da emissão da Ordem de Serviço expedida pela Secretaria de Educação renováveis com cláusulas de reajuste e período conforme a legislação.

## **09 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- I - Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos.
- II – Imediatamente após a assinatura do contrato, a empresa deverá vistoriar as condições de uso de cada equipamento existente nas unidades listadas no Anexo I, reparar os problemas identificados, visando à manutenção preventiva.
- III - A vistoria a que se refere o item II deverá acontecer duas vezes ao ano durante toda a vigência do contrato, preferencialmente nos meses de recesso escolar.
- IV - A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada de forma que não interfira no preparo e na conservação dos alimentos, no prazo máximo de 10 dias úteis. Não sendo respeitado este prazo, a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior MULTA.
- V - Em caso de retirada de algum equipamento para manutenção ou reparo, a continuidade dos serviços não poderá ser prejudicada, a mesma deverá ser autorizada e registrada pela direção da unidade educacional. A CONTRATADA deverá substituir o equipamento imediatamente até que a manutenção seja concluída.
- VI - A CONTRATADA é responsável pela instalação e manutenção de gás que se faça necessária nas unidades listadas no Anexo I e a cada nova unidade.
- VII - A colocação de redes na saída das cubas da cozinha a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações, e na ocorrência de entupimentos por sua ação, a mesma deverá providenciar o desentupimento.
- VIII - Fornecer equipamentos, utensílios, mão de obra e demais insumos necessários para execução do objeto contratado, a cada nova unidade acrescida no Anexo II.
- IX - No caso da unidade escolar necessitar ser transferida para outro local a CONTRATADA deverá retirar os seus gêneros alimentícios e material de limpeza, orientando as funcionárias para que organizem os utensílios a serem transportados.
- X - Prestar contas da gestão de fornecimento dos gêneros à CONTRATANTE, sempre que solicitada.
- XI - Na falta de conserto/manutenção de equipamentos, reposição de utensílios, gás de cozinha e material de limpeza, a CONTRATANTE fará



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

o atendimento dessas necessidades, cujo valor correspondente será descontado da fatura relativa ao período.

XII - A CONTRATADA deverá efetuar a manutenção e colocação de telas, com trama adequada, nas janelas e nas portas das cozinhas e nos depósitos das unidades escolares.

## **10 - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

### **10.1 - Constituem obrigações do MUNICÍPIO:**

- a) Realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias a contar da data de entrada da nota fiscal na Secretaria Municipal de Educação, desde cumpridas todas as etapas e exigências necessárias a emissão da respectiva ordem de pagamento;
- b) A Secretaria Municipal de Educação deverá encaminhar os comprovantes da despesa à Controladoria Geral do Município, em até 10 (dez) dias a contar do recebimento pela equipe de fiscalização;
- c) Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir vinculado ao presente contrato;
- d) Disponibilizar local para guarda dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios;
- e) O acompanhamento diário dos serviços será realizado pelo dirigente de cada unidade educacional, que encaminhará RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA - ANEXO VI deste termo, ao fim de cada período de execução ao DGA/SME, para elaboração da FOLHA DE MEDIÇÃO - ANEXO VII deste termo;
- f) Exercer fiel e integralmente, todas as ações relativas à fiscalização;
- g) Caberá à direção das unidades educacionais, informar à CONTRATADA (empresa) e à CONTRATANTE (SME), sobre:
- h) Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 24 horas.
- i) Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da unidade escolar) no início de cada ano letivo.

## **11 – DA FISCALIZAÇÃO**

11.1 - A execução da entrega será acompanhada e fiscalizada por 02 (dois) representantes do CONTRATANTE especialmente designados pelo Secretário Municipal Educação conforme abaixo:

- a) Fiscal 01 - Thereza Cristina Barros Pires de Mello - Matrícula: 012.211
- a) Fiscal 02 - Deisemar Coelho de Santana - Matrícula: 370.215

11.2 - A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

11.3 - O MUNICÍPIO poderá recusar ou determinar a troca de qualquer funcionário que julgar necessário, comunicando oficialmente à CONTRATADA.

11.4 - No ato de assinatura do respectivo contrato, será lavrado um TERMO DE ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO, para servir de parâmetro verificador do cumprimento das obrigações por parte da CONTRATADA, ANEXO VIII deste termo;

11.5 - As unidades educacionais farão o acompanhamento diário e expedirão por período de execução, RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA - ANEXO VI deste termo, para a equipe de fiscalização elaborar a FOLHA DE MEDIÇÃO - ANEXO VII deste termo;

11.5.1 - Os fiscais nomeados pela Secretaria Municipal de Educação farão visitas periódicas em todas as unidades educacionais ;

11.6 - A instituição e a atuação da fiscalização não excluem ou atenua a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exime de manter fiscalização própria.

## **12. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO**

12.1. A medição diária do serviço contratado, aqui denominada medição inicial, ficará exclusivamente a cargo da direção da unidade educacional, no que se refere:

- a) Ao apontamento diário da quantidade de cada tipo de alimentação fornecida por período;
- b) À avaliação quanto ao desempenho do serviço prestado, ou seja, se foi ou não realizado a contento (em conformidade com os dispositivos contratuais), dentro do período de medição;
- c) Ao apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na sua prestação, dentro do período de medição, que possam sujeitar a CONTRATADA à penalidade ou a ajuste de conduta, conforme o caso.

12.2. O diretor da unidade educacional é responsável pelas informações lançadas diariamente na folha de medição inicial dos serviços.

12.2.1 O apontamento diário a que se refere a letra a) do item 12.1 , deverá ser realizado pelo diretor da unidade escolar com o auxílio dos seguintes métodos de contagem de refeições servidas:

- a) No Berçário, será considerada a frequência diária dos alunos, integral ou parcial.
- b) Educação Infantil (Creche e Centro) - Porcionamento conforme a quantidade de refeições indicada pela direção da U.E.
- c) Ensino Fundamental e na EJA - contagem de pratos utilizados ou contagem de fichas distribuídas aos alunos.
- d) A folha da medição inicial deverá ser devidamente assinada pela direção e pelo responsável pela contagem de refeições servidas e entregue quinzenalmente ao Setor de Alimentação Escolar na SME.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- e) A CONTRATADA deverá realizar a medição das refeições servidas nas unidades escolares, quinzenalmente, e encaminhá-la ao Setor de Alimentação Escolar da SME, devidamente assinada pela R.T. responsável.
- f) A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que observará a totalização da medição inicial e o desempenho do serviço prestado pela CONTRATADA;
- g) Na medição dos serviços prestados será considerado o preço unitário, por tipo de alimentação escolar completa e efetivamente fornecida a contento.

12.3. Somente será considerada a repetição da alimentação escolar quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, exceto com relação a sobremesa, que não será permitida a repetição

12.4 - As medições serão realizadas quinzenalmente;

12.5 - Para o pagamento, a proponente vencedora deverá emitir nota fiscal referente aos cardápios servidos, sendo que o valor total deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todos os cardápios servidos no mês, multiplicado pelo preço contratado;

### **13 - DAS SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO**

13.1 - A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) Advertência;
- b) Multa administrativa;
- c) Suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.
- e) Outras despesas que se fizerem necessárias.

13.2 A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida.

13.2.1 Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida, deverão ser considerados para a sua fixação.

13.2.2 - Compete à Secretaria Municipal de Educação deliberar sobre o desconto no valor de pagamento, quando da comprovada inexecução parcial ou total do objeto do contrato.

13.2.3 - A aplicação das penalidades previstas neste termo são de responsabilidade exclusiva do Exmo. Sr. Prefeito e será definida com base nas informações contidas na FOLHA DE MEDIÇÃO - ANEXO VII e manifestação oficial da Sra. Secretaria Municipal de Educação.

13.3 - Demais penalidades previstas na Lei 8.666/1993.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**14 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

14.1 - Poderão participar desta licitação as pessoas físicas ou jurídicas que atuem em ramo de atividade compatível com o objeto licitado.

14.2 - Não serão admitidas na licitação as empresas punidas, no âmbito da Administração Pública, com as sanções prescritas no art. 7º da Lei nº 10.520/02, bem como nos incisos III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93;

14.3 - Não será permitida a participação na licitação de mais de uma empresa sob o controle de um mesmo grupo de pessoas, físicas ou jurídicas;

14.4 - Não será permitida a participação na licitação de pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93;

14.5 - O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, deverá declarar que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º;

14.5.1 - No caso do não atendimento do contido no subitem 13.5, deixará de ser concedido ao licitante o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado.

14.6 - Todos os licitantes deverão comprovar a aptidão para execução dos serviços objeto deste edital mediante a apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem ter a empresa licitante executado fornecimentos compatíveis em características, quantidades e prazos semelhantes com o objeto desta licitação.

14.6.1 - Quantitativos: fornecimento de, no mínimo, 28.000 (vinte e oito mil) refeições/dia. Características: em relação aos itens que constam no objeto desta licitação, conforme item 1 deste Termo, comprovar pelo menos a execução dos serviços de preparo, logística, mão de obra e distribuição em unidades escolares;

**14.7 – Declaração de VISITA TÉCNICA:**

14.7.1 - É facultado aos licitantes comparecer fisicamente ao local da execução do objeto contratual com a finalidade de vistoriá-lo em conjunto com os eventuais equipamentos existentes, tomando ciência de suas características, material utilizado, estado de conservação e eventual necessidade de substituição de peças para a perfeita execução dos serviços objeto desta licitação.

14.7.2 - A licitante, quando da visita física para a realização da vistoria técnica, deverá estar munida de 2 (duas) vias da Declaração de Realização de Vistoria, elaborada de acordo com o modelo Anexo do Edital, devendo o representante legal da licitante assiná-lo e solicitar a assinatura do servidor do órgão licitante responsável pelo acompanhamento da vistoria na via que lhe será devolvida, devendo ser entregue pelo licitante vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.

14.7.3 - A opção pela visita física para a realização de vistoria técnica constitui direito e ônus do licitante, com vistas à elaboração precisa e técnica



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

de sua proposta, mas não ostenta caráter eliminatório do certame para fins de exame de habilitação. Se, facultativamente, o licitante resolver não vistoriar os locais onde serão prestados os serviços objeto da licitação, caso vitorioso no certame, não poderá alegar desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual. Nessa hipótese, como alternativa possível, admite-se a apresentação de declaração do licitante no sentido de que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução. Essa Declaração de Conhecimento das Condições de Execução do Objeto Contratual deverá ser elaborada de acordo com o modelo Anexo do Edital, devendo o representante legal da licitante assiná-lo, devendo ser entregue pelo licitante em conjunto com os documentos de habilitação.

14.7.4 - O agendamento para a realização da visita física para a realização de vistoria técnica poderá ser feito com o seguinte órgão: Secretaria Municipal de Educação, por meio do telefone (24) 3356-7000, Opção 2, em dias úteis nos horários de 08h às 12h e de 13h às 17h. As visitas físicas para a realização de vistoria técnica deverão ser agendadas isoladamente, em datas e horários distintos, de forma a impedir a reunião dos diversos interessados em participar da licitação.

## **15 – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E SUAS CONDIÇÕES**

15.1 - As propostas serão consideradas completas abrangendo todos os custos com pessoal, material, equipamento e demais insumos indispensáveis à execução integral dos serviços objeto deste termo, inclusive frete e descarga quando for o caso.

15.2 - Deverão ser apresentados os seguintes documentos:

15.2.1 - PLANILHA DE DETALHAMENTO DE CUSTO informando todos os custos, inclusive seus percentuais, tais como:

- a) Remuneração de Pessoal - Salário, encargo social, obrigação patronal, benefícios sociais e provenientes de acordos coletivos das respectivas categorias, EPI e demais despesas vinculadas à remuneração de pessoal;
- b) Materiais, equipamentos e demais insumos indispensáveis à execução dos serviços;
- c) Administração - Lucro, BDI, logística e demais despesas administrativas;
- d) Tributos - Taxas e impostos municipais, estaduais e federais

## **16 – DA ACEITABILIDADE DE PREÇOS**

Somente os itens com preços iguais ou inferiores aos valores definidos neste termo, poderão ser consideradas na etapa de escolha das propostas vencedoras.

## **17 – DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Será declarado vencedor aquele concorrente que apresentar o menor preço global, desde que sejam cumpridos todos os requisitos de habilitação e demais exigências editalícias.

**18 – QUADRO DE ANEXOS**

<b>ANEXO I</b>	<b>Quantitativos de alunos por escola:</b>
<b>ANEXO II</b>	<b>PADRÕES DE QUALIDADE DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS</b>
<b>ANEXO III</b>	<b>ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR TERCEIRIZADO</b>
<b>ANEXO IV</b>	<b>CARDÁPIOS</b>
<b>ANEXO V</b>	<b>PADRÕES DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS</b>
<b>ANEXO VI</b>	<b>RELATÓRIO DE OCORRENCIAS</b>
<b>ANEXO VII</b>	<b>FOLHA DE MEDIÇÃO</b>
<b>ANEXO VIII</b>	<b>ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO</b>

Volta Redonda, 13 de Abril de 2018.

Rita de Cassia Oliveira de Andrade  
Secretaria Municipal Educação



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**Anexo I do Termo de Referência**

**Quantitativos de alunos por escola:**

<b>ENSINO FUNDAMENTAL – 1º ao 5º Ano (40)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	E.M. Amaral Peixoto Endereço: Avenida Antônio de Almeida, s/nº - Retiro	474
02	E.M. Amazonas Endereço: Rua Bismark Oliveira Pontes, nº 20 - Retiro	279
03	E.M. Bahia Endereço: Rua Caxambu, nº 173 - Minerlândia	532
04	E.M. Carlos Sarkis Endereço: Rua B, s/nº - Coqueiros	118
05	E.M. Damiano Medeiros Endereço: Rua Ver. João Alvarenga, nº 181 - Ponte Alta	337
06	E.M. Dom Waldyr Calheiros de Novaes Endereço: Estrada Cabeceira do Brandão, nº 315 - Roma I	432
07	E.M. Eng. Sérgio de Andrade Rocha Endereço: Rua C, nº 686 - Candelária	204
08	E.M. Fernando de Noronha Endereço: Av. Waldir Sobreira Pires, nº 909 - Vila Brasília	577
09	E.M. Goiás Endereço: Av. Paulo Erlei Alves Abrantes, 8501 - Três Poços	84
10	EM. Graciema Coura Endereço: Rua Erica Berbert, nº168 - Vila Rica (Três Poços)	711
11	E.M. Jayme de Souza Martins Endereço: Rua Jayme Martins, nº 380 - Santo Agostinho	492
12	E.M. Jesus Menino Endereço: Av. dos Mineiros, Nº 1250 - Belmonte	512
13	E.M. João Hassis Endereço: Rua Baltazar de Souza, 580 - Eucaliptal	305
14	E.M. João Paulo I Endereço: Rua Petrópolis, 140 - Siderlândia	699
15	E.M. John Kennedy Endereço: Rua Cruzeiro do Sul, s/nº - Vila Americana	394
16	E.M. José Fontes Torres Endereço: Rua Edgar Nogueira, 440 - São Luiz	341
17	E.M. Lions Clube Endereço: Rua Ponciano Guimarães, 12 - Nova Primavera	138
18	E.M. Maestro Franklin de Carvalho Jr. Endereço: Rua Campos Sales, 132 - Dom Bosco	544
19	E.M. Maria Carraro Endereço: Rua Alameda 28, 155 - Mariana Torres	91
20	E.M. Maria José Campos Costa Endereço: Rua 1054, nº 240 - Volta Grande I	983
21	E.M. Mário Villani Endereço: Rua José Nicolau Sobrinho, 180 - Açude II	257
22	E.M. Mato Grosso Endereço: Av. Jaraguá, 100 - Jardim Cidade do Aço - Retiro	91
23	E.M. Miguel Couto Filho Endereço: Rua Martins Fontes, 62 - Jardim Normândia	589



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

24	E.M. Octacília da Silva Stockler Mendonça Endereço: Rua da Pedreira, 1421 - Vila Brasília	299
25	E.M. Othon Reis Fernandes Endereço: Rua N.S. Das Graças, 170 - Verde Vale	259
26	E.M. Palmares Endereço: Rua Esperança, 331 - Padre Josimo Tavares	384
27	E.M. Pará Endereço: Rua São Judas Tadeu, 105 - Retiro	535
28	E.M. Paraíba Endereço: Rua Mário Filho, 115 - Vila Mury	382
29	E.M. Pernambuco Endereço: Estrada União, nº 61 - Retiro	134
30	E.M. Prof. Domingos Maia Endereço: Rua Tuiuti, nº 20 - São Geraldo	156
31	E.M. Prof. Luiz Cantanhede de Carvalho Almeida Endereço: Rua K, nº 62 - Brasilândia	249
32	E.M. Prof. Lund Fernandes Villela Endereço: Rua Agmar Lopes Correa, 130 - Santa Cruz	634
33	E.M. Prof. Paulo Freire Endereço: Via B-13, nº 79 - São Sebastião	313
34	E.M. Prof. Waldyr Amaral Bedê Endereço: Rua Lambari, 48 - Santa Rita do Zarur	452
35	E.M. Prof. Wladir de Souza Telles Endereço: Rua 35 A - S/Nº - C. H. Vila Rica	636
36	E.M. Profª Antonietta Motta Bastos Endereço: Rua 4, nº 197 - Conforto	504
37	E.M. Profª Juracy Varanda de Almeida Gama Endereço: Rua Rio Amazonas, nº 100 - Água Limpa	620
38	E.M. Roraima Endereço: Rua 1, nº 120 - Santa Rita de Cássia	122
39	E.M. São Francisco de Assis Endereço: Rua Fernando Ferrari, nº 100 - Retiro	313
40	E.M. Sergipe Endereço: Rua Bartolomeu de Gusmão, nº 25 - Aero Clube	253
<b>ENSINO FUNDAMENTAL – 6º ao 9º Ano (10)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	E.M. Dr. Giulio Caruso Endereço: Rua 230, nº 90 - Conforto	754
02	E.M. Dr. João Paulo Pio de Abreu Endereço: Rua Rev. Israel Vieira Ferreira, nº 140 - Retiro	555
03	E.M. Espírito Santo Endereço: Rua Sargento P. Moreira, nº 232 - Santo Agostinho	736
04	E.M. Pref. José Juarez Antunes Endereço: Rua Amélia Alves Lustosa, 81 - São Luiz	714
05	E.M. Profª. Maria Rosa Rodrigues Endereço: Rua 850 A, nº 20 - Jardim Tiradentes	594
06	E.M. Profª Marizinha Félix Teixeira de Lima Endereço: Avenida Paulo Erlei Alves Abrantes, 3016 - Três Poços	477
07	E.M. Rubens Machado Endereço: Nossa Senhora das Graças, nº 491 - Verde Vale	540
08	E.M. Tocantins	542



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	Endereço: Avenida Retiro, 2890 - Retiro	
09	E.M. Walmir de Freitas Monteiro Endereço: Avenida Nossa Senhora do Amparo, nº 4877 - Santa Rita Zarur	607
10	E.M. Wandir de Carvalho Endereço: Avenida Kennedy, s/nº - Siderlândia	824
<b>ENSINO FUNDAMENTAL – 1º ao 9º Ano (03)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	E.M. Mato Grosso do Sul Endereço: Rua Joaquim Nabuco, 94 - Caieira	432
02	E.M. Paulo VI Endereço: Rua Acásio da Rocha, 104 - Açude I	515
03	E.M. Nilton Penna Botelho Endereço: Rua 10, s/nº - Roma II	626
<b>FEVRE – (05)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	Col. Getúlio Vargas Endereço: Rua 154, nº 783 - Laranjal	1430
02	Col. João XXIII Endereço: Avenida Antonio de Almeida, nº 1023 - Retiro	984
03	Col. José Botelho de Athayde Endereço: Rua Dr. Guanayr Horst, 1186 - Vila Americana	663
04	Col. Profª Delce Horta Endereço: Rua Luiz Alves Pereira, nº 76 - Aterrado	776
05	Col. Profª. Themis de Almeida Vieira Endereço: Rua Oswaldo Aranha, 295 A - Conforto	693
<b>ESCOLAS ESPECIALIZADAS – (04)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	E.M. Esp. Dr. Hilton Rocha Endereço: Rua Miguel Cervantes, nº 210 - Voldac	57
02	E.M. Esp. Prof. Dayse Mansur da Costa Lima Endereço: Rua 545, nº 27 A - Jardim Paraíba	70
03	SEMEIA Endereço: Avenida Francis Chrisóstomos Torres, nº 06 - São Luís	83
04	CAPD Endereço: Rua 545, nº 27 B - Jardim Paraíba	120
<b>CRECHES – (13)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	C.M. Acalanto Endereço: Rua 06, nº 83 - Açude II	70
02	C.M. Amor Perfeito Endereço: Rua Guamair Horst, nº 176 - Vila Americana	123
03	C.M. Ayrton Senna Endereço: Rua José Márcio Policarpo, nº 52 - Vila Santa Cecília	147
04	C.M. Elza Bertazzo de Albuquerque e Lima Endereço: Rua São João, 668 - São João	143
05	C.M. Geralda Pereira Lopes Endereço: Rua Teodoro da Fonseca, nº 23 - Dom Bosco	215



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

06	C.M. Gotinhas de Amor Endereço: Avenida São Lucas, nº22 - São Lucas	317
07	C.M. José Ferreira dos Santos Endereço: Avenida Nossa Senhora do Amparo, nº 491 - Voldac	108
08	C.M. Mahatma Gandhi Endereço: Avenida Antônio de Almeida, s/nº - Retiro	160
09	C.M. Maria Clara Machado Endereço: Rua Henrique Valadares, nº 600 - Retiro	109
10	C.M. Norberto Reduzino de Sá Endereço: Avenida Nova Brasília, nº 135 - Vila Brasília	172
11	C.M. Nosso Espaço Endereço: Rua Sargento Paulo Moreira, nº 25 - Volta Grande III	208
12	C.M. Raiozinho de Sol Endereço: Rua Treze de Maio, nº 80 - Três Poços	132
13	C.M. Tempo de Criança Endereço: Rua Jayme Martins, nº 980 - Santo Agostinho	164
<b>CONVENIADAS – (08)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	APADEFI Endereço: Av. Gen. Euclídes de Figueiredo, 350 - Retiro	
02	A.P.M.I. Endereço: Rua 2, nº 287 - Bela Vista	43
03	Creche Comunitária Santa Cecília Endereço: Rua 31, nº 160 - Vila Santa Cecília	36
04	Lar Espírita Irmã Zilé Endereço: Rua L, nº 76 - Belmonte	177
05	Lar Escola Recanto das Crianças Endereço: Rua 2A, nº 187 - Três Poços	137
06	Lar Maria Izabel Galvão Endereço: Avenida Retiro, nº 3294 - Retiro	80
07	Lar Pestalozzi – APAE Endereço: Rua 60, nº 1790 - Sessenta	
08	S.O.S Endereço: Rua Pompeu, nº 235 - Voldac	100
<b>CENTROS M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL – (22)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	C.M.E.I. Alkindar Cândido da Costa Endereço: Rua Rio Piabanha, nº 331- Água Limpa	211
02	C.M.E.I. Alzira Vargas Amaral Peixoto Endereço: Rua José Moreira da Rocha, nº 180 - Retiro	358
03	C.M.E.I. Aracy Carvalho Di Biase Endereço: Avenida Francisco Antonio Francisco, s/nº -Açude	301
04	C.M.E..I. Balãozinho Vermelho Endereço: Rua São João Del Rey, nº 333 - Minerlândia	232
05	C.M.E.I. Barquinho de Papel Endereço: Avenida Presidente Kennedy, nº 5910 - Siderlândia	232
06	C.M.E.I. Bem-Me-Quer Endereço: Rua Porto Alegre, 33 - Santo Agostinho	461
07	C.M.E.I. Cirandinha Endereço: Avenida Nova Brasília, nº 265 - Vila Brasília	318
08	C.M.E.I. Cora Coralina	537



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	Endereço: Avenida Itajaí, nº 85 - Belmonte	
09	C.M.E.I. Elza Costa Figueiredo Endereço: Rua Tenente Antônio João, nº 280 - São Geraldo	274
10	C.M.E.I. Herbert de Souza Endereço: Rua Central, nº 81 - Belo Horizonte	119
11	C.M.E.I. Iracema Leite Nader Endereço: Rua 6, nº 40 - Roma II	215
12	C.M.E.I. Madre Tereza de Calcutá Endereço: Rua 1039 A, nº 172 - Volta Grande	135
13	C.M.E.I. Monteiro Lobato Endereço: Avenida Nossa Senhora do Amparo, nº 5115 - Santa Rita do Zarur	346
14	C.M.E.I. Oscar Rodrigues Cardoso Endereço: Rua 1, nº 485 - Vila Rica / Três Poços	262
15	C.M.E.I. Pinguinho de Gente Endereço: Rua Machado de Assis, nº333 - São João	318
16	C.M.E.I. Prof. Mário de Jesus Palheta Nunes Endereço: Rua Sodré, 10 - Belo Horizonte	191
17	C.M.E.I. Profª Mariana Aparecida Vieira Bressan Endereço: Avenida dos Exs- Combatentes, nº 690 - Santa Cruz	390
18	C.M.E.I. Profª Marlene Mendes de Castro Endereço: Avenida Integração, nº167 - Aterrado	296
19	C.M.E.I. Recanto Infantil Endereço: Avenida Antônio de Almeida, nº 1889 - Retiro	527
20	C.M.E.I. Therezinha Duarte de Faria Endereço: Rua Baltazar de Souza, nº 500 - Eucaliptal	221
21	C.M.E.I. Vera Lúcia Silveira Braga Endereço: Rua 2013, s/nº - Volta Grande III	184
22	C.M.E.I. Zilda Arns Endereço: Avenida Nossa Senhora da Conceição, nº 201 - Conforto	317
<b>SEDE DOS PROJETOS</b>		
01	Cidade da Música / Ballet Educação Endereço: Avenida Graham Bel, nº 89 - Vila Mury	320



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**Anexo II do Termo de Referência**

**PADRÕES DE QUALIDADE DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

**Relação Orientativa de Utensílios de Cozinha**

**Utensílios**

Abridor de Lata  
Assadeira de Alumínio Grande  
Bacia Plástica  
Balde Plástico  
Balde Graduado (10 e 20litros)  
Bandeja Plástica  
Caixa Plástica para Peixe  
Colher de Mesa em Polipropileno  
Colher de Arroz Inox  
Copo Medidor  
Cortador de Legumes Grande Tripé  
Descascador de Legumes com Cabo Plástico  
Desentupidor de Pia  
Estrados Plásticos / Paletes Plásticos  
Escada (4 degraus)  
Escorredor de Arroz  
Faca de Cozinha (nº 8)  
Faca de Cozinha para Legumes  
Faca para Pão  
Garfo Tridente  
Garfo Arame 3 Pontas (60cm)  
Jarra Plástica com Tampa (1 litro e 2 litros)  
Lixeira Plástica com Tampa de 100 litros  
Medida-padrão  
Pedra de Amolar  
Pedra de Afiar  
Passador de Arroz em Alumínio (50 cm)  
Passador de Macarrão em Alumínio (50 cm)  
Peneira  
Pulverizador com Bomba (500ml)  
Ralador  
Ralo para Pia  
Recipiente para sabonete líquido

**Descrições Técnicas dos Utensílios e Equipamentos**

Utensílios básicos obrigatórios



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Os utensílios que eventualmente vierem a ser fornecidos deverão ser submetidos à previa avaliação da contratante.

- **Abridor de Lata**  
Abridor de lata em alumínio reforçado
- **Assadeira em Alumínio nº. 04**  
Assadeira em alumínio Dimensões: 45 cm de comprimento e 6 cm de altura
- **Assadeira em Alumínio nº. 05**  
Assadeira em alumínio  
Dimensões: 50 cm de comprimento e 6 cm de altura
- **Bacia Plástica pequena**  
Baça Plástica Resistente Diâmetro: 34 cm Capacidade 5,2 litros Cor: branca
- **Bacia Plástica Média**  
Bacia Plástica Resistente Diâmetro: 39 cm Capacidade: 8,65 litros Cor: branca
- **Bacia Plástica Extra Grande**  
Bacia Plástica Resistente Diâmetro: 55 cm Capacidade 27,5 litros Cor: branca
- **Borrifador**  
Borrifador plástico
- **Caçarola de Alumínio nº 34**  
Caçarola tipo hotel nº 34 com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco Capacidade: 14,5 litros Espessura: mínimo 3 mm Diâmetro: 34 cm
- **Caçarola de Alumínio nº 45**  
Caçarola tipo hotel nº 45 com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco Capacidade: 31 litros Espessura: mínimo 3 mm Diâmetro: 45 cm
- **Caixa plástica para acondicionamento de alimentos**  
Plástico inquebrável, resistente, atóxico, inodoro e com tampa flexível, leitosa, para fechamento da caixa por pressão;  
Capacidade de 2,3 a 2,9 litros Cor: branco leitoso
- **Caixas Térmicas para transporte de Alimento**  
Fabricada em polietileno linear, cor incorporada a quente, com paredes duplas, isolamento térmico em poliuretano expandido (pu), tampa com encaixe perfeito travadas a caixa através de dois robustos fechos rápido em aço inoxidável. Dimensões e geometria para receber cubas em aço inox com ou sem tampa. Padrão Gastronorm: GN 1/1, 1/2 ou 1/3.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- **Caldeirão de Alumínio nº32**

Caldeirão nº 32 tipo hotel, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco Capacidade: 22 litros  
Espessura: mínimo 3 mm Diâmetro 32 cm

- **Caldeirão de alumínio nº 36**

Caçarola tipo hotel nº 36 com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco Capacidade: 32,5 litros Espessura: mínimo 3 mm Diâmetro: 36 cm

- **Caldeirão de alumínio nº 40**

Caldeirão nº40 tipo hotel, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco Capacidade: 45 litros  
Espessura: mínimo 3 mm Diâmetro: 40 cm

- **Colher bico de pato inox**

Colher bico de pato inox Diâmetro: 25 cm a 30 cm

- **Canecão nº. 18**

Canecão em alumínio duplo Cabo baquelita Tamanho 18 Capacidade: 4,5 litros

- **Canecão nº. 14**

Canecão em alumínio duplo Cabo baquelita Tamanho 14 Capacidade: 2,0 litros

- **Colher aço inox**

Colher de mesa em aço inox Espessura aproximadamente de 1 mm Tamanho total: 18,6 cm Cabo polipropileno: 10 cm  
Cor do cabo: azul

- **Colher em atileno**

Colher em atileno côncava resistente a temperatura de 160°C de boa qualidade, inodora e que não transmita sabor aos alimentos. Dimensões: 7,5 x 60 cm

- **Colher em polipropileno para creche e jardim**

Colher em polipropileno Inquebrável, indeformável, atóxico, inodora Capacidade aproximadamente 10ml Espessura 3 mm  
Resistência a 100°C Comprimento: 16 cm Cor: branca

- **Concha de Alumínio nº. 9**

Concha de alumínio nº. 9 reforçada Capacidade 200ml Diâmetro: 9 cm  
Comprimento do cabo de 35 a 45 cm



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- **Caneca com alça em polipropileno**  
Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxico. Capacidade: 300ml Cilindro, sem dobra na parte inferior externa Espessura: 3,0 mm Diâmetro: 80 mm Resistência a 130° C Cor: azul
  
- **Descascador de legumes manual**  
Descascador de legumes manual Lâmina de aço inoxidável Cabo plástico
  
- **Escorredor de Pratos Tamanho grande**  
Escorredor em plástico Tamanho Grande Cor: branca
  
- **Escumadeira nº. 9**  
Escumadeira nº. 9 reforçada Diâmetro: 9 cm Comprimento do cabo de 35 a 45 cm
  
- **Espremedor de batata**  
Espremedor de batata em alumínio industrial Tamanho grande
  
- **Faca em aço inox**  
Lâmina em aço inox Cabo em composto estirênico (blenda)
  
- **Faca de Cozinha 8'**  
Lâmina em aço inox Cabo em composto estirênico (blenda)
  
- **Faca de Legumes**  
Lâmina em aço inox Cabo em composto estirênico (blenda)
  
- **Faca Serra 8'**  
Lâmina em aço inox Cabo em composto estirênico (blenda)
  
- **Garfo Tridente**  
Garfo Tridente em aço inoxidável Cabo: 40 cm comprimento
  
- **Jarra Plástica**  
Jarra Plástica com tampa Capacidade 4 litros
  
- **Lixeira para cozinha**  
Recipiente com tampa (lixeira) Capacidade: 108/103 litros com pedal
  
- **Monobloco Plástico Fechado**  
Monobloco plástico fechado branco
  
- **Monobloco Plástico Gradeado**  
Monobloco plástico gradeado branco



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- **Panela de pressão 12 litros**  
Panela de pressão industrial Com trava Capacidade: 12 litros
- **Passador de Macarrão**  
Passador de macarrão tipo tacho furado, com pé, com orla e alças em alumínio fosco, nº. 60 Capacidade: 38 litros Diâmetro 60 cm
- **Pegador em aço inox**  
Pegador em aço inox universal Comprimento 21 cm
- **Peneira plástica**  
Peneira plástica Tamanho médio Diâmetro: 19 cm Cor: branca
- **Placa de corte em altileno**  
Placa em altileno lisa Dimensões: 25x45x 1 cm
- **Prato exclusivo para servir Creche / Jardim**  
Prato fundo Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxico, com borda de no mínimo 10mm. Diâmetro: 197 mm Espessura: 2,5 mm Capacidade: 600ml Resistência: 100°C Cor: Azul
- **Prato exclusivo para servir repetição creche e jardim**  
Prato fundo Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxico, com borda de no mínimo 10 mm Diâmetro: 197 mm Espessura: 2,5 mm Capacidade: 600ml Resistência: 100°C Cor: branco
- **Prato para repetição**  
Prato raso Vidro Temperado Medida de 196 a 37 mm Cor luz
- **Prato para servir refeição**  
Prato raso Vidro Temperado Medida de 196 a 37 mm Cor ocean
- **Passador para arroz nº. 45**  
Passador para arroz em alumínio Diâmetro: 45 Capacidade: 20 litros
- **Passador para arroz nº. 30 (para creche)**  
Passador para arroz em alumínio nº. 30 Diâmetro: 30 Capacidade: 6,5 litros
- **Passador para arroz nº. 60**  
Passador para arroz em alumínio nº. 60 Diâmetro 60 Capacidade 38 litros
- **Ralador em aço inoxidável**  
Ralador em aço inoxidável 4 faces



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- **Sênior Tripé (cortador de legumes)**

Peso: 2.400 kg Altura 60 cm Abertura: 12 cm Macho: Plástico Rígido Branco  
Navalha: Aço inox afiado 8 ou 10 mm Corpo: Alumínio Fundido Pintura: Cinza  
Martelado Esmaltado Cavalete: Ferro Medida: 1,20 cm Pintura: Eletrostática

- **Sênior para mesa (cortador de legumes) (escolas pequenas e creches)**

Peso: 2.400 kg Altura 60 cm Abertura: 12 cm Macho: Plástico Rígido Branco  
Navalha: Aço inox afiado 8 ou 10 mm  
Corpo: Alumínio fundido Pintura: Cinza Martelado Esmaltado

- **Tigela em polipropileno, também deverá ser usada para servir fruta picada.**

Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxico. empilhável, sem aba Capacidade:  
350ml Diâmetro: 112 mm Espessura: 2,5 mm Resistência a 100°C Cor: azul

- **Pote quadrado grande baixo**

Pote quadrado em plástico Capacidade 2,90 Dimensões 23,6 x 221 x 9cm Cor:  
branco

- **Pote redondo Pequeno**

Pote redondo em plástico Capacidade 0,64 litros Dimensões 14,9 x 221 x 9cm Cor:  
branco

- **Pote redondo Médio**

Pote redondo em plástico Capacidade 1,58 litros Dimensões 20,3 x 19,6 x 8,2cm  
Cor: branco

- **Pote retangular grande baixo**

Pote retangular em plástico Capacidade 3,6 litros Diâmetro: 34,5 x 21x7 Cor: branco

## **Equipamentos**

- **Balança Mecânica de balcão até 50kg**

- **Espremedor de Frutas Industrial para creche**

Espremedor industrial Copo alumínio repuxado Altura 31 cm Largura 19 cm Tampa  
em alumínio fundido Peneira p.p branco Carambola: sextavada grande/ pequena

- **Fogão Industrial 4 bocas**

2 queimadores simples 2 queimadores duplos Bandeja coletora de resíduos Registro  
cromado Aquecimento á gás em alta pressão Grelha de ferro fundido removível em  
40x40 cm



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- **Fogão Industrial 4 bocas com forno**

Forno revestido com lã de vidro interno (interno) 2 queimadores simples 2 queimadores duplos Bandeja coletora de resíduos Registro cromado Aquecimento á gás em alta pressão Grelha de ferro fundido removível 40x40 cm Forno com capacidade para 107 litros

- **Fogão Industrial piso 6 bocas**

3 queimadores simples 3 queimadores duplos Bandeja coletora de resíduos Registro cromado Aquecimento á gás em alta pressão Grelha de ferro fundido removível 40x40 cm

- **Fogão Industrial piso 6 bocas com forno**

Forno revestido com lã de vidro interno (interno) 3 queimadores simples 3 queimadores duplos Bandeja coletora de resíduos Registro cromado Aquecimento á gás em alta pressão Grelha de ferro fundido removível em ferro fundido 40x40 cm Forno com capacidade para 107 litros

- **Freezer horizontal**

Freezer horizontal Dreno de degelo frontal Duas tampas Dupla função freezer e conservador Fechadura com chave autoexpulsiva Cor: branca Capacidade 546 litros

- **Liquidificador Doméstico para berçário \***

Liquidificador doméstico Três velocidade no mínimo Tampa plástica Copo plástico Capacidade 2 litros

- **Liquidificador Industrial 8 litros**

Liquidificador industrial Corpo inox Polido Altura 62 cm Largura 23,5 cm Tampa em alumínio repuxado Copo aço inox Bivolt Capacidade 8 litros

- **Liquidificador Industrial 15 litros**

Liquidificador industrial Corpo basculante Altura 102 cm Largura 43 cm Tampa em alumínio repuxado Copo aço inox Bivolt Capacidade 15 litros

- **Geladeira industrial para refrigerados**

Aço galvanizado 04 portas Capacidade de 600 e 1000 litros

- **Geladeira Duplex doméstica para refrigerados 360 litros**



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**Anexo III do Termo de Referência**

**ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO  
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR TERCEIRIZADO**

CONSIDERANDO a responsabilidade da CONTRATADA, na prestação de um serviço de nutrição e alimentação escolar eficiente;

CONSIDERANDO a responsabilidade da CONTRATADA, em fornecer uma alimentação escolar segura e de qualidade;

CONSIDERANDO a responsabilidade da CONTRATANTE, no constante aperfeiçoamento das ações de acompanhamento e controle dos serviços prestados pela futura CONTRATADA, visando proteger a saúde da população escolar atendida e promover a eficácia das atividades contratadas;

Segue roteiro da CONTRATANTE, que deve ser observado pela PROPONENTE na elaboração de seu “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”.

**I - OBJETIVO**

O presente roteiro objetiva estabelecer os requisitos mínimos que devem constar do Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, a ser elaborado pela PROPONENTE, e distribuído, após assinatura do contrato, nas unidades educacionais em que prestar serviço, depois da análise e validação pela CONTRATANTE.

**II - ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

Unidades Educacionais com Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado.

**III - REFERÊNCIA**

O manual deve atender a legislação sanitária vigente.

**IV – DEFINIÇÕES**

**Instrução de Trabalho** - procedimento que estabelece instruções sequenciais para realização de uma atividade rotineira.

**Procedimento Operacional Padrão** - procedimento formal que estabelece instruções seqüenciais para realização de operações rotineiras, devendo conter monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**V - ITENS DO MANUAL:**

**1 - Identificação da PROPONENTE**

- 1.1 - Razão Social.
- 1.2 - Endereço.
- 1.3 - Gerente Responsável

**2 - Responsabilidade Técnica**

- 2.1 - Responsável(is) Técnico(s):
- 2.2 - Nome (legível):
- 2.3 - Cargo na Empresa:
- 2.4 - Habilitação Profissional:
- 2.5 - Nº do Registro no Órgão de Habilitação Profissional:

**3- Definições e Referências**

**4 - Descrições das Operações**

- 4.1 - Normas e critérios para receber os alimentos e insumos nas unidades educacionais.
  - 4.1.1 - Descrição da inspeção qualitativa e quantitativa segundo critérios pré - estabelecidos para cada produto.
  - 4.1.2 - Descrição dos procedimentos quando o produto é reprovado no recebimento na unidade educacional.
- 4.2 - Normas e critérios para armazenar os alimentos e insumos nas unidades educacionais, específicas para cada tipo de produto.
- 4.3 - Normas e critérios para o pré - preparo de alimentos.
  - 4.3.1 - Descrever as Instruções de Trabalho para as atividades de seleção, higienização e descongelamento dos alimentos.
- 4.4 - Normas e critérios para o preparo de alimentos.
  - 4.4.1 - Descrever as normas e critérios quanto à manipulação de alimento e controle de tempo e temperatura.
- 4.5 - Normas e critérios para distribuição de alimentos aos alunos.
  - 4.5.1 - Descrever as normas e critérios quanto à manipulação de alimento e controle de tempo e temperatura, utensílios e porcionamento, incluindo o preparo e exposição do prato padronizado.
  - 4.5.2 - Elaborar POP para controle de tempo e temperatura.
  - 4.5.3 - Descrever normas e critérios da necessidade de transportar a alimentação escolar dentro das dependências da unidade;
  - 4.5.4 - Descrever as normas e critérios quanto a manipulação de alimento e controle de tempo e temperatura, porcionamento, acondicionamento e transporte, no caso de fornecimento de Kit Lanche.
- 4.6 - Elaborar Instrução de Trabalho para a coleta e guarda de amostras da alimentação fornecida;
- 4.7 - Descrever as normas, caso seja necessário, retirar produto impróprio para consumo da unidade educacional.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- 4.8 - Elaborar POP de higiene de instalações, equipamentos e móveis; Conforme Resolução – RDC 216/04 - ANVISA/MS.
- 4.9 - Elaborar Instrução de Trabalho para higiene de utensílios.
- 4.10 - Elaborar POP de higiene e saúde do manipulador. Conforme Resolução – RDC 216/04 - ANVISA/MS.
- 4.11 - Elaborar normas para uso de uniforme e equipamento de proteção individual.
- 4.12 - Elaborar normas de segurança do trabalho.
- 4.13 - Elaborar normas para alimentação dos funcionários da contratada.
- 4.14 - Elaborar POPs de manutenção preventiva e calibração de equipamentos. Conforme Resolução RDC 275/02 - ANVISA/MS.
- 4.15 - Elaborar Instrução de trabalho para o manejo de resíduos.
- 4.16 - Elaborar POPs de higiene do reservatório da água. Conforme Resolução – RDC 216/04-ANVISA/MS.
- 4.16.1 - Elaborar POP para atestar a potabilidade da água. Conforme Resolução - RDC 275/02- ANVISA/MS.
- 4.17 -Elaborar POPs de controle integrado de vetores e pragas urbanas Conforme Resolução - RDC 216/04 - ANVISA/MS.
- 4.18 - Elaborar normas para visitantes.
- 4.19 - Descrição dos requisitos sanitários dos edifícios.
- 4.20 - Normas e Critérios para Lactário ou pára a produção de alimentação de crianças de 0 a 1 ano.
- 4.20.1 - Normas e critérios para o pré - preparo de mamadeiras e refeições.
- 4.20.2 - Normas e Critérios para o preparo de mamadeiras e refeições.
- 4.20.3 - Normas e critérios para distribuição de mamadeiras e refeições.
- 4.20.4 - Instruções de Trabalho para higienização de mamadeiras.
- 4.20.5 - Instrução de Trabalho para a coleta e guarda de amostras das mamadeiras e alimentação fornecida;

**VI - Assinatura do MANUAL, pela PROPONENTE:**

O Manual de Boas Práticas deve ser assinado pelo:

- 1) Proprietário ou seu representante legalmente constituído sendo que, em ambos os casos devem constar: nome legível, CPF, função na PROPONENTE;
- 2) Nutricionista RT, devendo constar nome legível, CPF e número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas 4º Região.

**VII - RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO MANUAL**

A elaboração do manual deve ter a responsabilidade técnica do Nutricionista RT da PROPONENTE.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS  
**Anexo IV do Termo de Referência**

**CARDÁPIOS**  
**EXEMPLOS DE CARDÁPIO A**

**DESJEJUM - LANCHE ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL 6º AO 9º ANO**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>1ª SEMANA</b>	Leite com Achocolatado Biscoito Salgado com Margarina	Leite com Enriquecedor de Morango Bolo Individual	Leite com Achocolatado Biscoito Rosquinha Sabor Coco	logurte Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Biscoito Maisena
<b>2ª SEMANA</b>	Leite com Achocolatado Biscoito Maria	logurte Biscoito Rosquinha Sabor Chocolate	Leite com Cereal de Milho Açucarado	Leite com Achocolatado Pão com Queijo Muçarela Fatiada	Leite com Enriquecedor de Morango Biscoito Salgado
<b>3ª SEMANA</b>	Leite com Achocolatado Biscoito de Leite	Leite com Enriquecedor de Morango Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolinho Individual	logurte Biscoito Salgado com Geleia	Leite com Achocolatado Biscoito Rosquinha Sabor Milho
<b>4ª SEMANA</b>	Leite com Cereal de Milho Açucarado	Leite com Achocolatado Biscoito Rosquinha Sabor Leite	Leite com Enriquecedor de Morango Biscoito Maisena	Leite com Achocolatado Pão com Requeijão	logurte Biscoito de Leite



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio A</b>		
Achocolatado	20g	10
Enriquecedor	20g	6
Iogurte	200 ml	4
Biscoito Salgado	6 un. 30g	4
Biscoito Doce	6un. 30g	7
Biscoito Rosquinha	8 un. 50g	4
Cereal de Milho Açucarado	50g	2
Bolo Individual	1 un. 60g	2
Pão	1un. 70g	4
Queijo Muçarela Fatiado	20g	1
Margarina	20g	4
Requeijão	20g	1
Leite UHT	200 ml	16
Leite UHT para cereal de milho açucarado	150 ml	2
Geleia	10g	1
Suco Concentrado (acerola, caju, goiaba, manga, maracujá e uva)	20ml	4

**O achocolatado, o enriquecedor de morango, o iogurte, o leite com cereal e o suco deverão ter o volume final de 220 ml.**

**Nas escolas de período integral será oferecido duas vezes na semana pão e uma vez na semana bolinho individual, perfazendo a frequência mensal de 8 vezes pão e 4 vezes bolinho individual.**

**Para as escolas em horário integral, poderá ser oferecido vitamina de fruta.**



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO B**

**ALMOÇO ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL 6º AO 9º ANO**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>1ª SEMANA</b>	Arroz, Feijão Carioca, Omelete de Legumes, Apresuntado, Tomate, Cenoura, Chuchu e Milho) Salada de Acelga	Arroz, feijão, Isca de Frango Ensopada Polenta com Molho de Tomate, Salada de Abóbora Vinagrete	Arroz, Feijão, Vaca Atolada (Carne em Cubos com Mandioca) Salada de Repolho ao alho e Óleo	Espaguete na Margarina com Cenoura e Cheiro Verde, Ervilha, Iscas de Frango ao Sugo, Feijão, Salada de Alface	Arroz, Feijoada de Verão (Carne em Cubos, Linguiça Calabresa) e Virado de Couve
<b>2ª SEMANA</b>	Arroz, Feijão, Linguiça de Frango Assada Acebolada, Abobrinha, Salada de Batata	Arroz, Feijão Carioca, Carne em Cubos, Chuchu e Tomate com Salsinha, Salada de Repolho	Arroz, Estrogonofe de Frango (creme de leite), Batata Palha e Salada de Cenoura Ralada	Arroz, Tutu de Feijão, Carne em Iscas, Abóbora Sauté, Salada de Couve	Arroz, Feijão, Peixe Refogado, Purê de Batatas, Salada de Alface e Tomate
<b>3ª SEMANA</b>	Macarrão Parafuso ao Sugo, Frango Refogado com Ervilha, Milho e Cebola, Feijão, Salada de Cenoura	Arroz, Feijão, Bife de Panela ao Molho de Tomate, repolho Refogado, Salada de Abóbora	Arroz, Feijão, Ovos Mexidos com Espinafre, Salada de Abobrinha	Arroz, Feijoada de Verão (Carne em Cubos com Linguiça Calabresa) Virado de Couve	Arroz, Feijão Carioca, Sobrecoxa Assada, Batata Sauté, Salada de Tomate e Alface
<b>4ª SEMANA</b>	Risoto de Frango (Cenoura, Milho, Cheiro Verde), Feijão, Vagem Refogada, Salada de Chuchu Vinagrete	Arroz, Feijão Carioca, Peixe Assado com Batata, Tomate, Cebola e Cheiro Verde, Salada de Almeirão	Arroz, Feijão, Linguiça de Frango Assada, Acelga Refogada, Salada de Abobrinha	Arroz, Feijão, Carne em Cubos, Quibebe de Abóbora e Salada de Pepino e Tomate	Arroz, Estrogonofe de Frango (creme de leite), Batata Palha, Salada de Alface



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio B</b>		
Arroz	50g	17
Arroz para risoto	50g	1
Feijão Preto	15g	16
Feijão carioca	15g	4
Macarrão	30g	2
Linguiça de frango	80g	2
Linguiça calabresa para feijão	30g	2
Carne em cubos ou isca	60g	6
Carne em cubos para feijoada	30g	2
Peito de frango desossado	60g	6
Sobrecoxa de frango	160g	1
Bide de patinho (para panela)	60g	1
Ovo de Galinha	50g ou 1 un.	2
Apresuntado	20g	1
Enlatado (milho, ervilha e seleta)	15g	3
Peixe descongelado (Cação)	100g	2
Farinha de mandioca para farofa	30g	2
Farinha de mandioca para tutu e pirão	15g	1
Fubá para polenta	5g	1
Hortaliças do grupo A (cru)	15g	10
Hortaliças do grupo A (cozido)	20g	6
Hortaliças do grupo B (cru)	15g	4
Hortaliças do grupo B (cozido)	30g	10
Hortaliças do grupo C (cozido)	40g	4
Hortaliças do grupo C (purê)	60g	1
Batalha palha	40g	2
Creme de leite	10 ml	2
Catchup	5 ml	2
Milho verde / ervilha	15g	3

**Em todas as preparações deverão ter tempero, como: sal, alho, cebolinha de salsinha.**



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO C**

**DESJEJUM - LANCHE ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO**

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1 a S E M A N A	Leite com Achocolatado Biscoito Salgado com Margarina	Leite com Enriquecedor de Morango Bolo Individual	Leite com Achocolatado Biscoito Rosquinha Sabor Coco	logurte Pão com Margarina	Leite com Achocolatad o Biscoito Maisena
2 a S E M A N A	Leite com Achocolatado Biscoito Maria	logurte Biscoito Rosquinha Sabor Chocolate	Leite com Cereal de Milho Açucarado	Leite com Achocolatado Pão com Queijo Muçarela Fatiada	Leite com Enriquecedo r de Morango Biscoito Salgado
3 a S E M A N A	Leite com Achocolatado Biscoito de Leite	Leite com Enriquecedor de Morango Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolinho Individual	logurte Biscoito Salgado com Geleia	Leite com Achocolatad o Biscoito Rosquinha Sabor Milho
4 a S E M A N A	Leite com Cereal de Milho Açucarado	Leite com Achocolatado Biscoito Rosquinha Sabor Leite	logurte Biscoito de leite	Leite com Enriquecedor de Morango Pão com Requeijão	Leite com Achocolatad o Biscoito de Maisena



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio C</b>		
Achocolatado	15g	10
Enriquecedor	15g	6
Iogurte	150 ml	4
Biscoito Salgado	4 un. 30g	4
Biscoito Doce	4 un. 30g	7
Biscoito Rosquinha	6 un. 50g	4
Cereal de Milho Açucarado	30g	2
Bolo Individual	1 un. 40g	2
Pão	1 un. 50g	4
Queijo Muçarela Fatiado	20g	1
Margarina	15g	4
Requeijão	20g	1
Geleia	10g	1
Leite UHT	150 ml	16
Leite UHT para cereal de milho açucarado	100 ml	2
Suco Concentrado (acerola, caju, goiaba, manga, maracujá e uva)	15ml	4

No verão o leite com achocolatado poderá ser substituído pelo suco concentrado. O achocolatado, o enriquecedor de morango, o iogurte, o leite com cereal e o suco deverão ter o volume final de 160 ml.

Nas escolas de período integral será oferecido duas vezes na semana pão e uma vez na semana bolinho individual, perfazendo a frequência mensal de 8 vezes pão e 4 vezes bolinho individual.

Para as escolas em horário integral, poderá ser oferecido vitamina de fruta.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO D**

**ALMOÇO ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>1ª SEMANA</b>	Arroz, Feijão Carioca, Omelete de Legumes, Apresuntado, Cenoura e Milho) Salada de Acelga	Arroz, feijão, Isca de Frango, Polenta com Molho de Tomate, Salada de Abóbora Vinagrete	Arroz, Feijão, Vaca Atolada (Carne em Cubos com Mandioca) Salada de Repolho ao alho e Óleo	Espaguete com Cenoura e Cheiro Verde, Ervilha, Iscas de Frango, Feijão, Salada de Alface	Arroz, Feijoada de Verão (Carne em Cubos, Linguiça Calabresa) e Virado de Couve
<b>2ª SEMANA</b>	Arroz, Feijão, Linguiça de Frango Assada Acebolada, Abobrinha, Salada de Cenoura Ralada	Arroz, Feijão Carioca, Carne em Cubos, Chuchu e Tomate com Salsinha, Salada de Repolho	Arroz, Estrogonofe de Frango (creme de leite), Batata Palha e Salada de Acelga	Arroz, Tutu de Feijão, Carne em Iscas, Abóbora Sauté, Salada de Couve	Arroz, Feijão, Peixe Refogado, Purê de Batatas, Salada de Alface e Tomate
<b>3ª SEMANA</b>	Macarrão Parafuso ao Sugo, Frango Refogado com Ervilha, Milho e Cebola, Feijão, Salada de Cenoura	Arroz, Feijão, Bife de Panela ao Molho de Tomate, Repolho Refogado, Salada de Abóbora	Arroz, Feijão, Ovos Mexidos com Espinafre, Salada de Abobrinha	Arroz, Feijoada de Verão (Carne em Cubos com Linguiça Calabresa) Virado de Couve	Arroz, Feijão Carioca, Filé de Coxa Assada, Batata Sauté, Salada de Tomate e Alface
<b>4ª SEMANA</b>	Risoto de Frango (Cenoura, Milho, Cheiro Verde), Feijão, Vagem Refogada, Salada de Chuchu Vinagrete	Arroz, Feijão Carioca, Peixe Assado com Batata, Tomate, Cebola e Cheiro Verde, Salada de Almeirão	Arroz, Feijão, Linguiça de Frango Assada, Acelga e Abobrinha	Arroz, Feijão, Carne em Cubos, Quibebe de Abóbora e Salada de Pepino e Tomate	Arroz, Estrogonofe de Frango (creme de leite), Batata Palha, Salada de Alface



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio D</b>		
Arroz	40g	17
Arroz para risoto	40g	1
Feijão Preto	10g	16
Feijão carioca	10g	4
Macarrão	20g	2
Linguiça de frango	60g	2
Linguiça calabresa para feijão	30g	2
Carne em cubos ou isca	50g	6
Carne em cubos para feijoada	30g	2
Peito de frango desossado	50g	6
Sobrecoxa de frango	90g	1
Bide de patinho (para panela)	60g	1
Ovo de Galinha	50g ou 1 un.	2
Apresentado	10g	1
Enlatado (milho, ervilha e seleta)	10g	3
Peixe descongelado(Cação)	70g	2
Farinha de mandioca para farofa	20g	2
Farinha de mandioca para tutu e pirão	15g	1
Fubá para polenta	5g	1
Hortaliças do grupo A (cru)	10g	10
Hortaliças do grupo A (cozido)	20g	6
Hortaliças do grupo B (cru)	15g	4
Hortaliças do grupo B (cozido)	30g	10
Hortaliças do grupo C (cozido)	50g	4
Hortaliças do grupo C (purê)	50g	1
Batalha palha	30g	2
Creme de leite	10 ml	2
Catchup	5 ml	2

**Em todas as preparações deverão ter tempero, como: sal, alho, cebolinha e salsinha.**



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO E**

**DESJEJUM**

**LANCHE**

**MATERNAL III E CENTROS**

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1 a S E M A N A	Leite com Achocolatado Biscoito Salgado com Margarina	Leite com Enriquecedor de Morango Bolo Individual	Leite com Achocolatado Biscoito Rosquinha Sabor Coco	logurte Pão com Margarina	Leite com Achocolatad o Biscoito Maisena
2 a S E M A N A	Leite com Achocolatado Biscoito Maria	logurte Biscoito Rosquinha Sabor Chocolate	Leite com Cereal de Milho Açucarado	Leite com Achocolatado Pão com Queijo Muçarela Fatiada	Leite com Enriquecedo r de Morango Biscoito Salgado
3 a S E M A N A	Leite com Achocolatado Biscoito de Leite	Leite com Enriquecedor de Morango Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolinho Individual	logurte Biscoito Salgado com Geleia	Leite com Achocolatad o Biscoito Rosquinha Sabor Milho
4 a S E M A N A	Leite com Cereal de Milho Açucarado	Leite com Achocolatado Biscoito Rosquinha Sabor Leite	logurte Biscoito de leite	Leite com Enriquecedor de Morango Pão com Requeijão	Leite com Achocolatad o Biscoito de Maisena



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio E</b>		
Achocolatado	10g	10
Enriquecedor	10g	6
logurte	100 ml	4
Biscoito Salgado	3 un. 15g	4
Biscoito Doce	4 un. 20g	7
Biscoito Rosquinha	4 un. 25g	4
Cereal de Milho Açucarado	20g	2
Bolo Individual	1 un. 40g	2
Pão	1un. 30g	4
Queijo Muçarela Fatiado	10g	2
Margarina	10g	4
Requeijão	15g	1
Geleia	10g	1
Leite UHT	100 ml	16
Leite UHT para cereal de milho açucarado	75 ml	2

**O achocolatado e o enriquecedor de morango, deverão ter o volume final de 110 ml.**

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO F**

**ALMOÇO**  
**MATERNAL III E CENTROS**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>1ª SEMANA</b>	Arroz, Feijão Carioca, Souflê de Legumes, Cenoura Tomate e Chuchu, Cenoura e Milho) Salada de Acelga	Arroz, feijão, Isca de Frango, Polenta com Molho de Tomate, Salada de Abóbora Vinagrete	Arroz, Feijão, Vaca Atolada (Carne em Cubos com Mandioca) Salada de Repolho ao alho e Óleo	Espaguete com Cenoura e Cheiro Verde, Ervilha, Iscas de Frango, Feijão, Salada de Alface	Arroz, Feijoada de Verão (Carne em Cubos, Linguiça Calabresa) e Virado de Couve
<b>2ª SEMANA</b>	Arroz, Feijão, Peito de Frango Acebolado, Abobrinha, Salada de Cenoura Ralada	Arroz, Feijão Carioca, Carne em Cubos, Chuchu e Tomate com Salsinha, Salada de Repolho	Arroz, Estrogonofe de Frango (creme de leite), Batata Palha e Salada de Acelga	Arroz, Tutu de Feijão, Carne em Iscas, Abóbora Sauté, Salada de Couve	Arroz, Feijão, Peixe Refogado, Purê de Batatas, Salada de Alface e Tomate
<b>3ª SEMANA</b>	Macarrão Parafuso ao Sugo, Frango	Arroz, Feijão, Bife de Panela ao Molho de Tomate,	Arroz, Feijão, Ovos Mexidos com Espinafre,	Arroz, Feijoada de Verão (Carne em Cubos	Arroz, Feijão Carioca, Filé de Coxa Assada,



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>M</b>	Refogado com Ervilha, Milho e Cebola, Feijão e Salada de Cenoura	Repolho Refogado, Salada de Abóbora	Salada de Abobrinha	com Cenoura Calabresa) Virado de Couve	Batata Sauté, Salada de Tomate e Alface
<b>4</b>	Arroz, Feijão, Peito de Frango Assado, Cenoura Refogada, Salada de Couve e Chuchu Vinagrete	Arroz, Feijão Carioca, Peixe Assado com Batata, Tomate, Cebola e Cheiro Verde, Salada de Almeirão	Arroz, Feijão, Iscas de Frango Refogada, Acelga e Salada de Abobrinha	Arroz, Feijão, Carne em Cubos, Quibebe de Abóbora e Salada de Pepino e Tomate	Arroz, Estrogonofe de Frango (creme de leite), Batata Palha e Salada de Alface

**Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio F**

Arroz	30g	17
Arroz para risoto	50g	1
Feijão Preto	10g	16
Feijão carioca	10g	4
Macarrão	20g	2
Carne em cubos ou isca	40g	6
Carne em cubos para feijoada	30g	2
Peito de frango desossado	60g	6
Filé de coxa de frango	1 un. de 160 g	1
Bide de patinho (para panela)	40g	1
Ovo de Galinha	50g ou 1 un.	2
Enlatado (milho, ervilha e seleta)	10g	3
Peixe descongelado (Cação)	40g	2
Farinha de mandioca para farofa	10g	2
Farinha de mandioca para tutu e pirão	10g	1
Fubá para polenta	5g	1
Hortaliças do grupo A (cru)	10g	10
Hortaliças do grupo A (cozido)	20g	8
Hortaliças do grupo B (cru)	10g	4
Hortaliças do grupo B (cozido)	20g	12
Hortaliças do grupo C (cozido)	30g	6



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Hortaliças do grupo C (purê)	40g	1
Batalha palha	30g	2
Creme de leite	5 ml	2
Catchup	5 ml	2

**Em todas as preparações deverão ter tempero, como: sal, alho, cebolinha e salsinha.**

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO G**

**DESJEJUM****CRECHE -****MATERNAL I E MATERNAL II**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>1 a S E M A N A</b>	Leite com Achocolatado Biscoito Salgado com Margarina	Leite com Enriquecedor Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Biscoito Rosquinha Sabor Coco	logurte Bolo Caseiro	Leite com Achocolatad o Biscoito Maisena
<b>2 a S E M A N A</b>	Leite com Achocolatado Biscoito Maria	Leite com Enriquecedor de Morango Biscoito Rosquinha de Chocolate	Leite com Achocolatado Biscoito Sabor Leite	logurte Pão com Requeijão	Leite com Achocolatad o Biscoito Salgado
<b>3 a S E M A N A</b>	Leite com Enriquecedor de Morango Biscoito de Maisena	Leite com Achocolatado Biscoito Rosquinha Sabor Milho	Leite com Enriquecedor de Morango Pão com Margarina	Leite com Achocolatado Bolo Caseiro	logurte Biscoito Rosquinha Sabor Leite
<b>4 a S E M A N A</b>	Leite com Achocolatado Biscoito Rosquinha Sabor Coco	Leite com Enriquecedor de Morango Biscoito Salgado	Leite com Achocolatado Biscoito Sabor Leite	logurte Pão com Requeijão	Leite com Achocolatad o Biscoito Sabor Maria



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio G		
Achocolatado	5g	10
Enriquecedor	5g	6
Iogurte	50 ml	4
Biscoito Salgado	2 un. 10g	2
Biscoito Doce	2 un. 10g	4
Biscoito Rosquinha	3un. 20g	4
Cereal de Milho Açucarado	10g	2
Bolo Caseiro	20g	2
Pão	1un. 20g	4
Queijo Muçarela Fatiado	10g	4
Margarina	10g	4
Requeijão	10g	2
Leite UHT	50 ml	14
Leite UHT para sucrilhos	50 ml	2

O leite com achocolatado ou enriquecedor deverá ter o volume final de 55 ml.

### EXEMPLOS DE CARDÁPIO H

#### COLAÇÃO

#### CRECHE -

#### MATERNAL I E MATERNAL II

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1 a S E M A N A	Limonada Natural	Suco Natural de Maçã	Suco Natural de Laranja	Suco Natural de Melancia	Suco Natural de Mamão
2 a S E M A N A	Suco Natural de Laranja	Suco Natural de Abacaxi com Hortelã	Suco Natural de Maçã	Suco Natural de Mamão	Suco Natural de Laranja com Beterraba
3 a S E M	Suco Natural de Mamão	Suco Natural de Laranja	Suco Natural de Melancia	Suco Natural de Maçã	Limonada



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>A N A</b>					
<b>4 a S E M A N A</b>	Suco Natural de Goiaba	Suco Natural de Laranja com Cenoura	Suco Natural de Mamão	Suco Natural de Laranja	Suco de Limão com Laranja

Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio H		
Laranja	40g	12
Mamão	40g	2
Maçã	30g	2
Abacaxi	50g	2
Limão	10g	2
Cenoura, Beterraba, Couve e Hortelã	5g	4

**Os sucos deverão ter volume final de 50 ml para creche.**

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO I**

**ALMOÇO**

**CRECHE -**

**MATERNAL I E MATERNAL II**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>1 a S E M A N A</b>	Macarrão Parafuso ao Molho de Tomate, Feijão, Frango Ensopado Desfiado e Salada de Cenoura	Arroz, Feijão, Carne Isca com Aipim Refogado e Salada de Alface	Arroz, Feijão Carioca, Frango Ensopado, Abobrinha Refogada e Salada de Repolho Cozido	Arroz, Feijoada (Cubos de Carne, Cenoura e Virado de Couve), Feijão e Virado de Couve	Arroz, Feijão, Isca de Frango com Tomate e Milho, Purê de Batata e Salada de Abobrinha
<b>2 a S E M A N A</b>	Arroz, Feijão, Souflê de Cenoura, Salada de Chuchu com Salsinha	Arroz, Feijão, Carne em Cubo, Quibebe de Abóbora e Couve Refogada	Arroz, Feijão, Peite de Frango, Batata Cozida e Salada de Alface	Arroz, Feijão, Carne em Iscas, Abobrinha Refogada e Salada de Acelga	Arroz, Feijão, Frango ao Cubo, Repolho na Margarina e Salada de Tomate
<b>3 a S E</b>	Arroz, Feijão, Frango Desfiado, Chuchu na	Arroz, Feijoada (Carne e Cenoura	Arroz, Feijão, Frango Refogado, Inhame Sauté	Macarrão Espaguete ao Molho de Tomate, Feijão	Arroz, feijão, Frango em Cubos, Creme



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>M A N A</b>	Margarina e Salada de Acelga	Cubo) e Virado de Couve	e Salada de Cenoura Ralada	Carioca, Frango Ensopado e Salada de Alface	de Aipim e Salada de Abóbora
<b>4 a S E M A N A</b>	Arroz, Feijão Carioca, Ovos Mexidos com Cenoura e Vagem e Salada de Tomate	Arroz, Feijão, Carne Isca, Abóbora, Chuchu com Salsinha e Salada de Repolho	Arroz, Feijão, Frango, Purê de Batata e Salada de Abobrinha	Arroz, Feijão, Carne Desfiada, Polenta ao Sugo e Salada de Cenoura	Arroz, Feijão, Frango Refogado ao Molho, Batata Doce Cozida e Salada de Alface

<b>Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio I</b>		
Arroz	20g	18
Feijão Preto	10g	16
Feijão carioca	10g	4
Macarrão	20g	2
Fubá para polenta	2,5g	1
Fubá para sopa	10g	2
Carne em cubos ou isca	25g	8
Carne em cubos para feijoada	25g	2
Peito de frango desossado	25g	8
Ovo de Galinha	50g ou 1 un.	2
Farinha de mandioca para farofa	10g	2
Farinha de mandioca para tutu e pirão	10g	1
Hortaliças do grupo A (cru)	5g	10
Hortaliças do grupo A (cozido)	15g	8
Hortaliças do grupo B (cru)	5g	4
Hortaliças do grupo B (cozido)	15g	12
Hortaliças do grupo C (cozido)	20g	6
Hortaliças do grupo C (purê)	20g	2

**Em todas as preparações deverão ter tempero, como sal, alho, cebolinha e salsinha.**

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO J**



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**LANCHE DA TARDE  
MATERNAL I E MATERNAL II**

**CRECHE -**

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1 a S E M A N A	Leite com Achocolatado e Biscoito Salgado	Leite Batido com Mamão, Banana e Aveia	logurte e Pão com Margarina	Salada de Frutas	Leite com Enriquecedor de Morango e Biscoito de Maisena
2 a S E M A N A	Leite com Achocolatado e Biscoito Rosquinha Sabor Leite	Leite com Enriquecedor de Morango e Pão com Requeijão	Leite com Achocolatado e Bolo Caseiro	logurte Biscoito Rosquinha Sabor Coco	Leite Batido com Banana e Aveia
3 a S E M A N A	Leite Batido com Banana e Biscoito de Maisena	logurte Pão com Margarina	Salada de Frutas	Leite com Achocolatado e Biscoito Salgado com Margarina	Leite Batido com Banana e Aveia
4 a S E M A N A	Leite Enriquecido com Morango e Biscoito Maria	logurte e Biscoito Rosquinha Sabor Chocolate	Leite com Achocolatado e Biscoito Salgado	Leite com Enriquecedor de Morango e Bolo Caseiro	Leite com Achocolatado e Biscoito de Leite

**Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio J**

Achocolatado	5g	10
Enriquecedor	5g	4
logurte	50 ml	4
Biscoito Salgado	2 un. 10g	2
Biscoito Doce	2 un. 10g	5
Biscoito Rosquinha	3un. 20g	4
Bolo Caseiro	20g	2
Pão	1un. 20g	4
Margarina	10g	4
Requeijão	10g	2



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Leite UHT	50 ml	12
Leite UHT para misturar com fruta	50 ml	4
Fruta para bater com leite	30g	4
Fruta para salada (3 tipos) ou creme de frutas	60g	4

**Quando a vitamina possuir 2 frutas, utilizar 30g no per capita total de frutas. No caso do aluno não aceitar a vitamina de frutas deverá ser servido a fruta com per capita, descrita acima como fruta picada para salada. (60g).**

**EXEMPLO DE CARDÁPIO K**

**PRÉ-JANTAR****CRECHE -****MATERNAL I E MATERNAL II**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>1ª SEMANA</b>	Canjiquinha com Frango, Cenoura e Couve	Sopa de Macarrão com Espinafre, Cenoura e Chuchu e Carne em Iscas	Canja com Arroz, Frango, Cenoura, Batata e Cheiro Verde	Sopa de Macarrão, Feijão com Abobrinha, Cenoura, Repolho e Carne	Sopa de Batata Salsa, Chuchu, Abóbora e Frango
<b>2ª SEMANA</b>	Sopa de Macarrão, Inhame, Abóbora, Cheiro Verde e Ovos	Sopa de Mandioca, Cenoura, Chuchu e Carne	Sopa de Feijão com Batata e Abóbora, Acelga e Frango	Sopa de Macarrão com Chuchu e Abóbora, Cheiro Verde e Carne	Sopa de Fubá com Couve, Cenoura e Frango
<b>3ª SEMANA</b>	Sopa de Abóbora, Batata e Chuchu e Carne	Sopa de Macarrão com Batata Salsa, Beterraba e Frango	Canjiquinha com Cenoura, Tomate, Abobrinha e Carne	Canja com Arroz, Cenoura, Batata e Frango	Sopa de Macarrão, Feijão, Inhame, Cenoura, Chuchu e Carne
<b>4ª SEMANA</b>	Sopa Macarrão, Inhame, Abóbora, Espinafre e Frango	Sopa de Fubá com Couve, Cenoura e Carne	Sopa de Macarrão com Abobrinha, Batata, Cheiro Verde e Frango	Sopa de Mandioca, Chuchu, Abóbora e Ovos	Sopa de Feijão com Cenoura, Acelga, Inhame e Carne



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio K</b>		
Arroz para canja / sopa	10g	2
Feijão	10g	4
Macarrão para sopa	20g	8
Carne em cubos ou isca para sopa	25g	9
Peito de frango desossado para sopa	25g	9
Ovo de Galinha	50g ou 1 un.	2
Fubá para sopa	10g	2
Canjiquinha	20g	2
Hortaliças do grupo A (cozido)	20g	10
Hortaliças do grupo B (cozido)	20g	25
Hortaliças do grupo C (cozido)	20g	16

**Em todas as preparações deverão ter tempero, como: sal, alho, cebolinha e salsinha.**

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO L**

**JANTAR****JOVENS E ADULTOS - EJA****EDUCAÇÃO DE**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>1ª SEMANA</b>	Arroz, Feijão Carioca, Omelete de Legumes, Apresuntado, Tomate, Cenoura, Chuchu e Milho) Salada de Acelga	Arroz, feijão, Isca de Frango Ensopada Polenta com Molho de Tomate, Salada de Abóbora Vinagrete	Arroz, Feijão, Vaca Atolada (Carne em Cubos com Mandioca) Salada de Repolho ao alho e Óleo	Espaguete na Margarina com Cenoura e Cheiro Verde, Ervilha, Iscas de Frango ao Sugo, Feijão, Salada de Alface	Arroz, Feijoada de Verão (Carne em Cubos, Linguiça Calabresa) e Virado de Couve
<b>2ª SEMANA</b>	Arroz, Feijão, Linguiça de Frango Assada Acebolada, Abobrinha, Salada de Batata	Arroz, Feijão Carioca, Carne em Cubos, Chuchu e Tomate com Salsinha, Salada de Repolho	Arroz, Estrogonofe de Frango (creme de leite), Batata Palha e Salada de Cenoura Ralada	Arroz, Tutu de Feijão, Carne em Iscas, Abóbora Sauté, Salada de Couve	Arroz, Feijão, Peixe Refogado, Purê de Batatas, Salada de Alface e Tomate
<b>3ª SEMANA</b>	Macarrão Parafuso ao Sugo, Frango Refogado com	Arroz, Feijão, Bife de Panela ao Molho de Tomate,	Arroz, Feijão, Ovos Mexidos com Espinafre, Salada de	Arroz, Feijoada de Verão (Carne em Cubos	Arroz, Feijão Carioca, Sobrecoxa Assada,



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>M A N A</b>	Ervilha, Milho e Cebola, Feijão, Salada de Cenoura	repolho Refogado, Salada de Abóbora	Abobrinha	com Linguiça Calabresa) Virado de Couve	Batata Sauté, Salada de Tomate e Alface
<b>4 a S E M A N A</b>	Risoto de Frango (Cenoura, Milho, Cheiro Verde), Feijão, Vagem Refogada, Salada de Chuchu Vinagrete	Arroz, Feijão Carioca, Peixe Assado com Batata, Tomate, Cebola e Cheiro Verde, Salada de Almeirão	Arroz, Feijão, Linguiça de Frango Assada, Acelga Refogada, Salada de Abobrinha	Arroz, Feijão, Carne em Cubos, Quibebe de Abóbora e Salada de Pepino e Tomate	Arroz, Estrogonofe de Frango (creme de leite), Batata Palha, Salada de Alface

Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio L		
Arroz	60g	17
Feijão Preto	15g	16
Feijão carioca	15g	4
Arroz para risoto	60g	1
Macarrão (parafuso, penne e espaguete)	30g	2
Linguíça de frango	80g	2
Linguíça calabresa para feijão	30g	2
Carne em cubos ou isca	60g	6
Carne em cubos para feijoada	30g	2
Peito de frango desossado	60g	8
Sobrecoxa de frango	160g	1
Ovo de Galinha	50g ou 1 un.	2
Apresentado	20g	1
Enlatado (milho, ervilha e seleta)	15g	3
Peixe descongelado (Cação)	100g	2
Farinha de mandioca para farofa	30g	2
Farinha de mandioca para tutu e pirão	15g	1
Fubá para polenta	5g	1
Hortaliças do grupo A (cru)	15g	10
Hortaliças do grupo A (cozido)	20g	6
Hortaliças do grupo B (cru)	15g	4



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Hortaliças do grupo B (cozido)	30g	12
Hortaliças do grupo C	40g	6
Hortaliças do grupo C (purê)	60g	1
Batalha palha	40g	2
Creme de leite	10 ml	2

**Em todas as preparações deverão ter tempero, como: sal, alho, cebolinha de salsinha.**

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO M**

**SOBREMESA  
FUNDAMENTAL E E.J.A**

**ENSINO**

	<b>Segunda-feira</b>	<b>Terça-feira</b>	<b>Quarta-feira</b>	<b>Quinta-feira</b>	<b>Sexta-feira</b>
<b>1 a S E M A N A</b>	Suco Concentrado de Maracujá	Gelatina de Uva	Mamão	Maçã	Banana
<b>2 a S E M A N A</b>	Suco Concentrado de Goiaba	Abacaxi	Melancia	Tangerina	Banana
<b>3 a S E M A N A</b>	Suco Concentrado de Cajú	Gelatina de Morango	Banana	Melancia	Mamão
<b>4 a S E M A N A</b>	Suco Concentrado de Manga	Maçã	Abacaxi	Tangerina	Laranja



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio M		
Alimentos / Preparações	Per Capita in Natura	Frequência Mensal
Suco concentrado	20 ml	4
Banana / Maçã / Goiaba / Tangerina / Pera / Laranja	1 un.	8
Abacaxi / Melão / Mamão picado	70g	4
Melancia com casca	100g	3
Gelatina sabores (pó)	30g	2

Como sobremesa a incidência semanal de suco concentrado será de 1 vez, de fruta in natura será de 3 a 4 vezes e a cada 15 dias gelatina.

O suco deverá ter o volume final de 200 ml para fundamental do 6º ao 9º ano e de 150 ml para fundamental de 1º ao 5º ano.

O gelatina deverá ser preparada conforme instruções do fabricante, podendo chegar ao volume final de 150 a 200 ml pronta.

**EXEMPLOS DE CARDÁPIO N**

**SOBREMESA  
MATERNAL III E CENTRO**

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
1 a S E M A N A	Suco Concentrado de Maracujá	Gelatina de Uva	Mamão	Maçã	Banana
2 a S E M A N A	Suco Concentrado de Goiaba	Abacaxi	Melancia	Tangerina	Banana
3 a S E M A N A	Suco Concentrado de Cajú	Gelatina de Morango	Banana	Melancia	Mamão
4 a S					



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>E</b>	Suco	Maçã	Abacaxi	Tangerina	Banana
<b>M</b>	Concentrado de				
<b>A</b>	Manga				
<b>N</b>					
<b>A</b>					

Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio N		
Alimentos / Preparações	Per Capita in Natura	Frequência Mensal
Suco concentrado	10 ml	4
Banana / Maçã / Goiaba / Tangerina / Pera / Laranja	1/2 un.	8
Abacaxi / Melão / Mamão picado	40g	4
Melancia com casca	50g	3
Gelatina sabores (pó)	30g	2

Como sobremesa a incidência semanal de suco concentrado será de 1 vez, de fruta in natura será de 3 a 4 vezes e a cada 15 dias gelatina.

O suco deverá ter o volume final de 100 ml.

A gelatina deverá ser preparada conforme instruções do fabricante, podendo chegar ao volume final de 150 a 200 ml pronta.

### EXEMPLO DE CARDÁPIO O

#### PARA OS BERÇÁRIOS O ATENDIMENTO DEVERÁ SEGUIR AS SEGUINTESS ORIENTAÇÕES

Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 4 a 5 meses				
(*) Fórmula Láctea Infantil	(**) Suco de Fruta	(***) Papa Salgada	(*) Fórmula Láctea e/ou Papa de Fruta	(*) Fórmula Láctea Infantil
<b>Observações:</b> (* ) A mamadeira deverá ser preparada com Fórmula Infantil, na quantidade recomendada pelo fabricante para um volume final de até 180 ml. (** ) O suco deverá ter o volume final de 30 ml, NÃO podendo ser adicionado açúcar. Oferecer apenas suco natural de laranja lima, mamão, pêra, melão ou maçã. (***) Composição da Papa Salgada: verduras e legumes do grupo A - 1 tipo; verduras e legumes do grupo B - 1 tipo; verduras e legumes do grupo C - 1 tipo; sendo uma fonte de vitamina A - 1 porção de carne ou frango. A papa salgada deverá ser com pouco ou sem sal e temperos naturais como: cebola, alho e c verde. NÃO PODERÁ SER UTILIZADO CALDO EM PÓ OU EM CUBOS. A carne ou fr deve ser cozida junto com os legumes e retirada depois. Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos.				

Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio O		
Alimentos / Preparações	Per Capita in Natura	Frequência Mensal



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Fórmula Láctea Infantil 1 (desjejum, jantar)	180 ml	60
Suco Colação (*)	30 ml	20
Papa Salgada (composição abaixo)	- - -	20
Hortaliças do grupo A (cozido)	10g	20
Hortaliças do grupo B	20g	20
Hortaliças do grupo C	20g	20
Carne Bovina	20g	10
Frango	20g	10

**EXEMPLO DE CARDÁPIO P**

<b>Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 6 a 7 meses</b>					
<b>Dia</b>	<b>Desjejum</b>	<b>Colação</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche</b>	<b>Jantar</b>
2ª Feira	(*) Fórmula Láctea Infantil 2	(**) Suco de Fruta	Papa Salgada	Mingau (***)	Sopa
3ª Feira	(*) Fórmula Láctea Infantil 2	(**) Suco de Fruta	Papa Salgada	Fruta	Sopa
4ª Feira	(*) Fórmula Láctea Infantil 2	(**) Suco de Fruta	Papa Salgada	Vitamina (***)	Sopa
5ª Feira	(*) Fórmula Láctea Infantil 2	(**) Suco de Fruta	Papa Salgada	Fruta	Sopa
6ª Feira	(*) Fórmula Láctea Infantil 2	(**) Suco de Fruta	Papa Salgada	Mingau (***)	Sopa

**Observações:**

(\*) A mamadeira deverá ser preparada com Fórmula Infantil, na quantidade recomendada pelo fabricante para um volume final de até 200ml.

(\*\*) O suco deverá ter seu volume final de 50ml, NÃO podendo se adicionado açúcar.

Composição da Papa Salgada: verduras e legumes do grupo A – 1 tipo; verduras e legumes do grupo B- 1 tipo; verduras e legumes do grupo C – 1 tipo; sendo 1 fonte de vitamina A; 1 porção de carne ou frango, arroz ou macarrão. Acrescentar à sopa semanalmente e alternadamente 2 vezes feijão e 2 vezes ½ gema de ovo até a criança completar 7 meses de idade. À papa salgada deverá ser adicionado pouco ou nenhum sal e temperos naturais como: cebola e alho. A preparação da papa salgada deve ser bem cozida e a carne servida desfiada.

**NÃO DEVERÁ SER UTILIZADO CALDO EM PÓ OU EM CUBOS.**

(\*\*) Vide “ Tabela de Incidência do cardápio H”

Mingau e vitaminas deverão ser preparados utilizando a fórmula infantil de seguimento e 5g de açúcar.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

As frutas deverão ser diferentes na colação e no lanche.  
Hidratação= água fervida ou filtrada nos intervalos das refeições.

<b>Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio P</b>		
<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in Natura</b>	<b>Frequência Mensal</b>
Fórmula Láctea Infantil 2 (desjejum)	200 ml	20
Suco Colação (*)	50 ml	20
Papa Salgada Almoço e Jantar (composição abaixo)	- - -	40
Arroz	10g	10
Macarrão	10g	4
Feijão	10g	10
Hortaliças do grupo A (cozido)	10g	40
Hortaliças do grupo B (cozido)	20g	40
Hortaliças do grupo C (cozido ou purê)	20g	40
Carne Bovina	25g	19
Frango	25g	19
Gema de ovo	1 un.	2
Frutas (mamão papaia, banana prata, maçã e pera)	Fruta inteira = 1/2 un. 40g	8
Fórmula Láctea Infantil 2 (vitaminas e mingau)	180 ml	12

**EXEMPLO DE CARDÁPIO Q**

<b>Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 8 a 11 meses</b>					
<b>Dia</b>	<b>Desjejum</b>	<b>Colação</b>	<b>Almoço</b>	<b>Lanche</b>	<b>Jantar</b>
2ª Feira	(*) Fórmula Láctea Infantil 2	Cardápio H**	Cardápio D	Cardápio K	Cardápio F
3ª Feira	(*) Fórmula Láctea Infantil 2	Cardápio H**	Cardápio D	Cardápio K	Cardápio F
4ª Feira	(*) Fórmula Láctea Infantil 2	Cardápio H**	Cardápio D	Cardápio K	Cardápio F
5ª Feira	(*) Fórmula Láctea Infantil 2	Cardápio H**	Cardápio D	Cardápio K	Cardápio F
6ª Feira	(*) Fórmula Láctea Infantil 2	Cardápio H**	Cardápio D	Cardápio K	Cardápio F



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**Observações:**

(\*) A mamadeira deverá ser preparada com Fórmula Infantil, na quantidade recomendada pelo fabricante para um volume final de até 240ml.

(\*\*) O suco deverá ter seu volume final de 50ml. Podendo ser adicionada quantidade mínima açúcar.

As frutas deverão ser diferentes na colação e no lanche.

Alimentos fontes de proteínas ofertar apenas: carne bovina, frango e gema de ovo.

Não oferecer embutidos e peixe.

Os alimentos deverão ser bem cozidos e as carnes desfiadas.

Mingau e vitaminas deverão ser preparados utilizando a fórmula infantil de seguimento e 5g de açúcar.

Hidratação= água fervida ou filtrada nos intervalos das refeições.

Tabela de incidência e per capita dos alimentos do cardápio Q		
Alimentos / Preparações	Per Capita in Natura	Frequência Mensal
Fórmula Láctea Infantil 2 (desjejum)	240 ml	20
Suco Colação (*)	50 ml	20
Papa Salgada Almoço e Jantar (composição abaixo)	- - -	40
Biscoito Doce	2 un. 10g	2
Arroz	20g	10
Macarrão	20g	4
Feijão	10g	10
Hortaliças do grupo A (cozido)	15g	40
Hortaliças do grupo B (cozido)	15g	40
Carne Bovina	25g	20
Frango	25g	18
Gema de ovo	1 un.	2
Frutas (mamão papaia, banana prata, maçã e pera)	Fruta inteira = 1/2 un. 50g	8
Fórmula Láctea Infantil 2 (vitaminas e mingau)	240 ml	12

**ALIMENTOS A SEREM EVITADOS PELO LACTENTE NO PRIMEIRO ANO DE VIDA**

- Alimentos de difícil mastigação, deglutição e digestão: alimentos crus, frituras, linguiça, milho integral, feijão com casca, batata frita, frutas com sementes, pipoca, etc.
- Alimentos potencialmente alergênicos: clara de ovo, mariscos, amendoim, farinha de trigo, chocolate, carne de porco.
- Alimentos ricos em fibras dietéticas e taninos devem ser ingeridos moderadamente: farinhas integrais, farelo de trigo e aveia e cereais integrais.
- Alimentos que podem estar contaminados com agrotóxicos: tomate, morango, etc.
- Alimentos que contêm nitrato (industrializados ou naturais): presunto, embutidos em geral (salsicha, salame, mortadela, calabresa...).
- O chocolate e bebidas achocolatadas são contra-indicados.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- O mel, seu uso é contra-indicado antes de 1 ano pelo menos;
- Os alimentos que contêm teores elevados de taninos e fibras dietéticas devem ser introduzidos com moderação nesta fase.
- A adição de açúcar aos alimentos é prática comum, e desaconselhada. Os doces e guloseimas em geral também não são aconselhados.
- Os alimentos industrializados são contra-indicados devido aos seus aditivos alimentares (corantes, conservantes, estabilizantes, espessantes, etc),
- Os alimentos industrializados são contra-indicados devido aos seus aditivos alimentares (corantes, conservantes, estabilizantes, espessantes, etc,).
- Os alimentos enlatados podem estar contaminados pelo chumbo e representar risco para o lactante. Os danos à saúde são causados pela intoxicação aguda ou pelo efeito acumulativo;
- O chá, principalmente adoçado, pode saciar a criança diminuindo seu interesse pela amamentação ao seio. Além disto, o chá mate e o preto, contém tanino e polifenóis de alto peso molecular, que interferem na absorção do ferro.
- O café, além de não oferecer contribuição nutricional, contém cafeína, que age como estimulante, podendo levar à irritabilidade na criança.
- Recomenda-se introduzir os novos alimentos gradualmente, um de cada vez, a cada 3 a 7 dias, É muito comum a criança rejeitar novos alimentos, não devendo este fato ser interpretado como uma aversão permanente da criança ao alimento. Em média, a criança precisa ser exposta a um novo alimento de oito a dez vezes para que o aceite bem.
- A consistência inadequada dos alimentos compromete a ingestão adequada de nutrientes pela criança. Por isso, no início da alimentação complementar, recomenda-se que os alimentos sejam preparados especialmente para ela. Eles devem ser inicialmente semi-sólidos e macios (sob a forma de purê), devendo ser amassados e nunca peneirados ou liquidificados. Sopa e comidas rala/moles não fornecem calorias suficientes para suprir as necessidades energéticas das crianças pequenas e devem ser desaconselhadas. A consistência da dieta deve ser aumentada gradativamente, respeitando-se as habilidades da criança.
- A partir dos 8 meses, a criança pode receber os alimentos preparados para as outras crianças, desde que amassados, desfiados, picados ou cortados em pedaços pequenos. Aos 10 meses, a criança já deve estar recebendo alimentos granulados, caso contrário corre risco maior de apresentar dificuldades alimentares.
- Aos 12 meses, a maioria das crianças pode receber o mesmo tipo de alimento consumido por adultos, desde que com densidade energética e consistência adequada. A partir de então, deve-se restringir o uso de alimentos semi-sólidos e deve-se evitar alimentos de formato aguçado e/ou consistência dura (ex: cenouras cruas, nozes, uvas), pelo risco de engasgar a criança.

### **Cardápios Diferenciados**

#### **BOLO**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>1ª OPÇÃO</b>	Bolo de chocolate com calda de chocolate*
<b>2ª OPÇÃO</b>	Bolo de baunilha com calda de chocolate *
<b>3ª OPÇÃO</b>	Bolo de coco com calda de chocolate *
<b>4ª OPÇÃO</b>	Bolo de chocolate com recheio de chocolate **
<b>5ª OPÇÃO</b>	Bolo de baunilha com recheio de creme de chocolate **
<b>6ª OPÇÃO</b>	Bolo de coco com recheio de creme de chocolate **
<b>7ª OPÇÃO</b>	Bolo de chocolate com recheio de creme de coco **
<b>8ª OPÇÃO</b>	Bolo de baunilha com recheio de creme de coco **
<b>9ª OPÇÃO</b>	Bolo de coco com recheio de creme de coco **
<b>10ª OPÇÃO</b>	Bolo de chocolate com recheio de creme de baunilha **
<b>11ª OPÇÃO</b>	Bolo de baunilha com recheio de creme de baunilha **
<b>12ª OPÇÃO</b>	Bolo de coco com recheio de creme de baunilha **
<b>13ª OPÇÃO</b>	Qualquer opção acima citada + abacaxi in natura e açúcar ***

<b>Tabela de per capita dos alimentos do cardápio do bolo festivo</b>	
<b>Alimentos / preparações</b>	<b>Per Capita in Natura</b>
Massa de bolo sabores (pó)	40g
Calda de chocolate	10g
Creme de baunilha/coco ou chocolate	10g
Abacaxi in natura	25g
Açúcar para o abacaxi	10g
* A fatia de bolo a ser servido ao aluno deve ser de 60g	
** A fatia de bolo a ser servido ao aluno deve ser de 70g	
*** A fatia de bolo a ser servido ao aluno deve ser de 80g	

### LANCHE FESTIVO

<b>1ª OPÇÃO</b>	Cachorro quente (carne moída, molho, milho e batata palha) + Canjica + Pipoca
<b>2ª OPÇÃO</b>	Hambúrguer (pão de hambúrguer, carne, alface, tomate, batata palha) + Pipoca + Picolé
<b>3ª OPÇÃO</b>	Cachorro quente (carne moída, molho, milho e batata palha)

### LANCHE DIFERENCIADO

<b>1ª OPÇÃO</b>	Cachorro quente ( carne moída, molho, milho e batata palha)
-----------------	---

<b>Tabela de per capita do cardápio de LANCHE DIFERENCIADO / LANCHE FESTIVO</b>	
<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in natura</b>
Pão de hot-dog	50g
Carne moída	30g



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Milho	10g
Batata palha	10g
Canjica	20g
Leite	100 ml
Açúcar	10g
Pipoca	20g
Pão de hambúrguer	50g
Carne de hambúrguer	50g
Alface	10g
Tomate	15g
Picolé	1 un.

**Observação:**

No lanche diferenciado e lanche festivo, deverá estar incluído produtos descartáveis como: copos para canjica e suco, guardanapos de papel, sacos de papel para pipoca, sacos plástico para cachorro quente, saco plástico para hambúrguer e colher para canjica.

**ALMOÇO DIFERENCIADO**

<b>1ª OPÇÃO</b>	Strogonoff de frango, arroz, milho, batata palha e salada de alface com tomate.
<b>2ª OPÇÃO</b>	Fricassê de frango, arroz, salada de alface com tomate.
<b>3ª OPÇÃO</b>	Arroz com brócolis, filé de frango grelhado e creme de milho e salada de alface com tomate.

**SOBREMESA**

<b>1ª OPÇÃO</b>	Salada de frutas
<b>2ª OPÇÃO</b>	Montanha Russa ( gelatina com creme de leite)

<b>Tabela de per capita do cardápio de ALMOÇO DIFERENCIADO e SOBREMESA</b>	
<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in natura</b>
Arroz	50g
Frango	60g
Creme de leite	20 ml
Margarina	10g
Milho	10g
Batata palha	20g
Alface	15g
Tomate	15g
Leite	20 ml
Requeijão	15g



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

Brócolis	5g
Filé de frango	60g
Gelatina	20g
Banana	20g
Laranja	20g
Maçã	20g
Mamão	20g

### KIT LANCHE

**\* Para atividades externas**

<b>1ª OPÇÃO</b>	Suco, pão careca com queijo e barra de cereal ou fruta
<b>2ª OPÇÃO</b>	Suco e biscoito waffer
<b>3ª OPÇÃO</b>	logurte e pão careca com queijo
<b>4ª OPÇÃO</b>	Suco e bolo individual
<b>5ª OPÇÃO</b>	Achocolatado e pão francês com margarina
<b>6ª OPÇÃO</b>	Achocolatado e pão com requeijão
<b>7ª OPÇÃO</b>	logurte e bolo individual
<b>8ª OPÇÃO</b>	Suco, bolo individual e barra de cereal ou fruta
<b>9ª OPÇÃO</b>	Enriquecedor de morango e pão de leite com margarina
<b>10ª OPÇÃO</b>	Enriquecedor de morango e waffer

#### Tabela de per capita do cardápio do KIT LANCHE

Alimentos / Preparações	Per Capita in natura
Enriquecedor de morango (individual)	200 ml
Achocolatado (individual)	200 ml
logurte (individual)	200 ml
Suco (individual)	200 ml
Queijo	2 fatias de 20g
Margarina	10g
Requeijão	10g
Bolo individual	1 un.
Pão de forma	2 fatias de 20g
Pão de hot-dog	1 un. de 50g
Pão francês	1 un. de 50g
Barra de cereal	1 un.
Biscoito salgado (embalagem individual)	4 un. (2 de 2 unidades)
Biscoito waffer (embalagem individual)	1 un. (40g)

\*Os kit lanches deverão ser fornecidos em embalagens plásticas fechadas, transparentes, íntegras, inodoras, próprias para contato com alimentos, de tamanho apropriado, tipo sacola.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- \*Os sanduíches que compõem os kits, descritos acima, deverão estar devidamente embalados, individualmente em sacos de polipropileno, transparente, atóxico, inodoro, próprio para contato direto com alimentos totalmente vedados íntegros, de tamanho apropriado, e com data, horário da manipulação e prazo de validade na embalagem.
- \*Os demais componentes dos kits, como barras de cereais, biscoitos, bebidas, deverão ser embalados individualmente em embalagens atóxicas, inodoras, próprias para contato com alimentos, totalmente vedadas, íntegras.
- \*Em cada kit deverá constar 1 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, com a dimensão mínima de 15x15 cm embalado em filme de polipropileno transparente, atóxico, totalmente vedado
- \* O kit lanche poderá ser utilizado para atender a unidade educacional em **situação especial ou emergencial**, na qual não oferece condição de distribuição ou de preparo das refeições (falta de água; procedimentos de conserto na tubulação de gás; reformas, adaptações ou reparos nas instalações; etc.).
- \* As frutas que compõem os kits deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em filme de polipropileno, transparente, atóxico, inodoro, próprio para contato com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário da manipulação e prazo de validade constando na embalagem.
- \* Havendo necessidade os kits deverão ser entregues devidamente embalados e acondicionados em caixas térmicas higienizadas e resistentes ao transporte e manuseio.

**OBSERVAÇÃO:**

Todos os cardápios especiais ( Bolo Festivo, Lanche Diferenciado, Lanche Festivo, Almoço Festivo, Sobremesa e Kit Lanche) deverão ser autorizados previamente pela Secretaria Municipal de Educação.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**Anexo V do Termo de Referência**

**PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

**A) RELAÇÃO DE ALIMENTOS**

**1) Achocolatado em Pó**

**2) Arroz Longo Fino Tipo 1**

**3) Barra de Cereais nos sabores:**

- a. Banana
- b. Castanha do Pará
- c. Coco
- d. Frutas Variadas (Salada de Frutas/Frutas Vermelhas)

**4) Biscoitos nos tipos:**

- a. Biscoito Salgado Tipo Água e Sal ou Cream Cracker
- b. Biscoito Maria
- c. Biscoito Maisena
- d. Biscoito rosquinha sabor Coco
- e. Biscoito rosquinha sabor Chocolate
- f. Biscoito rosquinha sabor Leite
- g. Biscoito Doce Integral
- h. Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker

**5) Bolos Individuais:**

- a. Chocolate
- b. Abacaxi
- c. Laranja
- d. Coco
- e. Baunilha
- f. Cenoura
- g. Fubá ou Milho
- h. Mesclado de Chocolate com Coco
- i. Mesclado de Chocolate com Baunilha

**6) Canjica:**

- a. Milho de canjica branca

**7) Carne Bovina Congelada:**

- a. nos cortes:
  - Patinho
  - Coxão Mole
  - Coxão Duro
- b. Em cubos, iscas ou bifes



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

c. Acém moído

d. Músculo

**8) Compostos Lácteos enriquecedor no sabor morango**

**9) Ervilha:**

a. Em Conserva

b. Ervilha Seca Partida

c. Milho em conserva

**10) Farinha de Trigo Tipo 1 Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico**

**11) Feijão Comum carioca ou preto Tipo 1**

**12) Fermentado Acético**

a. De álcool

b. De maçã

c. De álcool e vinho (AGRIN)

**13) Flocos de Milho Açucarados**

**14) Fórmula Infantil em Pó para Lactentes:**

a. De Zero até o 6º mês

b. De Seguimento (a partir do 6º mês)

**15) Frango em Pedacos Congelados Cortes: desossado**

a. Sobrecoxa

b. Peito/Filé

**16) Fubá de Milho “Mimoso” Enriquecido com Ferro e Ácido**

**17) Gelatinas em Pó sabores:**

a. Abacaxi

b. Morango

c. Limão

d. Uva

e. Framboesa

f. Cereja

g. Maracujá

h. Tangerina

i. Pêssego

**18) Geléia de Frutas sabores:**

a. Morango

b. Uva

c. Abacaxi

d. Framboesa

e. Jabuticaba

f. Goiaba



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**19) Geléia de Mocotó**

**20) Iogurte de Frutas sabores:**

- a. Morango
- b. Pêssego
- c. Frutas Variadas (salada de frutas/vitamina)

**21) Leite Integral UAT ou UHT**

**22) Leite em Pó Integral**

**23) Leite em Pó Integral Fortificado com Ferro e Adicionado das Vitaminas A, C, D e do Mineral Zinco.**

**24) Lingüiça de frango**

**25) Lingüiça Tipo Calabresa**

**26) Macarrão-massa de Sêmola com**

**ovos**

**para Macarronada:**

- a. Parafuso
- b. Pena
- c. Caracolino
- d. Espaguete
- e. Talharim

**27) Macarrão-massa de Sêmola com**

**ovos Vegetais para Macarronada:**

- a. Parafuso
- b. Pena
- c. Caracolino

**28) Macarrão Massinha de Sêmola para Sopa:**

- a. Ave-Maria
- b. Padre-Nosso
- c. Argolinha
- d. conchinha
- e. alfabeto
- f. anelzinho

**29) Margarina cremosa**

**30) Mingau de amido**

**31) Néctar de Frutas/Sucos Tropicais sabores:**

- a. Abacaxi
- b. Caju
- c. Goiaba
- d. Manga
- e. Maracujá
- f. Pera
- g. Pêssego
- h. Uva

**32) Óleo Vegetal Refinado de Soja**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**33) Ovo Branco de Galinha**

**34) Pães tipos:**

- a. Bisnaguinha
- b. Bisnaga ou Pão de Leite
- c. Hot Dog
- d. Pão de Hambúrguer
- e. Pão francês

**35) Peixe – Filés Congelados de:**

- a. Lombo de Cação

**36) Apresuntado**

**37) Queijos Fatiados:**

- a. Prato
- b. Mussarela

**38) Requeijão Cremoso**

**39) Sal Refinado de Mesa Iodado**

**40) Seleta de Legumes:**

- a. Em lata

**41) Suco de Laranja Integral Pasteurizado**

**42) Alimentos para atendimento de necessidades alimentares e nutricionais especiais (mediante prescrição médica ou de nutricionista)**

- 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

- b. Produtos sem adição de açúcar (sacarose), açúcar invertido, mel, xarope de glucose , xarope

de milho ou dextrose:

- Adoçantes Dietéticos
- Achocolatado em pó *diet*
- Bolos individuais indicados para diabéticos
- Biscoito rosquinha sabores diet
- Biscoito sabores diet
- Geléias de frutas *diet* sabores:

- 1. Morango



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

2. Uva
  3. Goiaba
    - 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
    - Flocos de milho sem açúcar
    - Barras de cereais *diet* (sabores variados)
  - c. Alimentos isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados lácteos:
    - Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja
    - Alimento com proteína isolada de soja
    - Extrato hidrossolúvel de soja (em pó) Bebidas à Base de Soja
    - Pães sem traço de leite
    - Iogurte de soja
    - Biscoitos doces/salgados
    - Bolos individuais (sabores diversos)
    - Creme vegetal (sem soro de leite)
    - Leite em pó ou UHT
  - d. 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*
- 43) Hortaliças – Frutos:**
- a. Abóbora sergipana Seca
  - b. Abóbora Paulista
  - c. Abobrinha Brasileira ou Italiana
  - d. Berinjela
  - e. Chuchu
  - f. Moranga Seca
  - g. Pepino
  - h. Quiabo Liso
  - i. Feijão-Vagem
  - j. Tomate
  - k. Pimentão Verde



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**44) Hortaliças de Raízes, Tubérculos:**

- a. Batata
- b. Batata Doce Rosada ou Amarela
- c. Beterraba
- e. Cenoura
- f. Inhame
- g. Mandioquinha Salsa (ou Batata Baroa ou Batata Salsa)
- h. Mandioca

**45) Hortaliças Verduras:**

- a. Acelga
- b. Agrião
- c. Alface Crespa
- d. Alface Lisa
- e. Almeirão
- f. Brócolis
- g. Cebolinha Verde
- h. Escarola
- i. Couve-Flor
- j. Couve-Manteiga
- k. Milho Verde
- l. Mostarda
- m. Espinafre
- n. Repolho Liso
- o. Rúcula
- p. Salsa
- q. Salsão
- r. Louro

**46) Alho**

**47) Cebola**

**48) Frutas Diversas:**

- a. Abacate
- b. Abacaxi
- c. Ameixa
- d. Goiaba
- e. Mamão
- f. Caqui
- g. Morango
- h. Uva Fina de Mesa (Itália/Rubi)
- i. Uva Niágara
- j. Maçã Nacional
- k. Banana Maçã
- l. Banana Nanica Climatizada
- m. Banana Prata
- n. Manga



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- o. Melancia
- p. Melão
- q. Pêssego
- r. Pêra
- s. Kiwi
- t. Maracujá

**49) Frutas Cítricas:**

- a. Laranja
  - Pera
  - Lima
- b. Limão
- c. Tangerina
  - Ponkan
  - Cravo
  - Murcot

**50) Alimentos Diversos:**

- a. Amido de Milho
- b. Aveia em Flocos
- c. Farinha de Mandioca
- d. Farinha de Milho
- e. Fécula de Batata
- f. Fermento em Pó Químico
- g. Fórmula Láctea Infantil Anti-Refluxo
- h. Grão-de-Bico
- i. Lentilha Seca
- j. Maionese
- k. Polvilho (doce/azedo)
- l. Soja em grão
- m. Trigo para quibe

Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, apontados no **anexo**, 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):

[www.anvisa.gov.br/e-legis](http://www.anvisa.gov.br/e-legis)

**b)** Legislação do Ministério da Agricultura (MA):

[www.extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarlegislacao.do](http://www.extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarlegislacao.do)

**c)** Normas pertinentes do INMETRO: [www.inmetro.gov.br](http://www.inmetro.gov.br)

**d)** Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90): [www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/L8078.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/L8078.htm)

**e)** Outras normas e dispositivos legais pertinentes inclusive referentes à embalagem e rotulagem.

**5)** Ter comprovado, através de exames (\*), microscópicos, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade:



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- 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 em seus rótulos 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) Quando envasados, sê-los 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.
- 8) 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.
- 09) Quando “in natura”, serem íntegros e frescos
- 10) Ser fornecidos e utilizados sempre dentro do prazo de validade.

**B) PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

<b>Legenda</b>	
<b>Composição Obrigatória</b>	Refere-se ao que o produto <b>deve</b> conter
<b>Composição Opcional</b>	Refere-se ao que o produto <b>pode</b> conter
<b>Composição Isenta (de)</b>	Refere-se ao que o produto <b>não deve</b> conter
<b>Legislação Vigente</b>	Refere-se ao que o produto <b>deve</b> conter
<b>Instrução</b>	Refere-se ao que o produto <b>deve</b> conter

<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b>	
	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de malte e/ou maltodextrina, açúcar refinado.  <b>OPCIONAL:</b> Leite em pó e/ou soro de leite, e outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<b>INSENTA: Soja e derivados</b> (exceto lecitina de soja), farinhas e/ou espessantes, corantes e conservadores.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução nº 23 de 15/03/00 - 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

**AÇÚCAR REFINADO**

	<b>DESCRIÇÃO:</b> Açúcar é a sacarose obtida de <i>Saccharum officinarum</i> , por processos tecnológicos adequados <b>OBRIGATORIA:</b> Açúcar refinado: contendo no mínimo: 99,0% de sacarose e teor máximo de umidade de 0,30%.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> polietileno atóxico, resistente, termossoldado. processos tecnológicos adequados <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> de acordo com a legislação vigente, devendo constar denominação "açúcar", seguida do tipo e/ou classificação. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 271 de 22/09/05 da ANVISA/MS Resolução nº 12 de 12/01/01 da ANVISA/MS Resolução nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS Resolução nº 259/2002 da ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92

**AMIDO DE MILHO**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	AMIDO DE MILHO em pó, sem aromas e sem corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o
-------------------	---



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	produto, os quais deverão ser declarados
<b>INSTRUÇÃO</b>	Deverá ser preferencialmente isenta do corante artificial amarelo tartrazina (INS102).
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Caixa própria. Saco de polietileno resistente, preferencialmente Leitoso. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 388 de 05/08/99, ANVS/MS (alterada pela Resolução RDC nº 169, de 10/06/02, 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 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.

<b>ARROZ LONGO FINO TIPO 1</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA:</b> Grãos de arroz "in natura", proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i> .
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Beneficiado, Polido, Longo Fino ("Aguhinha"), Tipo 1.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Caixa própria. Saco de polietileno resistente, preferencialmente Leitoso. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>Safra:</b> Corrente <b>Teste de Cocção:</b> Deve obter os seguintes resultados Cozimento em 15 minutos (máximo): Positivo = 100% dos grãos cozidos Volume = mínimo de 3,0 vezes
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro qualidade do produto.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 34/76 - CNNPA/MS; Portaria nº 329 de 02/09/85 - MA; Instrução Normativa nº6 de 16/02/09 – MAPA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto n 3664 de 17/11/00 - MA; Decreto Federal Nº6.268 de 22/11/07 Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RE nº 94 de 21/05/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 278 de 22/09/05 - ANVISA/MS.

<b>BARRA DE CEREAIS</b>	
	<b>SABORES:</b> 1) Banana; 2) Castanha do Pará; 3) Coco; 4) Frutas Variadas



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	(Salada de Frutas/frutas vermelhas); <b>OBRIGATÓRIA:</b> 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. Não des caracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. As barrinhas poderão <b>CONTRATANTE</b> desde que atendam à composição obrigatória. chocolate/"com cacau". 2) Outros sabores poderão ser autorizados pela ter alegação de "com iogurte"/"sabor de iogurte" ou "com cobertura de
<b>EMBALAGEM E PESO</b>	<b>Individual:</b> poliéster metalizado/ polietileno metalizado ou polipropileno biorientado metalizado vedada hermeticamente  <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.  <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.  <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro  <b>Peso Líquido Unitário da Barra:</b> 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolera da uma variação de até 5% para mais ou para menos.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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.

**BATATA PALHA**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Tubérculo da espécie <i>Solanum tuberosum</i> , L. <b>OPCIONAL:</b> outras substâncias alimentícias e aditivas permitidos pela legislação desde que não o descaracterizem e sejam declaradas no rótulo. <b>INSENTA:</b> Em relação Análise Sensorial: aparência não poderá estar escura"queimada"; sabor não apresentando ranço.
<b>EMBALAGEM</b>	Sacos de polipropileno, devido às suas e e vapor de água. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS Resolução nº 105 de 19/05/99 - ANVISA/MS Resolução nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA/MS

**BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> 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 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas.
--	--



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<b>OPCIONAL:</b> Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo. <b>INSENTA:</b> Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade <b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado do produto. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

**BISCOITO MARIA**

	<b>Obrigatória:</b> 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 gramas de gordura trans na porção e 30 gramas.  <b>Opcional:</b> Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.  <b>Insentá:</b> Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade <b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado do produto. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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
<b>BISCOITO MAISENA</b>	
	<b>Obrigatória:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar,



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p>amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras tras).</p> <p>O produto poderá conter, no máximo, 0,2 gramas de gordura trans na porção e 30 gramas.</p> <p><b>Opcional:</b> Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p><b>Insenta:</b> Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p>
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade</p> <p><b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado do produto.</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>BISCOITO ROSQUINHA SABOR LEITE</b>	
	<p><b>Obrigatória:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras tras).</p> <p>O produto poderá conter, no máximo, 0,2 gramas de gordura trans na porção e 30 gramas.</p> <p><b>Opcional:</b> Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p><b>Insenta:</b> Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p>
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade</p> <p><b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado do produto.</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	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
--	--

<b>BISCOITO ROSQUINHA SABOR COCO</b>	
	<p><b>Obrigatória:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras tras). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 gramas de gordura trans na porçãod e 30 gramas.</p> <p><b>Opcional:</b> Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p><b>Insenta:</b> Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p>
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 1 0% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade</p> <p><b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado do produto.</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>BISCOITO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE</b>	
	<p><b>Obrigatória:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras tras). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 gramas de gordura trans na porçãod e 30 gramas.</p> <p><b>Opcional:</b> Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p><b>Insenta:</b> Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p>
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 1 0% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade</p> <p><b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	do produto. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>BISCOITO DOCE INTEGRAL</b>	
	<b>OBRIGATÓRIA:</b> 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  <b>OPCIONAL:</b> Leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.  <b>INSENTA:</b> Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade <b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado do produto. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER</b>	
	<b>Obrigatória:</b> 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



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p><b>OPCIONAL:</b> Leite ( ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas que sejam declaradas no rótulo</p> <p><b>ISENTA:</b> Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p>
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade</p> <p><b>Primária:</b> Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado do produto.</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>BOLO INDIVIDUAL (SABORES VARIADOS)</b>	
	<p><b>OBRIGATÓRIA:</b> 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.</p> <p><b>Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda:</b></p> <p><b>Chocolate:</b> conter chocolate ou cacau em pó.</p> <p><b>Abacaxi:</b> conter aroma de abacaxi.</p> <p><b>Laranja:</b> conter aroma de laranja.</p> <p><b>Coco:</b> conter coco ralado desidratado e/ou aroma de coco.</p> <p><b>Baunilha:</b> conter aroma de baunilha.</p> <p><b>Cenoura:</b> conter cenoura.</p> <p><b>Limão:</b> conter aroma de limão.</p> <p><b>Fubá ou Milho:</b> conter fubá de milho</p> <p><b>Mesclado de Chocolate com Coco ou Mesclado Chocolate com Baunilha:</b> a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara aroma de coco ou de baunilha.</p> <p>conter aroma de laranja, e o confeito granulado chocolate ou cacau em pó.</p> <p><b>ISENTA:</b> Corantes artificiais na massa.</p>
<b>INSTRUÇÃO</b>	Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado.</p> <p><b>Secundária:</b> De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p><b>Peso Líquido Unitário: Opções:</b> 40g ou 50g, que deve estar declarada no rótulo, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos em</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	cada opção
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS

<b>BOLO DE ANIVERSÁRIO</b>	
	<p><b>OBRIGATORIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento q uímico, açúcar, ovo</p> <p><b>Tipos de bolo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Bolo comum de baunilha (tipo pão-de-ló)</b></li><li>- <b>Bolo de chocolate:</b> a massa deve conter chocolate ou cacau em pó.</li><li>- <b>Bolo de coco:</b> a massa deverá conter coco ralado e aroma natural de coco</li></ul> <p><b>Tipos de recheio e cobertura:</b></p> <p><b>Recheio e Cobertura de Chocolate:</b> devem conter chocolate ou cacau em pó.</p> <p><b>Recheio e Cobertura Sabor Baunilha:</b> devem conter aroma natural de baunilha.</p> <p><b>Recheio e Cobertura Tipo Brigadeiro:</b> devem conter chocolate ou cacau em.pó, confeito granulado de chocolate e ingredientes que caracterizem o sabor de brigadeiro.</p> <p><b>Recheio e Cobertura de Coco:</b> devem conter coco ralado.</p> <p><b>OPCIONAL (para o bolo, recheio e cobertura):</b> 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 qu e devem ser declaradas na ficha técnica, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais.</p> <p><b>ISENTA: Creme de leite,</b> corantes artificiais na massa, no recheio e na cobertura.</p>
<b>INSTRUÇÃO</b>	Deve apresentar-se com recheio e cobertura, em perfeito estado de conservação sem indícios de fermentação.
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado.</p> <p><b>Secundária:</b> De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p><b>Peso Líquido Unitário: Opções:</b> 40g ou 50g, que deve estar declarada no r ótulo, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos em cada opção</p>
<b>PER CAPITA</b>	50g (cinquenta gramas)
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	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
--	---

<b>CANJICA (BRANCA), MILHO DE</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA:</b> Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie <i>Zea mays</i> , L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo da escarificação mecânica ou manual (degerminação), despeliculados, maduros, limpos e secos, constituído de, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos brancos, marfim ou palha.
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>Grupo:</b> canjica misturada, <b>subgrupo:</b> despeliculado, <b>classe:</b> branca, <b>tipo:</b> 1 (um)
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, transparente <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Portaria nº 109, de 24/02/89, M.A.P.A. Lei nº 9.972, de 25/05/00 Resolução RDC nº 359 e 360, de 23/12/03, ANVISA/MS Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA/MS Resolução RDC nº 274, de 15/10/02, ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS

<b>CORTES: PATINHO, COXÃO MOLE, COXÃO DURO, MÚSCULO</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA:</b> 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 <b>patinho, coxão duro e/ou coxão mole</b> . <b>Patinho:</b> 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. <b>Coxão Duro:</b> Corte constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à lateral do fêmur e do íliaco, extremidades próximas à tibia. Separa-se, ainda, o corte de suas ligações com o músculo mole, lagarto e coxão mole. <b>Coxão Mole:</b> Corte constituído das massas musculares da face interna do coxão. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao íliaco, ao fêmur e à tibia. Separa-se, ainda, o corte, de suas ligações com o patinho, coxão duro e lagarto <b>Músculo:</b> Considerado como carne de "segunda" é na realidade bastante saborosa. É uma carne nutritiva: Alto valor protéico e reduzido de gordura
<b>INSTRUÇÃO</b>	A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	(quarenta graus centígrados negativos) <b>2)</b> Apresentar.se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e doexcesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. <b>3)</b> Estar cortada tipos isca, em pedaços pequenos
<b>NOTA</b>	Poderá.ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em <b>cubos congelados</b>
<b>EMBALAGEM E PESCO</b>	<b>Primária:</b> Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, contendo apenas um quilo <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) A carne congelada deve se apresentar em pacotes com 1(um) quilograma.s em contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA e suas alterações Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA

<b>CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA</b>	
	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina,manipulada sob rígidas condições de higiene, nos cortes: acém e músculo. Gordura animal ( <b>máximo de 5%</b> ), água ( <b>máximo de 3%</b> ) 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.
<b>EMBALAGEM E PESCO</b>	<b>Embalagem Primária:</b> Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, Termo encolhível atóxica, transparente e resistente, termosoldada <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente, com a identificação dos cortes utilizados. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)  Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra.rápido, devendo cada pacote



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	do produto ter o peso máximo de 1 (um ) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura igual ou or que 15 centímetros.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>ERVILHA</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> <b>TIPOS:</b> <b>1) Ervilhas em conserva:</b> Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersa em líquido apropriado (salmoura). <b>2) Ervilha Seca partida:</b> Ervilhas debulhadas, secas, Tipo 1, Grupo 2
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> <b>Ervilha em Conserva:</b> lata de folhas de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada, fechada, inviolável <b>Ervilha Seca:</b> Saco de polietileno transparente e atóxico <b>Secundária:</b> De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>POLPA DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Polpa de tomates maduros, são e limpos. Deverá apresentar teor de substancia seca menos cloreto de sódio, mínimo de 18%. <b>OPCIONAL:</b> Sal e/ou açúcares <b>ISENTA:</b> Pele e sementes, amido, conservadores e corantes e qualquer natureza
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Lata de folha de flandres com verniz interno, perfeitamente recravada; ou sacos tipo “bag” de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado., tipo tetra pack



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p><b>Secundária:</b> De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p>
<b>NOTA</b>	Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE a utilização de purê ou polpa de tomate, os quais deverão apresentar teor mínimo de 9% de substância seca deduzida o cloreto de sódio
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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 Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 352 de 23/12/02 – ANVISA/MS

**FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO**

	<p>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.</p> <p><b>OBRIGATÓRIA:</b> enriquecida com ferro e ácido fólico</p> <p><b>OPCIONAL:</b> Fermento químico em pó</p>
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel.</p> <p>Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

**FEIJÃO COMUM PRETO TIPO 1**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Grão comestível de feijão “in natura”, proveniente da espécie “Phaseolus vulgaris” 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. <b>Deverá ser da safra corrente.</b>
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Feijão comum, Classe preto, tipo 1
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>Teste de Cocção:</b> 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 <b>Umidade:</b> Máximo 15% em peso
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 34/76 - CNNPA/MS Portaria nº 329 de 02/09/85 - MA Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 – MAPA Lei Federal nº 9972 de 25/05/00, regulamentada pelo Decreto nº 3664 de 17/11/00; e pelo Decreto Federal 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

**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Grão comestível de feijão “in natura”, proveniente da espécie “Phaseolus vulgaris” 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. <b>Deverá ser da safra corrente.</b> Com base na portaria no 85, de 06 de março de 2002, 7ª parte, anexo XII, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o feijão-caupi pertence ao Grupo II (Feijão-de-corda, feijão-caupi ou feijão-macassar. espécie Vigna unguiculata (L.) Walp.) e tem as seguintes classes: Branco, Preto, Cores e Misturado (Brasil, 2002). Para facilitar o entendimento dessa classificação <b>Classe Preto</b> - cultivares com grãos de tegumento preto, cultivadas principalmente no Rio Grande do Sul e Santa Catarina para adubação verde, e na Tailândia e Miamar, para alimentação humana. <b>Classe Cores</b> - cultivares que tem grãos com tegumento com cores diferentes das classes Branco e Preto <b>Subclasse Carioca</b> - são cultivares que têm o tegumento de cor marrom com estrias
-------------------	---



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	longitudinais com tonalidade mais escura, semelhantes às do carioca do feijão comum ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.). Essa característica ocorre em materiais silvestres e no cultigrupo sesquipedalis, mas não há informação de que haja cultivares comerciais dessa subclasse em nenhum país.
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Carioca comum, Classe carioca, tipo 1
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>Teste de Cocção:</b> 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 <b>Umidade:</b> Máximo 15% em peso
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 34/76 - CNNPA/MS RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; MAPA; Lei Federal nº 9972 de 25/05/00, regulamentada pelo Decreto nº de 22/11/07, Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 ANVISA/MS; Resolução

<b>FERMENTADO ACÉTICO</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA</b> 1) Fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro) produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável 2) Fermentado acético de maçã (vinagre de maçã): produto obtido pela fermentação acética do fermentado originário de maçãs 3) 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. <b>OPCIONAL:</b> sais, sais que forneçam SO <sub>2</sub> (dióxido de enxofre) para conservar o produto, água potável. <b>Primária:</b> PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA..
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS

<b>FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p><b>OBRIGATORIA:</b> Milho livre de tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por açúcar e com adição de extrato de malte</p> <p><b>OPCIONAL: 1)</b> Mel; xaropes, sal; outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas no rótulo <b>2)</b> Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</p>
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> Saco de polietileno/polipropileno transparente.</p> <p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<p>Resolução nº 385 de 05/08/99 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.</p> <p>Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS;</p> <p>Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS;</p>

<b>FÓRMULA INFANTIL EM PÓ</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p>TIPOS:</p> <p><b>1) Fórmula Infantil em pó para Lactentes (até o 6º mês)</b></p> <p>Produto em pó destinado à alimentação de lactentes até o 6º mês 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.</p> <p><b>2) Fórmula Infantil de Seguimento em Pó (a partir do 6 meses):</b></p> <p>Produto em pó destinado à alimentação de lactentes a partir do 6º 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</p>
<b>APRESENTAÇÃO</b>	Em pó, necessitando de água para o preparo, de acordo com as



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p>instruções do fabricante.</p> <p>Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia.</p>
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p>A composição essencial da Fórmula Infantil deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerado adequado para a alimentação de lactentes.</p> <p>O produto e seus componentes não podem ser irradiados</p> <p>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.</p> <p>Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula.</p> <p>Os nutrientes adicionados devem ser <b>biodisponíveis</b> e seguros.</p>
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Embalagem primária:</b> Lata de folha de flandres membranizadas 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 01 (um) quilograma.</p> <p>Em cada embalagem primária deverá constar 01 (uma) colher dosadora (colher-medida), confeccionada em material atóxico, próprio para contato com alimento, inodoro, resistente ao empilhamento, manuseio e transporte do produto.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Registro:</b> Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<p>Portaria nº 977 de 05/12/98 - ANVISA/MS</p> <p>Portaria nº 685 de 27/08/98 – SVS/MS</p> <p>Portaria nº 29 de 13/01/98, SVS/MS</p> <p>Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 – ANVISA/MS</p> <p>Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS</p> <p>Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03</p> <p>Lei Federal nº 11.265 de 03/01/06</p>

**FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Milho livre de tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por açúcar e com adição de extrato de malte  <b>OPCIONAL: 1)</b> Mel; xaropes, sal; outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas no rótulo 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno/polipropileno transparente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.  <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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. Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS;

<b>FUBÁ DE MILHO “MIMOSO” (para o preparo de polenta)</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	Produto obtido a partir da moagem do grão de milho ( <i>Zea mays</i> , L), degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados  <b>OBRIGATÓRIA:</b> Enriquecido com ferro e ácido fólico.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno transparente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto Dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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.

**FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS**

**1) SOBRECOXA**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>2) PEITO DESOSSADO/FILÉ</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA:</b> Carne de frango nos cortes  1) Sobrecoxa desossada ou com osso  2) Filé de peito em pedaço desossados, com peso mínimo de 1(um) quilograma ou peito em filés.
<b>INSTRUÇÕES</b>	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 excesso de pele.  2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de ou gestagênicos, bem como de substâncias β agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar  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.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado.  <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto  <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.  <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>PESO</b>	As embalagens deverão ser de 1(um) quilograma. O teor máximo de água permitida por embalagem será de 10%
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

FILEZINHO DE FRANGO	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Entende-se por empanado, o produto carne industrializado, obtido a partir da carne proveniente de aves sadias
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>	<b>Aspecto:</b> Próprio <b>Cor:</b> Próprio <b>Odor:</b> Próprio <b>Sabor:</b> Doce
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>Carboidratos Totais:</b> Máximo 30% <b>Proteína:</b> Máximo 10%
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	As características microbiológicas deverão estar de acordo com o padrão estabelecido pela RDC Nº 12 DE 02/01/2001.
<b>EMBALAGEM</b>	Deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra contaminação, com peso da 3,9 kg a caixa, com os respectivos dados de rotulagem conforme legislação específica
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	A data de entrega do produto não poderá ultrapassar 10 dias da data de fabricação.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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.

GELATINA EM PÓ	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	Gelatina em pó, açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados <b>Sabores:</b> Abacaxi, Morango, Limão, Uva, Framboesa, Cereja, Maracujá, tangerina, pêssego.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Deverá ser preferencialmente isenta do corante artificial amarelo tartrazina (INS102).
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e validade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 388 de 05/08/99, ANVISA/MS (alterada pela Resolução RDC nº 1



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	de 10/06/02, 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 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.
	<b>GELÉIA:</b> <b>1) MORANGO;</b> <b>2) UVA;</b> <b>3) ABACAXI;</b> <b>4) FRANBOESA;</b> <b>5) JABUTICABA;</b> <b>6)GOIABA;</b>
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA:</b> Fruta inteira ou em pedaços; polpa, suco ou extrato os aquosos da fruta e açúcar  <b>OPCIONAL:</b> invertido, isoladamente ou em misturas adequadas; pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta  <b>ISENTA:</b> <b>1)</b> Pedúnculos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos animais, ou vegetais, fermentações <b>2)</b> corantes e aromas artificiais.
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>Proporção:</b> 50 partes de frutas frescas (ou equivalente), para 50 partes de açúcar.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária – opções:</b> a) Pote de vidro com tampa de folha de flandres, hermeticamente vedada; b) Lata de folha de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada c) balde ou pote em polipropileno ou polietileno alta densidade perfeitamente vedado  <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 04 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 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

IOGURTE DE FRUTAS	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p><b>Sabores: Morango, pêssego, coco, ameixa, frutas variadas (salada de frutas/vitamina)</b></p> <p>Produto obtido pela fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácticos próprios (cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>), adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser encarecionadas. O produto poderá ser integral ou semi-desnatado. Deverá apresentar-se na forma líquida.</p>
<b>INSTRUÇÃO</b>	<p>1) O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado.</p> <p>2) O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação.</p> <p>3) Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade.</p> <p>4) Os ingredientes não lácteos devem compor o produto final numa proporção máxima de 30% (m/m) conforme Resolução nº 5/00 – MAA – Item 2.2.2.</p> <p>5) Características físico-químicas: Deve obedecer a Resolução nº 05 de 13/11/00 - MAA / Tabela 1.</p>
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno préconformada, atóxica, com tampa termos soldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual.</p> <p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<p>Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS Resolução nº 05 de 13/11/00 - SDA/MAA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.</p>



Processo nº 3300/2018

Fls: \_\_\_\_\_

Pregão nº 098/2018 CGC

ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

--	--

LEITE INTEGRAL UAT ou UHT	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização. (UHT ou UAT)
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Cartonada asséptica, tipo tetra pack <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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/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; Lei nº 11.265 de 03/01/2006 (citar) 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	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Leite de vaca integral desidratado, fortificado, enriquecido com Ferro, adicionado de vitaminas A, C e D e do mineral Zinco. <b>OPCIONAL:</b> Coadjuvantes de tecnologia de fabricação, necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes essenciais, previstos na legislação <b>ISENTA:</b> Lecitina de soja 1) O leite deve apresentar, na forma de pó: <b>Ferro:</b> mínimo de 11,5 mg/100 g do pó <b>Vitamina A (retinol):</b> mínimo de 154,0 e máximo de 231,0 mcg RE/100 g do pó <b>Vitamina D (colecalfiferol):</b> mínimo de 1,92 e máximo de



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p>2,9 mcg/100 g do pó</p> <p><b>Vitamina C (ácido ascórbico):</b> mínimo de 11,5 e máximo de 17,3 mg/100 g do pó</p> <p><b>Zinco:</b> mínimo de 1,6 e máximo de 2,4 mg/100 g do pó</p> <p><b>2)</b> 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:</p> <p><b>Ferro:</b> mínimo de 25% da IDR <b>Vitaminas A, C e D e mineral Zinco:</b> mínimo 5% e máximo 7,5% da IDR.</p> <p><b>3)</b> 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</p> <p><b>4)</b> Os nutrientes acrescentados 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.</p>
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> Sacos de polietileno metalizado resistente e termossoldado ou Latas de folha de flandres com selo aluminizado e tampa de alumínio ou sobretampade polietileno/polipropileno.</p> <p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Nota:</b> É obrigatório que o produto tenha registro do rótulo e do estabelecimento produtor do Ministério da Agricultura.</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<p>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; 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;</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Portaria nº 27 de 13/01/98 – SVS/MS

<b>LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO</b> <b>LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO SEM PIMENTA</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Entende-se por lingüiça o produto cárneo industrializado, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetidos ao processo tecnológico adequado. O produto será designado de lingüiça, seguindo a denominação ou expressão que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda.  <b>Aspecto:</b> Característico
<b>CARACTERÍSTICAS AS ORGANOLÉTICAS</b>	<b>Cor:</b> Característico <b>Odor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico
<b>CARACTERÍSTICAS AS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>Gordura</b> máximo: 30% <b>Proteína</b> mínima: 12%  <b>Umidade</b> Máxima: 70%  <b>Cálcio</b> ( base seca) máximo: 0,1%  <b>Ausência Total de CMS</b> ( carne mecanicamente separada)
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC Nº12, de 02/01/2001, ANVISA MS, Publicada no D.O.U. , em 10.01.01.
<b>EMBALAGEM</b>	As embalagens primarias de lingüiça deverão ser em sacos de nylon poly e /ou termo encolhível, fechados a vácuo, com a identificação do pro impressa ou através de etiqueta devidamente identificada, sacos de 5 kg
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	A data de entrega do produto não poderá passar 100dias da data de fabricação.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Carne suína, toucinho, água, sal, alho, pimenta açúcar, conservadores/nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS251), acidulante/ glucona deltalactona (INS 575) e antioxidante/ eritorbato de sódio (INS 316). <span style="float: right;">calab</span>
<b>CARACTERÍSTICAS DAS ORGANOLÉTICAS</b>	<b>Aspecto:</b> Característico <b>Cor:</b> Característico <b>Odor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico
<b>CARACTERÍSTICAS DAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA MS, Publicada no D.O.U. , em 10.01.01.
<b>EMBALAGEM</b>	As embalagens primárias de lingüiça deverão ser em sacos de nylon poly e /ou termo encolhível, fechados a vácuo, com a identificação do produto impressa ou através de etiqueta devidamente identificada, sacos de 5 kg
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	A data de entrega do produto não poderá passar 40dias em temperatura ambiente.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>MACARRÃO-MASSA DE SÊMOLA COM OVOS PARA MACARRONADA</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo Tipo 1 ( <i>Triticum aestivum L.</i> e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> ), <i>semolina</i> ou sêmola de o enriquecida com ferro e ácido fólico  <b>OPCIONAL:</b> 1) massa com ovos 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação  <b>ISENTA:</b> 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) Corante artificial.
<b>CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS E</b>	<b>Classificação:</b> Massa seca para o preparo de macarronada. <b>Formato:</b> Curto - <b>Tipos:</b> Parafuso, Pena ou Caracolino



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>TIPOS</b>	<b>Formato:</b> Longo - <b>Tipo:</b> Espaguete.
<b>INSTRUÇÃO</b>	A massa curta (parafuso, penna ou caracolino) destina-se ao fornecimento exclusivo para <b>EMEF, EMEI e CEI</b> .  A <b>massa longa</b> (espaguete) destina-se ao fornecimento exclusivo para <b>EMEI e CEI</b>
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>MACARRÃO-MASSA DE SÊMOLA COM OVOS VEGETAIS PARA MACARRONADA</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo Tipo 1 ( <i>Triticum aestivum L.</i> e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> ), <i>semolina</i> 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), vermelha (p.ex., tomate, beterraba); amarelada (conferida pela cenoura, p.ex., ou a cor natural do macarrão de sêmola).  <b>OPCIONAL:</b> 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.  <b>ISENTA:</b> 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais.
<b>CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS E TIPOS</b>	<b>Classificação:</b> Massa seca para o preparo de macarronada. <b>Formato:</b> Curto - <b>Tipos:</b> Parafuso,
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>LEGISLAÇÃO</b>	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
-------------------	---

<b>MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA PARA SOPA</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico;  <b>OPCIONAL:</b> 1) massa com ovos 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação  <b>ISENTA:</b> 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes artificial
<b>CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS E TIPOS</b>	<b>Classificação:</b> Massa seca, de formato curto, para o preparo de sopa  <b>Tipos:</b> Ave-maria, padre nosso, argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho. (total = 6 tipos)
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>MARGARINA CREMOSA</b>	
<b>MARGARINA COM SAL- MÁXIMO DE 80% DE LIPÍDIOS</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	Óleos vegetais líquidos e interesterificados leite ou seus constituintes ou derivados, sal, água e outros componentes que o caracterizam.  <b>OBRIGATÓRIA:</b> O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 10 gramas.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>INSTRUÇÕES</b>	Gordura láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Potes de polipropileno ou polietileno de alta densidade <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Portaria nº 372 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 23 de 15/02/05 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

<b>MILHO EM CONSERVA</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	Hortaliças em conserva é o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças envazadas praticamente cruas, reidratadas ou apropriado submetidos a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>	<b>Aspecto:</b> Próprio <b>Cor:</b> Próprio <b>Odor:</b> Próprio <b>Sabor:</b> Doce
<b>INGREDIENTES</b>	Milho e Salmoura (Água e Sal)
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Não poderá apresentar microorganismos em desenvolvimento sobre condições normais de armazenamento. Não apresentar microrganismos patogênicos, fungos, leveduras e/ ou substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos em quantidade que possa torná-las nocivas à saúde humana.
<b>EMBALAGENS</b>	Primária lata de folha de flandres litografada com peso drenado de 2 quilos com os respectivos dados de rotulagem conforme legislação específica
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	A data de entrega do produto não poderá ultrapassar 10 dias da data de validade
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 352, 23/12/02 - ANVISA

<b>NÉCTAR DE FRUTAS / SUCOS TROPICAIS</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>Sabores:</b> Abacaxi, Caju, Goiaba, Laranja, Manga, Maracujá, Pêra, Pêssego, Uva. (Total = 9 sabores)



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

	<p><b>OBRIGATÓRIA:</b> Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável.</p> <p><b>OPCIONAL:</b> Adição de ácidos, corante natural, aroma natural/idêntico ao natural 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</p> <p><b>ISENTA:</b> Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores</p>
<b>EMBALAGENS</b>	<p><b>Primária:</b> Caixa cartonada asséptica <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA.</p>
<b>CONTEÚDO</b>	<p>Conteúdo Líquido: <b>a) 200 (duzentos) ml</b> (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<p>Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; 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</p>

<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p>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</p>
<b>EMBALAGENS</b>	<p><b>Primária:</b> Garrafa em PET (politereftalato de etileno) ou lata de folha de flandres com revestimento apropriado e perfeitamente recravada</p> <p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>OVO BRANCO DE GALINHA</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, <b>proveniente de avicultor com inspeção oficial</b>
<b>INSTRUÇÃO</b>	Deve apresentar a seguinte <b>classificação, segundo:</b> Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 55g; Qualidade = Classe A.
<b>EMBALAGENS</b>	<b>Primária:</b> Bandejas de papelão. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>PÃES</b>	
<b>TIPOS</b>	<b>Tipos:</b> 1) Bisnaguinha 3) Bisnaga ou pão de leite 4) Pão doce (sem recheio) 4) Hot Dog 5) Hot dog integral 6) Para Hambúrguer 7) de Forma (tradicional) 8) de Forma “de leite” 9) de Forma Integral



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA</b>	<b>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:</b>  <b>1) Todos os tipos, exceto os integrais:</b> 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.  <b>2) Bisnaga “de leite” e pão de forma “de leite”:</b> leite ou soro de leite entre os componentes principais;  <b>3) Pães integrais:</b> 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 .
<b>COMPOSIÇÃO OPCIONA</b>	<b>1) Pão Integral:</b> 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.
<b>ISENTA</b>	Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais
<b>INSTRUÇÕES</b>	<b>TODOS OS TIPOS:</b> Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas,  <b>INTEGRAIS:</b> Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100g.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico.  <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.  <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.  <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>PESO</b>	<b>Peso Líquido do Pão Hot Dog, de Hambúrguer e Bisnaga de leite</b> = 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p><b>Peso Líquido da bisnaguinha (comum):</b> 20g (vinte gramas) sendo tolerada uma variação de até 10% para menos no peso líquido</p> <p><b>Peso Líquido do Pão de Forma (comum e integral) =</b> 25g (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo tolerada uma variação de até 10% para menos no peso líquido.</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>PEIXE: Lombo de Cação</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p><b>Lombo de Cação:</b> Cação em cubos congelados, o produto deverá ser proveniente de postas de cação, sem a presença de cartilagens e peles. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de 23 ° celsius.</p>
<b>EMBALAGENS</b>	<p><b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente.</p> <p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Peso de 01 (um) a 05 (cinco)kg</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. (contendo data de validade, tabela nutricional e dados cadastrais)</p> <p><b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>	<p><b>Aspecto:</b> Característico <b>Cor:</b> Característico <b>Odor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

QUEIJOS FATIADOS	
<b>1) PRATO</b> <b>2) MUSSARELA</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> 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 cálcio.  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  <b>OPCIONAL:</b>  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 orgânicos, láctico, acético ou tartárico.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Os queijos deverão se apresentar em fatias
<b>NOTA</b>	Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor prato ou mussarela
<b>EMBALAGENS</b>	<b>Primária:</b> Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada à vácuo)  <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.  <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.  <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).
<b>PESO</b>	Peso Líquido Unitário (uma fatia) = mínimo de 15 gramas, que deve ser declarada na Ficha de Identificação de Produtos, sendo tolerada uma variação de 5% para menos.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - M.A.P.A.
--

<b>REQUEIJÃO CREMOSO</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> 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  <b>ISENTO:</b> amido, gordura vegetal hidrogenada
<b>EMBALAGENS</b>	<b>Primária:</b> Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado  <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto  <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.  <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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

<b>SAL DE MESA REFINADO IODADO</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiúmectante e iodo.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno transparente.  <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.  <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.  <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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.

<b>SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA)</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Batata e Cenoura em cubos e Ervilhas



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

	<b>ISENTA:</b> Conservadores
<b>INSTRUÇÃO</b>	<p>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:</p> <p><b>1) Embaladas à Vácuo:</b> Cozidas a vapor e esterilizadas.</p> <p><b>2) Embaladas em Lata:</b> Imersas em líquido de cobertura composto por água e sal. As hortaliças deverão ocupar no mínimo 90% da capacidade da lata</p>
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b></p> <p><b>1) À vácuo:</b> 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;</p> <p><b>2) Lata de folha de flandres</b> com verniz sanitário, perfeitamente recravada.</p> <p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<p>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</p>

SUCO DE GOIABA CONCENTRADO



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA:</b> Suco de Goiaba integral é a bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo da goiaba, através do processo tecnológico adequado.  <b>OPCIONAL:</b> Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, acidulante ácido cítrico estabilizante carboximetilcelulose  <b>ISENTA: CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS:</b> O produto descrito nesta especificação deverá obedecer aos limites máximos estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.	
<b>INSTRUÇÃO</b>	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 9 (nove) partes de água	
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro.  <b>Secundária:</b> Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades, patelizadas com 6 camadas contendo no total 150 fardos e revestidas filme stretch	
<b>PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS</b>	<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
	° Brix (25 °C)	8 ( ± 0,5 )
	pH (25° C)	3,6 – 3,8
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)	0,5 ( ± 0,1 )
<b>PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b> (valores médios / 100 g de produto)	Teor de polpa	40%
	Densidade(g/cm³)	1,040
<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
	Bolores e leveduras	Aus
	Coliformes Totais	< 0,3 NMP
	Bactérias Totais (UFC/mL) máx	Ausente
	Salmonella sp (em 25g)	ausente
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	Cor / Aparência	Rosado / Líquido homogêneo
	Aroma	Equivalente ao aroma natural da fruta
	Sabor	Equivalente ao sabor natural da fruta. Ácido e adstringente



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; 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.
-------------------	---

<b>SUCO DE CAJU CONCENTRADO</b>		
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Suco de Caju integral é a bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo da goiaba, através do processo tecnológico adequado. Aroma natural de caju.  <b>OPCIONAL:</b> Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, acidulante ácido cítrico.  <b>ISENTA: CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS:</b> O produto descrito nesta especificação deverá obedecer aos limites máximos estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.	
<b>INSTRUÇÃO</b>	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 9 (nove) partes de água	
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro.  <b>Secundária:</b> Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades, patelizadas com 5 camadas contendo no total 150 fardos e revestidas filme stretch	
<b>PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS</b>  <b>PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b> (valores médios / 100 g de produto)	<b>Análises</b>  ° Brix (25 °C)  pH (25° C)  Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)  Teor de polpa  Densidade(g/cm³)	<b>Especificações</b>  10 ( ± 0,5 )  2,7 – 3,8  0,9 ( ± 0,1 )  18%  1,040 ( ± 0,5 )



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
	Bolores e leveduras	Aus
	Coliformes Totais	< 0,3 NMP
	Bactérias Totais (UFC/mL) máx	Ausente
	Salmonella sp (em 25g)	ausente
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	Cor / Aparência	Amarelado / Líquido homogêneo
	Aroma	Equivalente ao aroma natural da fruta
	Sabor	Equivalente ao sabor natural da fruta. Ácido e adstringente
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; 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.	

<b>SUCO DE MANGA CONCENTRADO</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p><b>OBRIGATÓRIA:</b> Suco de Manga integral é a bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo da manga, através do processo tecnológico adequado.</p> <p><b>OPCIONAL:</b> Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, acidulante ácido cítrico.</p> <p><b>ISENTA: CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS:</b> O produto descrito nesta especificação deverá obedecer aos limites máximos estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.</p>
<b>INSTRUÇÃO</b>	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 7 (sete) partes de água
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro.</p> <p><b>Secundária:</b> Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades, patelizadas com 5 camadas contendo no total 150 fardos e revestidas filme stretch</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS</b>	<b>Análises</b> ° Brix (25 °C) pH (25° C) Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa) Teor de polpa Densidade(g/cm <sup>3</sup> )	<b>Especificações</b> 14 ( ± 0,5 ) 3,6 – 3,8 0,6 ( ± 0,1 ) 40% 1,050 ( ± 0,5 )
<b>PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b> (valores médios / 100 g de produto)		
<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>Análises</b> Bolores e leveduras Coliformes Totais Bactérias Totais (UFC/mL) máx Salmonella sp (em 25g)	<b>Especificações</b> Aus < 0,3 NMP Ausente ausente
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	Cor / Aparência Aroma Sabor	Amarelo / Líquido homogêneo Equivalente ao aroma natural da fruta Equivalente ao sabor natural da fruta. Ácido e adstringente
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; 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.	

<b>SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA:</b> Suco de maracujá integral é a bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo da maracujá, através do processo tecnológico adequado.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<b>OPCIONAL:</b> Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, acidulante ácido cítrico, corante natural betacaroteno  <b>ISENTA: CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS:</b> O produto descrito nesta especificação deverá obedecer aos limites máximos estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.	
<b>INSTRUÇÃO</b>	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 11 (onze) partes de água	
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro.  <b>Secundária:</b> Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades, patelizadas com 5 camadas contendo no total 150 fardos e revestidas filme stretch	
<b>PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS</b>	<b>Análises</b> ° Brix (25 °C)  pH (25° C)  Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)  Teor de polpa  Densidade(g/cm <sup>3</sup> )	<b>Especificações</b> 11 ( ± 0,5 )  2,7 – 3,8  2,5 ( ± 0,1 )  11%  1,045 ( ± 0,5 )
<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>Análises</b>  Bolores e leveduras  Coliformes Totais  Bactérias Totais (UFC/mL) máx  Salmonella sp (em 25g)	<b>Especificações</b>  Aus  < 0,3 NMP  Ausente  ausente
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	Cor / Aparência  Aroma  Sabor	Amarelo / Líquido homogêneo  Equivalente ao aroma natural da fruta  Equivalente ao sabor natural da fruta. Ácido e adstringente
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97;	



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; 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.
--	---

<b>SUCO DE UVA RECONSTITUÍDO</b>		
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Suco de uva reconstituído é a bebida obtida dissolução de suco de uva concentrado até a concentração original do suco integral. Aroma natural de uva.  <b>OPCIONAL:</b> Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico.  <b>ISENTA: CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS:</b> O produto descrito nesta especificação deverá obedecer aos limites máximos estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.	
<b>INSTRUÇÃO</b>	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 9 (nove) partes de água	
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro.  <b>Secundária:</b> Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades, patelizadas com 5 camadas contendo no total 150 fardos e revestidas filme stretch	
<b>PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS</b>	<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
	° Brix (25 °C)	14 ( ± 0,5 )
	pH (25° C)	3,0 – 3,8
	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)	0,9 ( ± 0,1 )
	Teor de polpa	-----
	Densidade(g/cm³)	1,050 ( ± 0,5 )
<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
	Bolores e leveduras	Aus
	Coliformes Totais	< 0,3 NMP



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	Bactérias Totais (UFC/mL) máx	Ausente
	Salmonella sp (em 25g)	ausente
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	Cor / Aparência	Vinho / Líquido homogêneo
	Aroma	Equivalente ao aroma natural da fruta
	Sabor	Equivalente ao sabor natural da fruta. Ácido e adstringente
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; 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.	

**ALIMENTOS SEM GLÚTEN**

**Nota:** Para alimentação de portadores de doença celíaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Serem isentos de glúten. Não poderão conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada e malte
<b>TIPOS DE ALIMENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Biscoitos de polvilho (salgados e doces)</li><li>2) Biscoitos sem glúten (salgados e doces)</li><li>3) Biscoitos tipo Sequilho sem glúten</li><li>4) Pães sem glúten (salgados)</li><li>5) Granola sem glúten</li><li>6) Flocos de Arroz sem extrato de malte</li><li>7) Macarrão sem glúten</li><li>8) Chocolate em pó sem extrato de malte</li><li>9) Bebidas lácteas sem extrato de malte</li><li>10) Composto Lácteo sem extrato de malte</li></ol> <p><b>NOTA:</b> Os produtos deverão ser <b>preferencialmente</b> isentos de gorduras trans.</p> <p><b>OPCIONAL:</b> 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.</p>



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.</b>
<b>EMBALAGEM</b>	Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto  <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente Produtos registro dispensados da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<b>Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03</b> 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

**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.

<b>TIPOS DE ALIMENTOS</b>	1) Adoçantes dietéticos 2) A chocolateado em pó <i>diet</i> 3) Bolo indicados para diabéticos 4) Geléia <i>diet</i> 5) Iogurte com frutas indicados para diabéticos 6) Gelatina (sabores variados) <i>diet</i> 7) Pó para pudim sabor chocolate <i>diet</i> 8) Bebidas Lácteas UHT indicadas para diabéticos (sabores variados) 10) Flocos de milho sem açúcar; 11) Barras de cereais diet
<b>A chocolateado em pó diet</b>	<b>Composição:</b> Cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de malte e/ou maltodextrina, edulcorantes substâncias permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.
<b>Adoçantes dietéticos</b>	<b>Composição:</b> edulcorantes artificiais (aspartame acessulfan isolados ou em combinação sucralose)  Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS
<b>Bolos individuais indicados para diabéticos (sabores variados)</b>	<b>Composição:</b> bolos adoçados com edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose, xarope de milho, açúcar invertido ou dextrose.  <b>Notas:</b>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p>1) Poderão ser da linha <i>light</i> desde que atendam a composição específica.</p> <p>2) Deverão ser <b>preferencialmente</b> isentos de gorduras trans.</p> <p>3) Produtos diet têm registro obrigatório na ANVISA.</p>
<b>Geléias de frutas diet</b>	<p><b>Composição:</b> polpa da fruta, edulcorantes e outras substâncias permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.</p> <p><b>Sabores:</b> Morango, uva</p> <p><b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS</p>
<b>Iogurte de morango Com frutas diet Indicados para diabéticos</b>	<p><b>Composição:</b> iogurte com polpa de morango adoçado com Edulcorante(s) em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose. Deverá apresentar-se na forma líquida</p> <p><b>Instrução:</b> A mesma do iogurte não dietético.</p> <p><b>Notas:</b> 1) Iogurtes <i>diet</i> têm registro obrigatório no MAPA (SIF) e na ANVISA/MS. 2) Poderão ser da linha <i>light</i> desde que atendam a composição especificada.</p>
<b>Gelatina diet (sabores variados)</b>	<p><b>Composição:</b> 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.</p> <p><b>Sabores:</b> Abacaxi, Morango, Uva, Laranja, Framboesa, Cereja, Maracujá, Tangerina, Pêssego.</p> <p><b>Notas:</b></p> <p>1) Deverá ser preferencialmente isenta de corante amarelo tartrazina (INS 102).</p> <p>2) Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS.</p>
<b>Pó para pudim sabor chocolate diet</b>	<p><b>Composição:</b> 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><b>Isenta:</b> Corantes de qualquer natureza</p>



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

	<p><b>Notas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Deverá ser preferencialmente isenta de aromas artificiais</li><li>2) Preferencialmente isentos de gorduras trans</li><li>3) Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS.</li></ol>
<p><b>Bebidas Lácteas UHT indicadas para diabéticos (sabores variados)</b></p>	<p><b>Composição:</b> leite integral e/ou semi-desnatado e/ou substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose e outras substâncias alimentícias não descaracterizem o produto, exceto gordura vegetal, submetido à esterilização pelos processos de UHT e envasado em condições assépticas em embalagens fechadas em</p> <p>Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes artificiais e aromatizantes artificiais.</p> <p><b>Notas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Produto com registro obrigatório no MAPA</li><li>2) Produtos <i>diet</i> têm registro obrigatório na ANVISA</li><li>3) Poderão ser da linha <i>light</i> desde que atendam a composição especificada.</li></ol>
<p><b>Flocos de milho sem açúcar</b></p>	<p><b>Composição:</b> 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><b>Nota:</b> produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p>
<p><b>Barras de cereais diet (sabores variados)</b></p>	<p><b>Composição:</b> Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, as frutas em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose.</p> <p><b>Notas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Produtos <i>diet</i> têm registro obrigatório na ANVISA</li><li>2) Poderão ser da linha <i>light</i> desde que atendam a composição especificada.</li></ol> <p><b>Instrução:</b> <b>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelharlo ao cardápio dos demais alunos.</b></p> <p>Embalagem:</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p>Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</b></p> <p><b>Legislação:</b></p> <p>Resolução RDC nº 278 22/09/05 – 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.</p>
--	---

**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.

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA:</b> Isentos de leite, lactose, soro de leite e derivado de leite
<b>TIPOS DE ALIMENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Alimento com proteína isolada de soja</li><li>2) Extrato hidrossolúvel de soja (em pó)</li><li>3) Bebidas à base de soja (sabores variados)</li><li>4) Pães</li><li>5) Iogurte de soja (sabores variados)</li><li>6) Biscoitos doces/salgados</li><li>7) Bolos individuais (sabores variados)</li><li>8) Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja</li><li>9) Creme Vegetal (sem soro de leite)</li><li>10) Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT</li></ol> <p><b>Instrução:</b> Os produtos deverão ser <b>preferencialmente</b> isentos de gorduras trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção</p>
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelha-lo ao cardápio dos demais alunos</b>
<b>EMBALAGEM</b>	Todos os produtos: Embalagem que preserve a integridade e a qualidade do produto.  <b>Bebidas à base de soja:</b> 1) cartonada asséptica 200 ml com canudo acoplado para compor kit



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p>lanche e</p> <p>2) cartonada asséptica de 1 litro ou sachê de polietileno atóxico 200 ml (com canudo) para cardápios de lanche.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Nota:</b> Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<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</p> <p>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 Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA</p>
<b>PRODUTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA</b>	
<p><b>Nota:</b> para alimentação nos casos de dislipidemia e obesidade, sob prescrição médica ou de nutricionista.</p>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p><b>OBRIGATÓRIA:</b> Teor reduzido de gordura / linha <i>light</i> com teor reduzido de gordura</p>
<b>TIPOS DE ALIMENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Achocolatado em pó <i>light</i></li><li>2) Leite em pó desnatado ou leite UHT desnatado</li><li>3) Leite em pó semidesnatado ou leite UHT semidesnatado</li><li>4) Requeijão <i>light</i></li><li>5) Iogurte de frutas <i>light</i></li><li>6) Queijo prato/mussarela <i>light</i></li><li>7) Bebida Láctea UHT <i>light</i></li></ol>
<b>INSTRUÇÃO</b>	<p>Os produtos deverão ser <b>preferencialmente</b> isentos de gorduras trans ou conter, no máximo 0,2 grama na porção.</p> <p>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelha-lo ao cardápio dos demais alunos</p>
<b>EMBALAGEM</b>	<p>Todos os produtos: Embalagem que preserve a integridade e a qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Nota:</b> Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<p>Portaria 29 de 13/01/98 – SVS/MS Resolução RDC 278 de 22/09/05 – ANVISA/MS</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA 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. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA
---

**PADRÃO DE QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS HORTIFRUTÍCOLAS  
HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS, E MANDIOCA**

<b>DESCRIÇÃO</b>	Hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca, no estado "in natura" correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados
	<b>HORTALIÇAS - FRUTOS:</b>  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 var. melopepo</i> ) 04) Berinjela ( <i>Solanum melongena</i> L.) 05) Chuchu ( <i>Sechium edule</i> Schwartz) 06) Moranga seca ( <i>Cucurbita maxima</i> ) 07) Pepino ( <i>Cucumis sativus</i> L.) 08) Quiabo liso ( <i>Hibiscus esculentus</i> ) 09) Feijão-vagem ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) 10) Tomate ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill) 11) Pimentão verde ( <i>Capsicum annuum</i> )  <b>HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS:</b>  1) Batata doce rosada ou amarela ( <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.) 2) Beterraba ( <i>Beta vulgaris var. condita</i> ) 3) Cará ( <i>Dioscorea alata</i> L.) 4) Cenoura ( <i>Daucus carota</i> L.) 5) Inhame ( <i>Alocasia esculenta</i> ) 6) Mandioquinha ( <i>Arracacia xanthorrhiza</i> )  <b>MANDIOCA:</b> Deve ser graúda.
<b>CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO</b>	As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca deverá 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,



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p>para fins comerciais;</p> <p>3) Terem atingido o 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;</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>
<b>Tolerância</b>	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
<b>LEGISLAÇÃO</b>	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: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS

<b>TOMATE</b>	
<b>Variedades</b>	Carmen e/ou Débora e/ou Fanny
<b>Grupos de Coloração</b> (de acordo com a cor final ou madura do fruto)	vermelho, rosado, laranja, amarelo
<b>SUBGRUPO DE MATURAÇÃO</b> (de acordo com o estágio e da cor final maturação do fruto)	II (colorido, ou coma cor entre 30% até 90%)
<b>Classe ou Calibre</b> (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.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Defeitos Graves</b> 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.
<b>Defeitos Leves</b> São aqueles cuja incidência sobre o fruto diminuem o valor do produto, porém impedem sua comercialização e consumo	Deformado, amassado, mancha profunda e 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.
<b>Classificação:</b> (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
<b>Tolerância</b> Será tolerada de tomates 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.

<b>CENOURA</b>	
<b>Descrição</b>	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)
<b>Defeitos Graves</b>	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



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	deformação. Esses defeitos não serão tolerados
<b>Defeitos Leves</b>	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 soma 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.
<b>Classe ou Calibre</b> (conforme comprimento da raiz)	Classe 14 ou 18, correspondente ao comprimento maior que 140 e menor que 220 mm
<b>Tolerância</b> Será tolerada uma mistura de cenouras pertencentes às classes superior 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

<b>MANDIOQUINHA SALSA</b> <b>(OU BATATA BAROA OU BATATA SALSA)</b>	
<b>Descrição</b>	Raiz da espécie <i>Arracacia xanthorrhiza</i> , Bancroft, no estado "in natura".  Grupo: Amarela ou branca  Classe: 9 e/ou 12 (correspondente ao Extra AAA)
<b>Defeitos Graves</b>	Injúrias por pragas ou doenças, lenhosa, podridão, rachadura, raiz murcha e dano mecânico com profundidade superior a 3mm ou 10% da superfície 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.
<b>Defeitos Leves</b>	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 soma desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem
<b>Classe ou Calibre</b> (de acordo com o comprimento das raízes) <b>Tolerância</b> de às classes imediatamente superior e/ou inferior ao	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 Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

especificado:	
---------------	--

<b>BATATA</b>	
<b>Descrição</b>	<p>Tubérculo da espécie <i>Solanum tuberosum</i>, L., no estado <i>in natura</i>.</p> <p>Classe: II (correspondente à "Batata Comum Classe Especial")</p> <p>Variedade: Baraka e/ou Monalisa e/ou César e/ou Asterix</p>
<b>Gerais</b>	<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 estabelecido.</p>
<b>Defeitos Graves</b>	<p>Esverdeamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida. Esses defeitos não serão tolerados.</p>
<b>Defeitos Leves</b>	<p>Danos superficiais e profundos, brotado, queimado, rizoctonia, mancha chocolate, vitrificação, esfolado, coração, oco e deformação. Quando existirem, a somatória desses 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.</p>
<b>Classe ou Calibre</b> (o tamanho da batata é determinado pelo seu calibre, correspondente ao maior diâmetro)	<p>Classe II, correspondente ao diâmetro maior ou igual a 45 mm ou a classificação de mercado "peneira 45".</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

transversal do tubérculo)	
<b>Tolerância</b> 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.
<b>Legislação</b>	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 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.

<b>PEPINO</b>	
<b>Descrição</b>	Fruto da espécie <i>Cucumis sativus</i> L., no estado "in natura"  Grupo: Comum, Caipira ou Japonês  Subgrupo: cor verde escura ou verde escura brilhante  <b>Classe:</b> 20 (correspondente ao Extra AAA)
<b>Defeitos Graves</b>	Podridão, dano profundo que exponha o mesocarpo do fruto, desidratação, virose, oco, dano superficial que ocupa 10% ou mais da superfície do fruto, descoloração que ocupa 30% ou mais da superfície do fruto e passado "nível 2", correspondente ao fruto com desenvolvimento avançado, caracterizado pelo amarelecimento maior ou igual a 5 cm a partir do ápice do fruto, e pelo oramento e endurecimento das sementes. Esses defeitos graves não serão tolerados.
<b>Defeitos Leves</b>	Ponta fina, dano superficial que ocupe menos que 10% da superfície do fruto, descoloração que ocupe menos que 1, caracterizado pelo amarelecimento menor que 5% cm a partir do ápice do fruto, e pelo oramento e endurecimento das sementes. A somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Classe ou Calibre</b> (de acordo com o comprimento do fruto)	Classe 20, correspondente ao comprimento maior ou igual a 20 e menor que 25 cm.
<b>Tolerância</b> Será tolerada uma mistura de pepinos pertencentes às classes superior inferior ao especificado:	Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

<b>BERINJELA</b>	
<b>Descrição</b>	Fruto pertencente à espécie <i>Solanum melongena L.</i> , no estado "in natura".  Grupo: Escuras  Subclasse ou diâmetro: 6 e/ou 7 (correspondente ao Extra AA)
<b>Defeitos Graves</b>	Podridão, dano profundo deformado, passado, amassado, danos superficiais não cicatrizados e murchos. Esses defeitos não serão tolerados
<b>Defeitos Leves</b>	Manchado e danos superficiais cicatrizados e sem atingir a polpa do fruto. A somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem
<b>Classe ou Calibre</b> (de acordo com o comprimento do fruto)	Classe 14 e/ou 17, correspondente ao comprimento maior ou igual a 14 e menor que 20 cm.
<b>Subclasse ou diâmetro</b>	6 e/ou 7, correspondendo ao diâmetro transversal maior que 6 cm e menor que 8 cm.
<b>Tolerância</b> Será tolerada uma mistura de berinjelas 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.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>ALHO</b>	
<b>Descrição</b>	<p><b>Alho</b> no estado "in natura", bulbo da espécie <i>Allium sativum</i>, L <b>Classe:</b> 5/6 – <b>Tipo:</b> Extra.</p> <p><b>Grupo:</b> branco e/ou roxo.</p> <p><b>Subgrupo:</b> nobre</p> <p><b>Classe:</b> 5 ou 6, segundo a Portaria nº 242/92 - MA</p> <p><b>Tipo:</b> Extra</p>
<b>GERAIS</b>	<p>Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas.</p> <p>a) Aparências frescas; de ótima qualidade, são colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento, isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma;</li><li>2- terra aderente;</li><li>3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à parte externa;</li><li>4- parasitos e larvas;</li><li>5- umidade externa anormal;</li><li>6- resíduos de defensivos agrícolas;</li><li>7- odor e sabor estranhos;</li><li>8- enfermidades;</li></ol> <p>b) Cor: uniforme, típica da espécie. c) Odor: típico da espécie. d) Sabor: típico da espécie.</p>
<b>Defeitos Graves</b>	<p>Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais 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.</p>
<b>Defeitos Leves</b>	<p>Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo como túnica. Quando existirem a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Os defeitos que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e não serão tolerados.</p>
<b>Classe ou Calibre</b>	<p>Classe 5 e/ou 6, correspondente ao diâmetro transversal maior que 42 mm e menor que 56 mm</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Tolerância</b>	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.
<b>Legislação</b>	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 3.664 de 17/11/00 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.

<b>LOURO</b>	
<b>Descrição</b>	<b>Louro</b> no estado "secas as folhas", da espécie <i>Laurus nobilis</i> , L <b>Grupo:</b> verde <b>Subgrupo:</b> nobre. <b>Classe:</b> Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 <b>Tipo:</b> Extra
<b>GERAIS</b>	Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1- resíduos de defensivos agrícolas; 2- Cor: típica da espécie. 3- Odor: típico da espécie. 4- Sabor: típico da espécie/ próprio
<b>Defeitos Graves</b>	Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chocha mento parcial, bulbo chocho, 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.
<b>Defeitos Leves</b>	Alterações que prejudicam a aparência 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
<b>Classe ou Calibre</b>	Resíduo mineral fixo, máximo 4,0% p/p. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	1% p/p Extrato alcoólico, mínimo 18% p/p
<b>Legislação</b>	Deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 Portaria nº 242 de 17/9/92 - MA; Lei nº 9972 de 25/05/00 Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/ INMETRO nº 009 de 12/11/02.

<b>ORÉGANO</b>	
<b>Descrição</b>	<b>Orégano</b> no estado "secas as folhas", da espécie <i>Origanum vulgare</i> , L.  <b>Grupo:</b> verde  <b>Subgrupo:</b> nobre.  <b>Classe:</b> Resolução - CNNPA nº 12, de 1978  <b>Tipo:</b> Extra.
<b>GERAIS</b>	Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1- resíduos de defensivos agrícolas; 2- odor e sabor estranhos; Aspecto: folha ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.
<b>Defeitos Graves</b>	Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chocha mento parcial, bulbo chocho, mofado, bulbo aberto e dano por pragas 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.
<b>Defeitos Leves</b>	Alterações que prejudicam a aparência 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



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Classe ou Calibre</b>	Resíduo mineral fixo, máximo 10,0% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 3,0% p/p Extrato alcoólico, mínimo 8,0% p/p
<b>Legislação</b>	Deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial:  Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 Portaria nº 242 de 17/9/92 - MA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; 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 009 de 12/11/02.

<b>CEBOLA</b>	
<b>Descrição</b>	Cebola no estado "in natura"; bulbo da espécie <i>Allium cepa</i> L. Da Safra – <b>Classe:</b> 50/60  <b>Grupo de formato:</b> 1 (redondo, oblongo ou periforme e/ou 2 (achatado).  Grupos de coloração: Branca e/ou Amarela Vermelha, Pinhão ou Baia e/ou Roxa.  <b>Classe ou Calibre:</b> Classe 50 e/ou 60 (ou 3 e/ou 3 cheio, segundo a Portaria 529/95).  <b>Cebola:</b> Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:
<b>GERAIS</b>	a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito e 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;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	b) Odor: típico da espécie; c) Sabor: típico da espécie;
<b>Defeitos Graves</b>	Talo grosso, brotado, podridão, mancha negra e mofado. Esses defeitos não serão tolerados.
<b>Defeitos Leves</b>	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.
<b>Classe ou Calibre</b>	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.
<b>Tolerância</b>	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.
<b>Legislação</b>	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: Portaria nº 529 de 18/03/95 - MA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; 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**

<b>Descrição</b>	Verduras no estado “in natura” de 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, fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências, limpeza; danos b) da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza.
------------------	---



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	As hortaliças de acordo com suas características deverão ser classificadas como de primeira.
<b>Relação de Verduras</b>	Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Alho Porró, Almeirão, Brócolis, Cebolinha Verde, Escarola, Couve-Flor, Couve-Manteiga, Milho-Verde, Mostarda, Moyashi, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão.
<b>Características Gerais</b>	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 e 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.
<b>Tolerâncias</b>	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 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 de 1,0% (um por cento) desses defeitos.
<b>Legislação</b>	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; Resolução CNNPA nº 12 de 1978

**FRUTAS DIVERSAS**

<b>Descrição</b>	Frutas diversas, destinadas ao consumo <i>in natura</i> , com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.
------------------	---



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Relação de Frutas Diversas</b>	Abacaxi, Ameixa, Goiaba, Mamão, Caqui, Morango, Uva, Maçã, Abacate, Banana Maçã, Banana Nanica, Banana Prata, Manga, Melancia, Melão, Pêssego, Pêra, Kiwi, Maracujá
<b>Características Gerais</b>	<p>As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas e sãs;</p> <p>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.</p> <p>c) Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais;</p> <p>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;</p> <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) substâncias terrosas;</li><li>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;</li><li>3) parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens);</li><li>4) umidade externa anormal;</li><li>5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;</li><li>6) odores e sabores estranhos;</li><li>7) enfermidades.</li></ol>
<b>Tolerâncias</b>	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.
<b>Legislação</b>	As frutas devem estar de acordo com as normas da legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00 – MAPA Decreto Nº 6.268, de 22/11/07. Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 22/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02

<b>GOIABA</b>	
<b>Descrição</b>	Pertencente à espécie <i>Psidium guajava</i> , L. Branca ou vermelha.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Subgrupo ou cor da casca</b> <b>Classe ou calibre</b>	Amarelo, verde-amarelado ou verde-claro
<b>Defeitos Graves</b>	Imaturidade, dano, profundo, podridão, alterações fisiológicas. Esses defeitos não serão tolerados
<b>Defeitos Leves</b>	Lesão cicatrizada, dano superficial, manchas, deformação, Amassado, umbigo mal formado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que serão portanto, não serão tolerados considerados graves e portanto, não serão tolerados
<b>Classe ou Calibre</b>	De acordo com o seu diâmetro equatorial, a goiaba será classificada como classe ou calibre 6 e/ou 7 correspondente ao diâmetro equatorial maior que 60 e menor que 80 cm.
<b>Peso Mínimo Unitário</b>	200 gramas
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de goiabas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.

<b>ABACAXI</b>	
<b>Descrição</b>	Infrutescência da espécie <i>Ananás comosus</i> (L.) Merrill.  Grupo: Polpa branca (pérola)  Subgrupo: Pintado ou colorido  Classe: 2 e/ou 3 (graúdo, tipo "A")
<b>Teor de sólido solúvel (oBrix)</b>	12º, no mínimo.
<b>Defeitos Graves</b>	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, amassado, exsudado, mole, chocolate, injúria por frio. Esses defeitos não serão tolerados
<b>Defeitos Leves</b>	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



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	serão considerados graves, e portanto não serão permitidos
<b>Classe</b>	De acordo com o seu peso, o abacaxi será classificado como classe 3, correspondente ao peso maior que 1,500 até 1,800 kg.
<b>Peso</b>	1,500 até 1,800 kg
<b>Tolerância</b>	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.
<b>Legislação</b>	Instrução Normativa nº 1 de 01/02/02 - MAPA.

<b>MAMÃO</b>	
<b>Descrição</b>	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.
<b>Classe</b>	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.
<b>Defeitos Graves</b>	Podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, mancha grave. Esses defeitos não serão tolerados
<b>Defeitos Leves</b>	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 limite serão considerados graves e, portanto não serão tolerados.
<b>Classe</b>	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.
<b>Peso</b>	Mamão Hawai ou Solo = 530 gramas Mamão Formosa = 1,6 kg
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	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.
--	---

<b>MORANGO</b>	
<b>Descrição</b>	Espécie <i>fragaria x ananassa</i> duch lac Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie ( <b>Grupo Não Suculentos</b> ).  Categoria: Extra
<b>Classe ou Calibre</b>	3 do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura" da CEAGESP
<b>Defeitos Graves</b>	Deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas. esses defeitos não serão tolerados.
<b>Defeitos Leves</b>	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.
<b>Tolerância</b>	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.

<b>UVA</b>	
<b>Descrição</b>	Fruto: Espécie <i>Vitis Vinifera L.</i>  Variedades: Itália, Rubi.  Grupos: I e/ou II  Subgrupo: Branco e/ou Colorido  Subclasses: 16, 18 ou 20 do "Programa Brasileiro para a Modernização Horticultura" da CEAGESP".  Categoria: Extra A



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Defeitos Graves</b>	Imatura, podridão, dano profundo. quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder 2% (dois por cento) do peso total entregue
<b>Defeitos Leves</b>	Dano superficial, ausência de pruína (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), degrana (baga solta do engaço), queimado do sol. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue
<b>Tolerância</b>	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.

**UVA – Niágara**

<b>Descrição</b>	Fruto: Espécie <i>Vitis Labrusca L</i> Variedade: Niágara.  Grupo: Rosada e/ou branca e/ou mista  Subclasses: 2 do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” da CEAGESP.  Categoria: Extra A (Boletim da CEAGESP).
<b>Defeitos Graves</b>	Podridão, degrana, dano profundo, falta de limpeza. quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder 2% (dois por cento) do peso total entregue
<b>Defeitos Leves</b>	Ausência de coloração típica da variedade, presença de substâncias (resíduos) estranhas ao produto, dano superficial cicatrizado, ausência de pruína (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), cacho mal formado. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
<b>Tolerância</b>	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**

<b>Descrição</b>	Fruto: Espécie <i>Malus domestica Borkh</i> , nacional, <i>in natura</i> , nas variedades Fuji e/ou Gala.
------------------	---



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p>Categoria: 1</p> <p>Classe ou Calibre: 163 – 175 frutos</p>
<b>Características Gerais</b>	<p>As maçãs devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) Serem frescas, sãs e inteiras;</p> <p>b) Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;</p> <p>c) Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte;</p> <p>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;</p> <p>e) Estarem isentas de:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) substâncias terrosas;</li><li>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca;</li><li>3) umidade externa anormal;</li><li>4) odor e sabor estranhos;</li><li>5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas;</li><li>6) enfermidades;</li><li>7) insetos, parasitos, lavas e outros animais (frutos e embalagens)</li><li>8) rachaduras e cortes na casca;</li><li>9) praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.</li></ol> <p>f) Deverão apresentar: cor, odor e sabor típicos da variedade.</p>
<b>Tolerância</b>	<p>Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02; Instrução Normativa nº 05 de 09/02/06 - MAPA</p>
<b>Classe e Calibre</b>	<p>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</p>
<b>Limite Máximo de Defeitos</b>	<p>Não serão tolerados os defeitos: cortiça, congelamento, desidratação, degenerescência interna severa, frutas passadas (sobremaduras) e escaldadura. Os defeitos previstos na Instrução Normativa nº 05/2006 para a</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p>Categoria 1, serão tolerados desde que a somatória dos mesmos não exceda a 2% (dois por cento) do peso total do produto entregue.</p> <p>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.</p>
--	--

**BANANA NANICA CLIMATIZADA**

<b>Descrição</b>	<p>Fruto: Espécie <i>Musa acuminata</i>, climatizado, in natura.</p> <p>Grupo: Variedades do Grupo "Cavendish" (nanica, nanicão, "grain naine" e outras)</p> <p>Cor: Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a ponta verde) e/ou 6 (todo amarelo).</p> <p>Classe I e comprimento: 13 e/ou 16 centímetros.</p> <p>Subclasse: Penca.</p>
<b>Características Gerais</b>	<p>As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Serem frescas e sãs;</li><li>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;</li><li>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;</li><li>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;</li><li>5) Estarem isentas de:<ol style="list-style-type: none"><li>a) Substâncias terrosas;</li><li>b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca;</li><li>c) Umidade externa anormal;</li></ol></li></ol>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	<p>d) Odor e sabor estranhos;</p> <p>e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas;</p> <p>f) Enfermidades;</p> <p>g) Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens);</p> <p>h) Rachaduras e cortes na casca;</p> <p>i) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação</p>
<b>Legislação</b>	<p>Estar de acordo com as Normas do "Programa Brasileiro para a Melhoriados Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" e com a legislação vigente, especialmente:</p> <p>Lei nº 9.972 de 25/05/00 Decreto nº 3.664 de 17/11/00; 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.</p>
<b>Defeitos Graves</b>	<p>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<sup>2</sup>. Estes defeitos não serão tolerados.</p>
<b>Defeitos Leves</b>	<p>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 são considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.</p>
<b>Classe ou comprimento</b>	<p>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</p>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de bananas pertencentes aos ca 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.
-------------------	--

<b>FRUTAS CÍTRICAS</b>	
<b>Descrição</b>	Frutas cítricas "in natura" procedentes de espécies genuínas e sãs, próprias para o consumo.
<b>Características Gerais</b>	<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"><li>1) Serem frescas e sãs</li><li>2) Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;</li><li>3) Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte;</li><li>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;</li><li>5 – Estarem isentas de:<ol style="list-style-type: none"><li>a) substâncias terrosas;</li><li>b) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca;</li><li>c) umidade externa anormal;</li><li>d) odor e sabor estranhos;</li><li>e) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;</li><li>f) enfermidades;</li><li>g) insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens);</li><li>h) rachaduras e cortes na casca</li></ol>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</li><li>6 – Deverão apresentar:<ol style="list-style-type: none"><li>a) Cor: típica da variedade;</li><li>b) Odor: típico da variedade;</li><li>c) Sabor: típico da variedade.</li></ol></li></ol>
<b>Relação de Frutas</b>	Laranja, Limão, Tangerina.
<b>Legislação</b>	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 3.664, de 17/11/00; 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



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

	nº 09 de 12/11/02.
--	--------------------

<b>LARANJA</b>	
<b>Descrição</b>	Fruto: Espécie <i>Citrus sinensis</i> , Osbeck.  Variedades: Pêra, Natal e Lima.  Teor de Sólidos Solúveis (°Brix): Mínimo 10º  Porcentagem de Suco: Mínimo de 35  Classe: 66 e/ou 68 - Tipo "B" Boletim CEAGESP
<b>Defeitos Graves</b>	Podridão e dano profundo, que não serão tolerados.
<b>Defeitos Leves</b>	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.
<b>Classe ou Calibre</b>	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.
<b>Tolerância</b>	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.

<b>Limão</b>	
<b>Descrição</b>	Fruto: Espécie <i>Citrus latifolia</i> Tanaka (Limão Taiti).  Classe: 50 Grupo de Coloração: C2 e/ou C3 e/ou C4. Porcentagem mínima de suco: [(peso do suco / peso do fruto) x 100] = mínimo de 40%.
<b>Defeitos Graves</b>	Podridão e dano profundo, que não serão tolerados.
<b>Defeitos Leves</b>	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.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Classe ou Calibre</b>	De acordo com o seu diâmetro equatorial, medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo: a limão será classificada como:  Classe ou calibre 50 correspondente ao diâmetro equatorial maior que 50 mm e menor que 53 mm
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de limões pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.

<b>Tangerina</b>	
<b>Descrição</b>	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, Cravo e Murcot.  Teor de Sólidos Solúveis (°Brix): Mínimo 9 °  Classe: 70 e/ou 74  Grupo de Coloração: C2 e/ou C3
<b>Defeitos Graves</b>	Podridão e dano profundo, inclusive as lesões de Pinta Preta. Esses defeitos não serão tolerados.
<b>Defeitos Leves</b>	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.
<b>Classe ou Calibre</b>	De acordo com o seu diâmetro equatorial, medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo: a tangerina será classificada como:  Classe ou calibre 70 e/ou 74 correspondentes ao diâmetro equatorial maior que 70 mm e menor que 78 mm.
<b>Tolerância</b>	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% do total entregue.

**PADRÃO DE OUTROS ALIMENTOS**

**Nota:** Na relação abaixo constam outros alimentos que, eventualmente, podem



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

ter o fornecimento solicitado pela CONTRATANTE, através dos cardápios elaborados.	
ALIMENTO	LEGISLAÇÃO
<b>Amido de Milho</b> <b>(*Para atender crianças com doença celíaca)</b>	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
<b>Aveia em Flocos</b>	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
<b>Ervilha em Conserva</b>  <b>Ervilha Seca</b>	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
<b>Farinha de Mandioca</b>	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.
<b>Farinha de Milho Amarela</b>	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.
<b>Fécula de Batata</b> <b>(*Para atendimento de crianças com doença celíaca)</b>	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
<b>Fermento em Pó Químico</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 234 de 19/08/02 - ANVISA/MS
<b>Fórmula Infantil Sem Lactose</b> <b>(*Para atendimento de crianças de Creche com</b>	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



Processo nº 3300/2018  
Fls: \_\_\_\_\_  
Pregão nº 098/2018 CGC

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>intolerância à lactose, sob prescrição)</b>	Lei Federal nº 11.265 de 03/01/06
<b>Fórmula Láctea Infantil Anti- Refluxo (Para atendimento de crianças de Creche com refluxo gastroesofágico, sob prescrição.)</b>	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



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**Anexo VI do Termo de Referência  
Relatório de Ocorrência**



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Volta Redonda  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**ANEXO VI - RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA - UNIDADES EDUCACIONAIS**

Processo Administrativo nº .....  
Identificação da Contratada: .....  
Número do Contrato : .....

OCORRÊNCIA TIPO 01 - SITUAÇÕES BRANDAS QUE NÃO CARACTERIZAM INTERRUÇÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, MAS QUE COMPROMETEM SUA REALIZAÇÃO DE MANEIRA SATISFATÓRIA, TAIS COMO:	AVALIAÇÃO		
	A	NA	AP
a) Atraso injustificado na entrega de insumos			
b) Serviço executado de maneira relapsa ou descuidada			
c) Impontualidade/Inassiduidade ou conduta inadequada de merendeira			
d) Merendeira sem uniforme, com adornos, com esmalte e maquiagem			
e) Insumos entregues fora das especificações e não substituído no prazo contratual			
f) Não preenchimento diário das planilhas de qualidade e planilha de retirada de insumos do estoque			
g) Não cumprimento das obrigações trabalhistas dos profissionais envolvidos na prestação de serviço			
h) Falta e/ou atraso injustificado nos serviços de manutenção preventiva ou corretiva de equipamentos			
i) Falta e/ou atraso injustificado no fornecimento de utensílios de cozinha ou reposição de equipamentos			

OCORRÊNCIA TIPO 02 - SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUÇÃO NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO, TAIS COMO:	AVALIAÇÃO		
	A	NA	AP
a) Não cumprimento de obrigações relativas ao serviço após reiterada solicitação para fazê-lo			
b) Ausência de insumos, equipamento e utensílios obrigatoriamente fornecido pela contratada			
c) Insumos utilizados fora da especificação técnica e qualidade inadequada para o consumo			
d) Insumo, equipamentos e utensílios, entregues em quantidades insuficientes			
e) Não comparecimento da merendeira, sem a devida substituição em tempo hábil			
f) Mal funcionamento de equipamentos e utensílios empregados na execução dos serviços			
g) Condições inadequadas de higiene dos utensílios, dos equipamentos, da cozinha e do refeitório			



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
 PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
 GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
 CENTRAL GERAL DE COMPRAS**



Estado do Rio de Janeiro  
 Prefeitura Municipal de Volta Redonda  
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**ANEXO VI - RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA - UNIDADES EDUCACIONAIS**

OCORRÊNCIA TIPO 03 - SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E COMPROMETEM A ROTINA OU O PATRIMÔNIO DO MUNICÍPIO, TAIS COMO:	AVALIAÇÃO		
	A	NA	AP
a) Reiteradas danificações do patrimônio do município			
b) Conduta perigosa que ponha em risco a segurança de terceiros			
c) Empregados desguarnecidos de equipamentos de proteção individual			
d) Reiterada ausência de insumos ou equipamento obrigatoriamente fornecido pela contratada			
e) Não atendimento ao cardápio planejado pela SME ou troca de cardápio sem autorização prévia			
f) Certificado de dedetização não visível na cozinha ou com prazo de validade vencido			
g) Ausência de amostra das preparações servidas			
h) Ausência ou ineficiência no controle ou registro de refeições servidas.			
i) Porcionamento fora das especificações e/ou quantidades			
j) Alimentos com validade vencida			
k) Alimentos acondicionados em embalagens inadequadas			
l) Estocagem inadequada dos alimentos nas despensas ou na cozinha			
m) Acondicionamento inadequado dos alimentos prontos, durante o horário de merenda ou em condições inadequadas de temperatura			
n) Alimentos transportados em condições e/ou veículos inadequados			

LEGENDA A=> ATENDE  
 NA=> NÃO ATENDE  
 AP=> ATENDER PARCIALMENTE



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**Anexo VII do Termo de Referência  
Folha de medição**



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Volta Redonda  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**ANEXO VII - FOLHA DE MEDIÇÃO nº ..... / ..... - MÊS /ANO**

Processo Administrativo nº .....  
Identificação da Contratada: .....  
Número do Contrato : .....

<b>OCORRÊNCIA TIPO 01 - SITUAÇÕES BRANDAS QUE NÃO CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, MAS QUE COMPROMETEM SUA REALIZAÇÃO DE MANEIRA SATISFATÓRIA, TAIS COMO:</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
a) Atraso injustificado na entrega de insumos	
b) Serviço executado de maneira relapsa ou descuidada	
c) Impontualidade/Inassiduidade ou conduta inadequada de merendeira	
d) Merendeira sem uniforme, com adornos, com esmalte e maquiagem	
e) Insumos entregues fora das especificações e não substituído no prazo contratual	
f) Não preenchimento diário das planilhas de qualidade e planilha de retirada de insumos do estoque	
g) Não cumprimento das obrigações trabalhistas dos profissionais envolvidos na prestação de serviço	
h) Falta e/ou atraso injustificado nos serviços de manutenção preventiva ou corretiva de equipamentos	
i) Falta e/ou atraso injustificado no fornecimento de utensílios de cozinha ou reposição de equipamentos	
<b>Total - Ocorrência Tipo 01</b>	<b>0</b>

<b>OCORRÊNCIA TIPO 02 - SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO, TAIS COMO:</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
a) Não cumprimento de obrigações relativas ao serviço após reiterada solicitação para fazê-lo	
b) Ausência de insumos, equipamento e utensílios obrigatoriamente fornecido pela contratada	
c) Insumos utilizados fora da especificação técnica e qualidade inadequada para o consumo	
d) Insumo, equipamentos e utensílios, entregues em quantidades insuficientes	
e) Não comparecimento da merendeira, sem a devida substituição em tempo hábil	
f) Mal funcionamento de equipamentos e utensílios empregados na execução dos serviços	
g) Condições inadequadas de higiene dos utensílios, dos equipamentos, da cozinha e do refeitório	
<b>Total - Ocorrência Tipo 02</b>	<b>0</b>



Estado do Rio de Janeiro  
Prefeitura Municipal de Volta Redonda  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**ANEXO VII - FOLHA DE MEDIÇÃO nº ..... / ..... - MÊS /ANO**

<b>OCORRÊNCIA TIPO 03 - SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E COMPROMETEM A ROTINA OU O PATRIMÔNIO DO MUNICÍPIO, TAIS COMO:</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
a) Reiteradas danificações do patrimônio do município	
b) Conduta perigosa que ponha em risco a segurança de terceiros	
c) Empregados desguarnecidos de equipamentos de proteção individual	
d) Reiterada ausência de insumos ou equipamento obrigatoriamente fornecido pela contratada	
e) Não atendimento ao cardápio planejado pela SME ou troca de cardápio sem autorização prévia	
f) Certificado de dedetização não visível na cozinha ou com prazo de validade vencido	
g) Ausência de amostra das preparações servidas	
h) Ausência ou ineficiência no controle ou registro de refeições servidas.	
i) Porcionamento fora das especificações e/ou quantidades	
j) Alimentos com validade vencida	
k) Alimentos acondicionados em embalagens inadequadas	
l) Estocagem inadequada dos alimentos nas despesas ou na cozinha	
m) Acondicionamento inadequado dos alimentos prontos, durante o horário de merenda ou em condições inadequadas de temperatura	
n) Alimentos transportados em condições e/ou veículos inadequados	
<b>Total - Ocorrência Tipo 03</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL GERAL - Ocorrências 01+02+03</b>	<b>0</b>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**Anexo VIII do Termo de Referência**

**ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇOS - ANS**

**01. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- Fica estabelecido entre as partes contratantes este ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços objeto do respectivo contrato.
- A medição da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será realizada por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado.
- As situações abrangidas neste acordo se referem a fatos cotidianos da execução do contrato, não isentando a CONTRATADA das demais responsabilidades ou sanções legalmente previstas.
- A CONTRATANTE poderá alterar os procedimentos e metodologias de avaliação durante a execução contratual, sempre que um novo sistema se mostrar mais eficiente e não houver prejuízos para a CONTRADA ou para a qualidade do serviço.

**02. DOS PROCEDIMENTOS**

- A direção da unidade educacional fará o acompanhamento diário do serviço contratado relacionado no Item 01 - **DA DESCRIÇÃO** deste Termo de Referência e encaminhará à fiscalização o RELATÓRIO DE OCORRÊNCIA - ANEXO VI, ao término de cada quinzena;
- O fiscal do contrato acompanhará a execução dos serviços atuando em conjunto com cada unidade educacional e dando ciência ao preposto indicado pela CONTRATADA;
- Verificando a existência de irregularidade na prestação dos serviços, o fiscal do Contrato notificará o preposto da CONTRATADA, para que esta solucione o problema ou preste os devidos esclarecimentos.
- A notificação quanto a existência de irregularidade na execução do contrato, deverá ser obrigatoriamente por escrito, independente das circunstâncias ou gravidade do fato.
- Dependendo da irregularidade será lavrado pelo Fiscal do Contrato um termo de notificação, relatando a detalhadamente a ocorrência e seu grau de pontuação;
- O termo de notificação será emitido em duas vias, sendo que em uma delas será registrada a ciência da CONTRATADA e ficará sob a guarda do fiscal para servir de instrumento de avaliação no final do período de execução;
- A CONTRATADA terá direito ao contraditório e deverá se manifestar oficialmente, em até 02 (dois) dias úteis a contar da data de recebimento do termo de notificação;
- Em até cinco dias úteis, após o último dia útil do período vencido, o Fiscal do Contrato comunicará por escrito ao preposto da CONTRATADA, o resultado da avaliação da prestação de serviço;
- A CONTRATADA que terá direito ao contraditório, manifestando-se em até 02 (dois) dias úteis a contar da data de recebimento do resultado da avaliação;
- Esgotada a fase do contraditório, a CONTRATADA, emitirá a próxima fatura mensal, com os descontos relativos a este acordo, se este for o caso.

**03. DO SISTEMA DE PONTUAÇÃO:**

- O sistema de pontuação destina-se a definir os graus de pontuação para cada tipo de ocorrência.
- As ocorrências são dispostas em três níveis de graduação, atribuindo-se a cada nível uma pontuação determinada, conforme tabela abaixo:



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>OCORRÊNCIAS</b>	<b>VALOR DA INFRAÇÃO</b>
<p>OCORRÊNCIAS TIPO 01 = SITUAÇÕES BRANDAS QUE NÃO CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS MAS QUE COMPROMETEM SUA REALIZAÇÃO DE MANEIRA SATISFATÓRIA, TAIS COMO:</p> <p>a) Atraso injustificado na entrega de insumos; b) Serviço executado de maneira relapsa ou descuidada; c) Impotualidade/inassiduidade ou conduta inadequada da merendeira; d) Merendeira sem uniforme, com adornos, com esmalte e maquiagem; e) Insumos entregues fora das especificações e não substituídos no prazo contratual; f) Não preenchimento diário das planilhas de qualidade e planilhas de retirada de insumos do estoque; g) Não cumprimento das obrigações trabalhistas dos profissionais envolvidos na prestação de serviços; h) Falta e/ou atraso injustificado nos serviços de manutenção preventiva ou corretiva de equipamentos; i) Falta e/ou atraso injustificado no fornecimento de utensílios de cozinha ou reposição de equipamentos.</p>	01 PONTO

<b>OCORRÊNCIAS</b>	<b>VALOR DA INFRAÇÃO</b>
<p>OCORRÊNCIAS TIPO 2 = SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, TAIS COMO:</p> <p>a) Não cumprimento de obrigações relativas ao serviço após reiterada solicitação para fazê-lo; b) Ausência de insumos, equipamentos e utensílios obrigatoriamente fornecidos pela contratada; c) Insumos utilizados fora da especificação técnica e qualidade inadequada para o consumo, d) Insumos, equipamentos e utensílios entregues em quantidades insuficientes; e) Não comparecimento da merendeira sem a devida substituição em tempo hábil; f) Mal funcionamento de equipamentos e utensílios empregados na execução dos serviços; g) Condições inadequadas de higiene dos utensílios, equipamentos, da cozinha e do refeitório.</p>	02 PONTOS



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>OCORRÊNCIAS</b>	<b>VALOR DA INFRAÇÃO</b>
<p>OCORRÊNCIAS TIPO 03 = SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E COMPROMETEM A ROTINA OU O PATRIMÔNIO DO MUNICÍPIO, TAIS COMO:</p> <p>a) Reiteradas danificações do patrimônio do Município; b) Conduta perigosa que ponha em risco a segurança de terceiros; c) Empregados desguarnecidos de equipamentos de proteção individual; d) Reiterada ausência de insumos ou equipamentos obrigatoriamente fornecidos pela contratada; e) Não atendimento ao cardápio planejado pela SME ou troca de cardápio sem autorização prévia; f) Certificado de dedetização não visível na cozinha ou com prazo de validade vencida. g) Ausência de amostra das preparações servidas; h) Ausência ou ineficiência no controle ou registro de refeições servidas; i) Porcionamento fora das especificações e/ou quantidades; j) Alimentos com validade vencida; k) Alimentos acondicionados em embalagens inadequadas; l) Estocagem inadequada dos alimentos nas despensas ou na cozinha; m) Acondicionamento inadequado dos alimentos prontos durante o horário de merenda ou em condições inadequadas de temperatura; n) Alimentos transportados em condições e/ou veículos inadequados.</p>	03 PONTOS

#### 04 - FAIXA DE AJUSTE NO PAGAMENTO

- Esta faixa de ajuste no pagamento ser definida pela soma das pontuações atribuídas às ocorrências produzidas no período de avaliação, conforma tabela abaixo:

PONTUAÇÃO	AJUSTE NO PAGAMENTO
02 pontos	Desconto de 02% sobre o valor total da fatura mensal
03 pontos	Desconto de 05% sobre o valor total da fatura mensal
04 pontos	Desconto de 08% sobre o valor total da fatura mensal
05 pontos	Desconto de 10% sobre o valor total da fatura mensal
06 pontos	Desconto de 12% sobre o valor total da fatura mensal
07 pontos	Desconto de 15% sobre o valor total da fatura mensal
08 pontos	Desconto de 18% sobre o valor total da fatura mensal
09 pontos ou mais	Desconto de 20% sobre o valor total da fatura mensal



Processo nº 3300/2018

Fls: \_\_\_\_\_

Pregão nº 098/2018 CGC

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**Anexo II  
MODELO SUGERIDO DE PROPOSTA  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 098/2018 - SME**

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR		
				UNIT.	TOTAL	
01	12	Serv/ mês	Contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de alimentação escolar, visando atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino, com o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios e demais insumos, transporte, distribuição, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados, reposição de utensílios e equipamentos			
<b>TOTAL GERAL.....</b>					<b>R\$</b>	

### ESPECIFICAÇÕES DETALHADA POR TIPO DE REFEIÇÕES

MATERNAL I E II			Valor Unitário Em (R\$)	Valor Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum	C	221.198		
Colação	H	243.646		
Almoço	D	344.636		
Lanche	E	285.011		
Pré-Jantar	F	246.297		
Berçário Fase 1	J	319		
Berçário Fase 2	K	5.177		
Berçário Fase 3	L	10.929		

MATERNAL III E CENTROS			Valor Unitário Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum	C	961.153		
Almoço	D	858.583		
Fruta	I	456.535		
Doce	I	44.769		
Suco	I	111.767		



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO			Valor Unitário Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum/Lanche	A	1.672.240		
Almoço	B	1.974.509		
Jantar	G	1.094.010		
Fruta	I	128.592		
Doce	I	283.486		
Suco	I	41.124		

ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO			Valor Unitário Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum/Lanche	A	1.328.333		
Almoço	B	1.130.526		
Jantar	G	556.066		
Fruta	I	73.975		
Doce	I	177.788		
Suco	I	59.500		
Eventual Bolo	Ev	2.007		
Eventual Kit Lanche	Ev	48.837		
			<b>TOTAL</b>	

Declaramos expressamente que nos preços propostos estão inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Declaramos que temos total conhecimento e concordância com os termos deste Pregão.

- Número do C.N.P.J. e Razão Social Completa.
- Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias;
- Prazo de pagamento: 30 dias
- Número do tel/Fax:
- Dados bancários: Agência, Conta Corrente, Banco.

-----  
Assinatura do Representante Legal da empresa



Processo nº 3300/2018

Fls: \_\_\_\_\_

Pregão nº 098/2018 CGC

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**  
**ANEXO III**

**Planilha Estimativa de Quantitativos e Preços Máximos Admitidos**

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÁXIMO PERMITIDO	
				UNIT.	TOTAL
01	12	Serv/ mês	Contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de alimentação escolar, visando atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino, com o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios e demais insumos, transporte, distribuição, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados, reposição de utensílios e equipamentos	2.583.944,14	<b>31.007.329,71</b>
<b>TOTAL GERAL.....</b> (trinta e um milhões, sete mil, trezentos e vinte e nove reais e setenta e um centavos)				<b>R\$ 31.007.329,71</b>	

**ESPECIFICAÇÕES DETALHADA POR TIPO DE REFEIÇÕES**

MATERNAL I E II			Valor Unitário Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum	C	221.198	2,73	603.870,54
Colação	H	243.646	1,63	397.142,98
Almoço	D	344.636	3,07	1.058.032,52
Lanche	E	285.011	2,96	843.632,56
Pré-Jantar	F	246.297	2,70	665.001,90
Berçário Fase 1	J	319	9,24	2.947,56
Berçário Fase 2	K	5.177	9,24	47.835,48
Berçário Fase 3	L	10.929	9,18	100.328,22

MATERNAL III E CENTROS			Valor Unitário Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum	C	961.153	2,71	2.604.724,63
Almoço	D	858.583	3,07	2.635.849,81
Fruta	I	456.535	1,11	506.753,85
Doce	I	44.769	1,11	49.693,59
Suco	I	111.767	1,11	124.061,37



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO			Valor Unitário Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum/Lanche	A	1.672.240	1,61	2.692.306,40
Almoço	B	1.974.509	3,06	6.041.997,54
Jantar	G	1.094.010	3,63	3.971.256,30
Fruta	I	128.592	1,11	142.737,12
Doce	I	283.486	1,11	314.669,46
Suco	I	41.124	1,11	45.647,64

ENSINO FUNDAMENTAL 1º AO 5º ANO			Valor Unitário Em (R\$)	Média Total Em (R\$)
Especificações	Cardápio	Quantitativo		
Desjejum/Lanche	A	1.328.333	1,61	2.138.616,13
Almoço	B	1.130.526	3,06	3.459.409,56
Jantar	G	556.066	3,63	2.018.519,58
Fruta	I	73.975	1,11	82.112,25
Doce	I	177.788	1,11	197.344,68
Suco	I	59.500	1,11	66.045,00
Eventual Bolo	Ev	2.007	1,45	2.910,15
Eventual Kit Lanche	Ev	48.837	3,97	193.882,89
			<b>TOTAL</b>	<b>31.007.329,71</b>



Processo nº 3300/2018  
Fls: \_\_\_\_\_  
Pregão nº 098/2018 CGC

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**ANEXO IV**

**Modelo de Declaração de Atendimento ao Disposto no Art. 7º, Inciso XXXIII, da CF/88**

**DECLARAÇÃO**

(nome da empresa), CNPJ, endereço da Sede, declara que não possui em seu quadro de funcionários nenhum menor de 18 (dezoito) anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de 16 (dezesesseis) anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_/\_\_\_\_/2018.

\_\_\_\_\_  
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



Processo nº 3300/2018  
Fls: \_\_\_\_\_  
Pregão nº 098/2018 CGC

ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**ANEXO V**

**Declaração Microempresa e Empresa de Pequeno Porte**

**DECLARAÇÃO**

....., (razão social do licitante) inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....e do CPF nº ....., **DECLARA**, para fins do disposto no Edital, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

(  ) **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**, conforme no artigo 18-A, §1º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14/12/2006;

(  ) **MICROEMPRESA**, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº123, de 14/12/2006;

(  ) **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

\_\_\_\_\_  
(Local e data)

\_\_\_\_\_  
(Representante legal)

Obs.: Assinalar com um "X" a condição da empresa.  
Este formulário deverá ser preenchido pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**ANEXO VI**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO nº 098/2018-SME**

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE), como representante devidamente constituído de (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE OU DO CONSÓRCIO), doravante denominado LICITANDO, para fins do disposto no item (COMPLETAR) do Edital (COMPLETAR COM A IDENTIFICAÇÃO DO EDITAL), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), por qualquer meio ou qualquer pessoa;
- c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO), quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do (IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) Que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de (ÓRGÃO LICITANTE) antes da abertura oficial das propostas e;
- f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.



Processo nº 3300/2018

Fls: \_\_\_\_\_

Pregão nº 098/2018

CGC

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**  
**ANEXO VII**  
**PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS**

Categoria profissional:

Discriminação dos Serviços		
A	Data de apresentação da proposta	
B	Município	
C	Ano do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo	
D	Nº de meses de execução contratual	

Identificação do Serviço		
Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)

Dados para composição dos custos referentes à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
3	Salário Nominativo da Categoria Profissional	
4	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
5	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO			
1	COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	%	VALOR (R\$)
A	Salário Base		
B	Adicional Periculosidade		
C	Adicional Insalubridade		
D	Adicional Noturno		
E	Adicional de Hora Noturna Reduzida		



Processo nº 3300/2018

Fls: \_\_\_\_\_

Pregão nº 098/2018

CGC

ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

F	Adicional de Hora Extra no Feriado Trabalhado		
G	Outros (especificar)		
<b>TOTAL DO MÓDULO 1</b>			

<b>MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENS AIS E DIÁRIOS</b>			
<b>Submódulo 2.1 - 13º Salário, Férias e Adicional de Férias</b>		<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	13 (Décimo-terceiro) salário	8,33%	0,00
B	Férias e Adicional de Férias	2,78%	0,00
<b>TOTAL SUBMÓDULO 2.1</b>		<b>11,11%</b>	<b>0,00</b>
<b>Submódulo 2.2 - GPS, FGTS e Outras Contribuições</b>		<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
A	INSS	20,00%	0,00
B	Salário Educação	2,50%	0,00
C	SAT (Seguro Acidente de Trabalho)	1,686%	0,00
D	SESC ou SESI	1,50%	0,00
E	SENAI - SENAC	1,00%	0,00
F	SEBRAE	0,60%	0,00
G	INCRA	0,20%	0,00
H	FGTS	8,00%	0,00
<b>TOTAL SUBMÓDULO 2.2</b>		<b>35,49%</b>	<b>0,00</b>
<b>Submódulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários</b>			<b>VALOR (R\$)</b>
A	Transporte (Cláusula 22 da CCT)	-	
B	Auxílio-Refeição/Alimentação (Cláusula 21 da CCT)	-	
C	Assistência Médica e Familiar	-	
D	Benefício Social Familiar (Cláusula 26 da CCT)	-	
E	Seguro de Vida	-	
F	Contribuição Assistencial Patronal (Cláusula 56 da CCT)	-	
G	Outros	-	



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>TOTAL SUBMÓDULO 2.3</b>			<b>0,00</b>
<b>QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 2 - ENCARGOS, BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAS E DIÁRIOS</b>			
<b>Módulo 2 - Encargos, Benefícios Anuais, Mensais e Diários</b>			<b>VALOR (R\$)</b>
<b>2.1</b>	13º Salário, Férias e Adicional de Férias		0,00
<b>2.2</b>	GPS, FGTS e Outras Contribuições		0,00
<b>2.3</b>	Benefícios Mensais e Diários		0,00
<b>TOTAL DO MÓDULO 2</b>			<b>0,00</b>
<b>MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO</b>			
<b>3</b>	<b>PROVISÃO PARA RESCISÃO</b>	<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
<b>A</b>	Aviso Prévio Indenizado	0,42%	0,00
<b>B</b>	Incidência do FGTS sobre Aviso Prévio Indenizado	0,0336%	0,00
<b>C</b>	Multa do FGTS e Contribuição Social sobre o Aviso Prévio Indenizado	0,017%	0,00
<b>D</b>	Aviso Prévio Trabalhado	1,94%	0,00
<b>E</b>	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre Aviso Prévio Trabalhado	0,69%	0,00
<b>F</b>	Multa do FGTS e Contribuição Social sobre o Aviso Prévio Trabalhado.	0,078%	0,00
<b>TOTAL DO MÓDULO 3</b>		<b>3,17%</b>	<b>0,00</b>
<b>MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE</b>			
<b>Submódulo 4.1 - Ausências Legais</b>		<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
<b>A</b>	Férias	8,33%	0,00
<b>B</b>	Ausências Legais	0,82%	0,00
<b>C</b>	Licença Paternidade	0,02%	0,00
<b>D</b>	Ausência por Acidente de Trabalho	0,03%	0,00
<b>E</b>	Afastamento Maternidade	0,61%	0,00
<b>F</b>	Outros (especificar)	0,00%	0,00
<b>TOTAL SUBMÓDULO 4.1</b>		<b>9,81%</b>	<b>0,00</b>



Processo nº 3300/2018

Fls: \_\_\_\_\_

Pregão nº 098/2018

CGC

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL**  
**CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

<b>Submódulo 4.2 - Intra jornada</b>		<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
<b>A</b>	Intervalo para Repouso ou Alimentação	0,00%	0,00
<b>TOTAL SUBMÓDULO 4.2</b>		<b>0,00%</b>	<b>0,00</b>
<b>QUADRO-RESUMO DO MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE</b>			
<b>Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			<b>VALOR (R\$)</b>
<b>4.1</b>	Ausências Legais		0,00
<b>4.2</b>	Intra jornada		0,00
<b>TOTAL DO MÓDULO 4</b>			<b>0,00</b>
<b>MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS</b>			
<b>5</b>	<b>INSUMOS DIVERSOS</b>		<b>VALOR (R\$)</b>
<b>A</b>	Uniformes (Cláusula 49 da CCT)	-	
<b>B</b>	Materiais	-	
<b>C</b>	Equipamentos	-	
<b>D</b>	Outros (especificar)	-	
<b>TOTAL DO MÓDULO 5</b>			<b>0,00</b>
<b>MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO</b>			
<b>6</b>	<b>CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO</b>	<b>%</b>	<b>VALOR (R\$)</b>
<b>A</b>	Custos Indiretos	3%	0,00
<b>B</b>	Lucro	6,79%	0,00
<b>C</b>	<b>TRIBUTOS</b>		
<b>C.1</b>	PIS	1,65%	0,00
<b>C.2</b>	COFINS	7,6%	0,00
<b>C.3</b>	ISS	5%	0,00
<b>TOTAL DO MÓDULO 6</b>			<b>24,04%</b> <b>0,00</b>



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

a)	Tributos % = To = .....	<b>14,25%</b>
	100	
b)	(Total dos Módulos 1, 2, 3, 4 e 5+ Custos indiretos + lucro)= Po = .....	<b>0,00</b>
c)	Po / (1 - To) = P1 = .....	<b>0,00</b>
	Valor dos Tributos = P1 - Po	<b>0,00</b>

QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO		
Mão-de-Obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)		VALOR (R\$)
A	MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	0,00
B	MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSIS E DIÁRIOS	0,00
C	MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO	0,00
D	MÓDULO 4 – CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	0,00
E	MÓDULO 5 – INSUMOS DIVERSOS	0,00
	<b>Subtotal (A + B + C + D + E)</b>	<b>0,00</b>
F	MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO	0,00
	<b>PREÇO TOTAL POR EMPREGADO</b>	<b>0,00</b>

FATOR K                      #DIV/0!

PREÇO MENSAL                      R\$                      -  
PREÇO GLOBAL                      R\$                      -

**Observação: Emitir em papel timbrado da empresa.**



Processo nº 3300/2018  
Fls: \_\_\_\_\_  
Pregão nº 098/2018 CGC

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**ANEXO VIII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA**

Atestamos, para fins de participação na licitação na modalidade **Pregão Eletrônico n.º 098/2018** que o (a) Sr (a) \_\_\_\_\_, representante da empresa \_\_\_\_\_, CNPJ n.º \_\_\_\_\_, esteve visitando os locais de execução dos serviços, a fim de familiarizar-se com as condições de trabalho.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_  
NOME E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do servidor da PMVR

OBS: Este documento deverá ser apresentado em papel timbrado da licitante.



Processo nº 3300/2018  
Fls: \_\_\_\_\_  
Pregão nº 098/2018 CGC

ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO  
OBJETO CONTRATUAL

A

CENTRAL GERAL DE COMPRAS

Praça Sávio Gama, nº 63, Aterrado

Volta Redonda - RJ

Ref.: **Pregão Eletrônico n.º 098/2018**

(Entidade) , inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, sediada na (endereço completo) , neste ato representada pelo seu representante legal, o Sr.(a) \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, portador(a) da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_, **DECLARA** que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), tendo sido esclarecidas todas as dúvidas, considerando-as atendidas e plenamente capacitada a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução, não podendo ser alegado desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual.

\_\_\_\_\_  
(data)

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

OBS: Este documento deverá ser apresentado em papel timbrado da licitante.



Processo nº 3300/2018  
Fls: \_\_\_\_\_  
Pregão nº 098/2018 CGC

ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**ANEXO X**

**MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO Nº XXX/2018.**

**CONTRATO DE SERVIÇO**, que fazem o **MUNICÍPIO** de **VOLTA REDONDA/RJ**, e a empresa \_\_\_\_\_.

O **MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA**, inscrito no CNPJ nº 32.512.501/0001-43, com sede na praça Sávio Gama, nº 53, Bairro Aterrado, Volta Redonda-RJ, doravante denominado **MUNICÍPIO**, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, neste ato representado pela Secretária Municipal, Sr.<sup>a</sup> \_\_\_\_\_, brasileira, estado civil, profissão, portadora da Cédula de Identidade nº XXXXXXXXX expedida pelo XXXXXXXX, e inscrita no CPF/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXX, residente nesta cidade, Ordenadora de Despesa por delegação de competência conferida pelo Decreto Municipal n.º 14.211/2017 de 06 de janeiro de 2017, de um lado, e do outro, a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade \_\_\_\_\_, expedida pelo \_\_\_\_\_, e CPF/MF nº \_\_\_\_\_, neste ato denominada **CONTRATADA**, assinam o presente **CONTRATO DE SERVIÇO** de conformidade com o que com o que consta do Processo nº **3300/2018**, que se regerá, pelas normas da Lei Federal 8.666/93, com as alterações posteriores e pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO**

O presente contrato tem por objeto o **preparo e fornecimento de alimentação escolar, visando atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino, com o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios e demais insumos, transporte, distribuição, logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados, reposição de utensílios e equipamentos**, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme especificação detalhada no Termo de Referência – Anexo I, com estrita observância do Edital Pregão Eletrônico Nº **098/2018** e seus anexos, constante do processo Nº **3300/2018/SME** e que fazem parte integrante e complementar deste instrumento.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – O serviço, objeto deste contrato, será executada sob o regime de empreitada por preço unitário devendo a **CONTRATADA** supervisioná-la, fornecer por sua conta toda a mão-de-obra e material de consumo e equipamentos necessários a sua execução, bem como obedecer, integral e rigorosamente a **PLANILHA DE QUANTITATIVOS E PREÇOS UNITÁRIOS** constantes do Processo Administrativo nº 3300/2018.

**CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO**

O presente **CONTRATO** terá o prazo estimado de **12 (doze)** meses a contar da data da emissão da Ordem de Serviço expedida pela Secretaria de Educação renováveis com clausulas de reajuste e período conforme a legislação.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – O prazo de início para a execução do serviço será de 20 (vinte) dias após recebimento da nota de empenho/ordem de serviço;

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Os serviços serão executados nos turnos matutino, vespertino e noturno, com medições de avaliação do cumprimento das ações com periodicidade QUINZENAL.

**CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**DA CONTRATANTE**

- a) Realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias a contar da data de entrada da nota fiscal na Secretaria Municipal de Educação, desde cumpridas todas as etapas e exigências necessárias a emissão da respectiva ordem de pagamento;
- b) Encaminhar os comprovantes da despesa à Controladoria Geral do Município, em até 10 (dez) dias a contar do recebimento pela equipe de fiscalização;
- c) Disponibilizar local para guarda dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios;
- d) Exercer fiel e integralmente, todas as ações relativas à fiscalização;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- e) fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir vinculado ao presente contrato;
- f) emitir a ordem de serviços;
- g) exercer a fiscalização do contrato, registrando no processo o recebimento do material, suas quantidades, bem como horário de entrega e número da respectiva nota fiscal;
- h) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato;
- i) Caberá à direção das unidades educacionais, informar à CONTRATADA (empresa) e à CONTRATANTE (SME), sobre: 1. Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 24 horas e apresentar o cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da unidade escolar) no início de cada ano letivo.

**CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

- a) prestar os serviços, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, sem ônus de frete e seguro para o município, conforme termo de referência);
- b) entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarga das mercadorias;
- c) comunicar ao Departamento responsável, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- d) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações do Edital;
- e) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros.
- f) Manter preposto, aceito pela Administração, no local do serviço, para representá-lo na execução do contrato



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- g) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;
- h) arcar com todas as despesas operacionais, incluindo despesas de transportes e entrega necessária ao fornecimento do objeto do Contrato;
- i) entregar as notas fiscais relativas aos serviços prestados, na Secretaria Municipal de Administração;
- j) Executar os serviços, conforme Termo de referência;
- k) cumprir estritamente todos os Requisitos do Edital;
- l) executar os serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos.
- m) Imediatamente após a assinatura do contrato, a empresa deverá vistoriar as condições de uso de cada equipamento existente nas unidades listadas no anexo II, reparar os problemas identificados, visando à manutenção preventiva. A vistoria deverá acontecer duas vezes ao ano durante toda a vigência do contrato, preferencialmente nos meses de recesso escolar.
- n) A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada de forma que não interfira no preparo e na conservação dos alimentos, no prazo máximo de 10 dias úteis. Não sendo respeitado este prazo, a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior MULTA.
- o) Em caso de retirada de algum equipamento para manutenção ou reparo, a continuidade dos serviços não poderá ser prejudicada, a mesma deverá ser autorizada e registrada pela direção da unidade educacional. A CONTRATADA deverá substituir o equipamento imediatamente até que a manutenção seja concluída.
- p) A CONTRATADA é responsável pela instalação e manutenção de gás que se faça necessária nas unidades listadas no termo de referência e a cada nova unidade.
- q) A colocação de redes na saída das cubas da cozinha a fim de evitar entupimentos bem como a proliferação de microrganismos e infestações, e na ocorrência de entupimentos por sua ação, a mesma deverá providenciar o desentupimento.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- r) Fornecer equipamentos, utensílios, mão de obra e demais insumos necessários para execução do objeto contratado, a cada nova unidade acrescida no termo de referência.
- s) No caso da unidade escolar necessitar ser transferida para outro local a CONTRATADA deverá retirar os seus gêneros alimentícios e material de limpeza, orientando as funcionárias para que organizem os utensílios a serem transportados.
- t) Prestar contas da gestão de fornecimento dos gêneros à CONTRATANTE, sempre que solicitada.
- u) Na falta de conserto/manutenção de equipamentos, reposição de utensílios, gás de cozinha e material de limpeza, a CONTRATANTE fará o atendimento dessas necessidades, cujo valor correspondente será descontado da fatura relativa ao período.
- v) A CONTRATADA deverá efetuar a manutenção e colocação de telas, com trama adequada, nas janelas e nas portas das cozinhas e nos depósitos das unidades escolares.

**CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas com a contratação da presente demanda correrão a conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de 2018 e subsequentes, assim classificados:

Dotação: XX  
Nota de Empenho: xxxxxxxxxxxxxx

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

**CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO:**

Pelos objetos descritos na Cláusula Primeira, a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA**, a importância de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE:**



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

Os preços ora propostos são fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, face à legislação federal em vigor e de acordo com a Cláusula Décima Primeira deste contrato.

**CLÁUSULA OITAVA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

O contrato deverá ser executado, fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por fiscais designados pelo ORDENADOR DE DESPESAS, conforme ato de nomeação.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**– O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem às relativas ao do pagamento.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Os serviços e os materiais cujos padrões de qualidade e desempenho estejam em desacordo com a especificação do edital e do Termo de Referência deverão ser recusados pelo responsável pela execução e fiscalização do contrato, que anotará em registro próprio as ocorrências e determinará o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 5 (cinco) dias, para ratificação.

**PARÁGRAFO QUARTO**– A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

**PARÁGRAFO QUINTO**– A instituição e a atuação da fiscalização não exclui ou atenua a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exime de manter fiscalização própria.

**CLÁUSULA NONA: DA RESPONSABILIDADE**

A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**PARÁGRAFO ÚNICO** – A **CONTRATADA** é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA DÉCIMA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O **CONTRATANTE** deverá pagar à **CONTRATADA** o valor de R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX), a ser realizado conforme execução do contrato, sendo o pagamento efetuado através de Ordem bancária na conta corrente de titularidade da **CONTRATADA**, junto à instituição financeira informada.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A **CONTRATADA** deverá encaminhar a nota fiscal para Secretaria envolvida, imediatamente após a entrega da parcela, que deve ser conferida e atestada pelos Fiscais do Contrato e, após, remetida para a Comissão de Controle de Gastos em até 72 horas após a entrega de cada parcela.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – O pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelos fiscais designados.

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

**PARÁGRAFO QUINTO** – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGP-M e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

**PARÁGRAFO SEXTO** – Obrigatoriamente deverá ser apresentada junto com a nota fiscal do serviço a listagem nominal contendo o nome de todos os funcionários que prestaram serviço no mês de referência, juntamente com as guias referente ao recolhimento de FGTS e INSS devidamente recolhidas.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS 85, de 9 de julho de 2010, e caso seu estabelecimento estiver



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

localizado no Estado do Rio de Janeiro deverá observar a forma prescrita no § 1º, alíneas a, b, c e d, do art. 2º da Resolução SER 047/2003.

**PARÁGRAFO OITAVO** – Qualquer pagamento devido à **CONTRATADA** somente será efetuado mediante comprovação ao **MUNICÍPIO** de quitação com as obrigações decorrentes da presente cláusula, vencidas até o mês anterior ao do pagamento.

**PARÁGRAFO NONO** – A medição diária do serviço contratado, aqui denominada medição inicial, ficará exclusivamente a cargo da direção da unidade educacional, no que se refere:

- a) Ao apontamento diário da quantidade de cada tipo de alimentação fornecida por período;
- b) À avaliação quanto ao desempenho do serviço prestado, ou seja, se foi ou não realizado a contento (em conformidade com os dispositivos contratuais), dentro do período de medição;
- c) Ao apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na sua prestação, dentro do período de medição, que possam sujeitar a **CONTRATADA** à penalidade ou a ajuste de conduta, conforme o caso.

**PARÁGRAFO DÉCIMO** – O diretor da unidade educacional é responsável pelas informações lançadas diariamente na folha de medição inicial dos serviços.

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO** – O apontamento diário a que se refere a letra a) do parágrafo nono desta cláusula, deverá ser realizado pelo diretor da unidade escolar com o auxílio dos seguintes métodos de contagem de refeições servidas:

- a) No Berçário, será considerada a frequência diária dos alunos, integral ou parcial.
- b) Educação Infantil (Creche e Centro) - Porcionamento conforme a quantidade de refeições indicada pela direção da U.E.
- c) Ensino Fundamental e na EJA - contagem de pratos utilizados ou contagem de fichas distribuídas aos alunos.
- d) A folha da medição inicial deverá ser devidamente assinada pela direção e pelo responsável pela contagem de refeições servidas e entregue quinzenalmente ao Setor de Alimentação Escolar na SME.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

e) A CONTRATADA deverá realizar a medição das refeições servidas nas unidades escolares, quinzenalmente, e encaminhá-la ao Setor de Alimentação Escolar da SME, devidamente assinada pela R.T. responsável.

f) A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que observará a totalização da medição inicial e o desempenho do serviço prestado pela CONTRATADA;

g) Na medição dos serviços prestados será considerado o preço unitário, por tipo de alimentação escolar completa e efetivamente fornecida a contento.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO** – Somente será considerada a repetição da alimentação escolar quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, exceto com relação a sobremesa, que não será permitida a repetição.

**PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO** – As medições serão realizadas quinzenalmente;

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO** – Para o pagamento, a proponente vencedora deverá emitir nota fiscal referente aos cardápios servidos, sendo que o valor total deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todos os cardápios servidos no mês, multiplicado pelo preço contratado;

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO** – Será realizada a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços a serem prestados, consoante aos critérios estabelecidos no Termos de Referência – Anexo I deste Edital.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA REACTUAÇÃO E DO REAJUSTE DE PREÇOS**

~~O objeto deste contrato será contratado pelo preço ofertado na proposta da licitante vencedora, que será **fixo e irreatável pelo período de 12 (doze) meses.**~~

~~Os preços serão reajustados anualmente, com base na data da proposta, obedecendo-se o percentual de composição dos preços na base de 75% (setenta e cinco por cento) para mão de obra e 25% (vinte e cinco por cento) para materiais, de acordo com a fórmula especificada abaixo:~~

$$P = P_0 + \frac{P_0 \times (0,75 \times VMO + 0,25 \times INPC)}{100}$$

~~\_\_\_\_\_ P = Preço Reajustado~~

~~\_\_\_\_\_ P<sub>0</sub> = Preço Atual~~



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- ~~— **VMO** = Variação da Mão de Obra referente ao salário inicial e o praticado na ocasião do reajuste~~  
~~— **INPC** = Índice Nacional de Preço ao consumidor (Variação nos últimos 12 meses)~~

~~————— Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado neste Contrato será repactuação, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 2017.~~

~~**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.~~

~~**PARÁGRAFO SEGUNDO** - O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:~~

- ~~a) Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;~~
- ~~b) Para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa;~~
- ~~c) Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado: a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.~~

~~**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros,~~



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

~~independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.~~

~~**PARÁGRAFO QUARTO** - O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.~~

~~**PARÁGRAFO QUINTO** - Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.~~

~~**PARÁGRAFO SEXTO** - Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:~~

- ~~a) da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;~~
- ~~b) do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);~~
- ~~c) do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;~~

~~**PARÁGRAFO SÉTIMO** - Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.~~

~~**PARÁGRAFO OITAVO** - Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.~~

~~**PARÁGRAFO NONO** - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem~~



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

~~obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.~~

~~**PARÁGRAFO DÉCIMO** - A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.~~

~~**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO** - Quando a repactuação referir-se aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.~~

~~**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO** - Quando a repactuação referir-se aos demais custos, a CONTRATADA demonstrará a variação por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, e comprovará o aumento dos preços de mercado dos itens abrangidos, considerando-se:~~

- ~~a) o índice específico, setorial ou geral que retrate a variação dos preços relativos a alguma parcela dos custos dos serviços, desde que devidamente individualizada na Planilha de Custos e Formação de Preços da Contratada, sem prejuízo das verificações abaixo mencionadas;~~
- ~~b) os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;~~
- ~~c) as particularidades do contrato em vigência;~~
- ~~d) a nova planilha com variação dos custos apresentados;~~
- ~~e) indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;~~
- ~~f) A CONTRATANTE poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.~~

~~**PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO** - Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o~~



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

seguinte:

~~a) a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;~~

~~b) em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou~~

~~c) em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.~~

~~PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.~~

~~PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.~~

~~PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO - O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.~~

~~PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO - As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.~~

~~PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO - O CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.~~

**PARÁGRAFO PRIMEIRO -** Tratando-se de mão de obra alocada exclusivamente no contrato, decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data do orçamento a que essa proposta se referir, assim entendido, o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho,



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

vigente à época da apresentação da proposta de licitação, poderá a CONTRATADA fazer jus ao reajuste do valor contratual referente aos custos decorrentes de mão de obra, se estes estiverem vinculados às datas-bases dos referidos instrumentos, aplicando-se o índice que tiver sido homologado, quando for o caso, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - O preço dos demais insumos poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, de acordo com o INPC, ou outro índice que venha a substituí-lo, que deverá retratar a variação efetiva dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: GARANTIA**

A ADJUDICATÁRIA prestará garantia de 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, após sua assinatura, em uma das modalidades previstas no art. 56, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - No caso de seguro-garantia, o instrumento deverá contemplar a possibilidade de sua renovação no período compreendido entre a data de assinatura do Contrato e a data de encerramento da sua execução e incluir a cobertura dos valores relativos a multas eventualmente aplicadas.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - O município utilizará a garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a esta inclusive para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir-se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações.

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

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



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**PARÁGRAFO QUINTO** - Na hipótese de descontos da garantia a qualquer título, seu valor original deverá ser integralmente recomposto no prazo de 7 (sete) dias úteis, exceto no caso da cobrança de valores de multas aplicadas, em que esse será de 48 (quarenta e oito) horas, sempre contados da utilização ou da notificação pelo MUNICÍPIO, o que ocorrer por último, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

**PARÁGRAFO SEXTO** - Caso o valor do Contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, a CONTRATADA deverá complementar o valor da garantia para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - Sempre que houver reajuste ou alteração do valor do Contrato, a garantia será complementada no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das sanções previstas no Edital.

**PARÁGRAFO OITAVO** - Os reforços do valor da garantia poderão ser igualmente prestados em uma das modalidades previstas no art. 56, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO NONO** - A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

a) A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão **por culpa da CONTRATADA**, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

**PARÁGRAFO DÉCIMO** - A garantia será restituída automaticamente, ou por solicitação, **no prazo de até 3 (três) meses contados do final da vigência do contrato ou da rescisão**, em razão de outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, somente **após comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação.**

a) Caso a CONTRATADA não efetive o cumprimento dessas obrigações até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual ou da rescisão, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela CONTRATANTE.

b) A devolução da garantia ficará condicionada à comprovação pela CONTRATADA, da inexistência de débitos trabalhistas em relação aos empregados que atuaram na execução do objeto contratado.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

b.1) A devolução da garantia contratual pressupõe, por sua essência, a plena satisfação de todas as obrigações contratuais, o que também envolve, por certo, a quitação dos encargos de índole trabalhista advindas da execução do contrato. Assim, mostra-se justo e coerente condicionar a devolução da garantia contratual face à prova de quitação de todas as verbas trabalhistas.

b.1) A devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, será acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO** Caso ocorra a prorrogação da vigência do contrato, observadas as disposições constantes no art. 57, da Lei n.º 8.666/1993, a CONTRATADA deverá, a cada celebração de termo aditivo, providenciar a devida **renovação da garantia** prestada, **com validade de 3 (três) meses após o término da vigência contratual**, tomando-se **por base o valor atualizado do contrato**.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO** Nas hipóteses em que a **garantia for utilizada total ou parcialmente** – como para corrigir quaisquer imperfeições na execução do objeto do contrato ou para reparar danos decorrentes da ação ou omissão da CONTRATADA, de seu preposto ou de quem em seu nome agir, ou ainda nos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal – a CONTRATADA deverá, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas, recompor** o valor total dessa garantia, **sob pena de aplicação da penalidade**, salvo na hipótese de comprovada inviabilidade de cumprir tal prazo, mediante justificativa apresentada por escrito e aceita pelo Fiscal do Contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO**

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do **CONTRATANTE**, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a indenizações de qualquer espécie.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado à CONTRATADA o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Diário Oficial.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, o Município poderá: a) reter, a título de compensação, os



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado do objeto contratual não executado e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES**

A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) advertência;
- b) multa administrativa;
- c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser considerados para a sua fixação.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante, devendo ser aplicada pela autoridade competente, na forma abaixo descrita:

- a) a advertência e a multa, previstas nas alíneas a e b, do *caput*, serão impostas pelo Ordenador de Despesa;
- b) a suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município, prevista na alínea c, do *caput*, será imposta pelo próprio Ordenador de Despesa;
- c) a aplicação da sanção prevista na alínea d, do *caput*, é de competência exclusiva do Chefe do Executivo.

**PARÁGRAFO QUARTO**– A multa administrativa, prevista na alínea b, do *caput*:

- a) corresponderá ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b) poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

- c) não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- d) deverá ser graduada conforme a gravidade da infração;
- e) nas reincidências específicas, deverá corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho.

**PARÁGRAFO QUINTO** – A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do *caput*.

- a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;
- b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

**PARÁGRAFO SEXTO** – A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do *caput*, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - A reabilitação referida pelo parágrafo sexto poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

**PARÁGRAFO OITAVO** - O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

**PARÁGRAFO NONO** - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

**PARÁGRAFO DÉCIMO** - A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO** -Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO** -A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS**

**PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO-** A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a, b e c, do *caput*, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d.

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO** - Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO** - Os licitantes, adjudicatários e contratantes que forem penalizados com as sanções de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Município de Volta Redonda enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO** - As penalidades serão registradas pelo CONTRATANTE no Cadastro de Fornecedores do Município, após a publicação do extrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO**

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Caso o **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor da ação, dos juros de mora de 1 % (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA**

~~O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresse consentimento do **CONTRATANTE** e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado.~~

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

~~PARÁGRAFO PRIMEIRO – O cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório e legislação específica.~~

~~PARÁGRAFO SEGUNDO – Em qualquer caso, o consentimento na cessão não importa na quitação, exoneração ou redução da responsabilidade, da cedente-CONTRATADA perante a CONTRATANTE.~~

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO DO CONTRATO**

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a contar da data da emissão da Ordem de Serviço, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do artigo 57, da Lei nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Toda prorrogação contratual será precedida de realização de pesquisas de preços de mercado ou de preços contratados por outros órgãos e entidades da administração Pública, visando a assegurar a manutenção da contratação mais vantajosa para a Administração, em relação à realização de uma nova licitação.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – O contrato não poderá ser prorrogado quando:

**PARÁGRAFO QUARTO** – A contratada tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito da Administração Pública Municipal, enquanto perdurarem os efeitos;

**PARÁGRAFO QUINTO** – A contratada não mantiver, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**PARÁGRAFO SEXTO** – A contratada não concordar com a eliminação, do valor do contrato, dos custos fixos ou variáveis não renováveis que já tenham sido pagos ou amortizados no primeiro de vigência da contratação.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – Verificadas ocorrências graves anotadas pelo fiscal do contrato no processo, durante a execução do serviço.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
GABINETE DE ESTRATÉGIA GOVERNAMENTAL  
CENTRAL GERAL DE COMPRAS

**PARÁGRAFO OITAVO** – A prorrogação de contrato deverá ser autorizada pelo chefe do executivo e promovida mediante celebração de termo aditivo, devidamente justificado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO**

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade, perante o **CONTRATANTE**, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – É vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XIV, da Lei nº 8.666/93, pela **CONTRATADA**, sem a prévia autorização judicial.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

O presente contrato poderá ser modificado nos casos previstos no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações introduzidas posteriormente.

**PARÁGRAFO ÚNICO:**

Toda e qualquer alteração, com ou sem aumento do valor do contrato, deverá ser justificada por escrito, e, previamente autorizada pelo Chefe do Executivo, devendo ser formalizada por meio de Termo Aditivo.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E VINCULAÇÃO**

A **CONTRATADA** deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 098/2018**.

Fazem parte integrante e complementar deste contrato, cláusulas e disposições contidas no **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 098/2018**, porventura omissas, vinculando-se o presente instrumento ao mencionado edital e a proposta vencedora.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO**

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, no prazo de 20 (vinte) dias, na Imprensa Oficial do Município de Volta Redonda, correndo os encargos por conta da **CONTRATANTE**, devendo ser

