



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**EDITAL**  
**PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 225/2021**

**PROCESSO:** 11.325/2021

**SETOR:** Secretaria Municipal de Educação

**TIPO:** MENOR PREÇO GLOBAL

**TEMPO ORDINÁRIO DE DISPUTA MÍNIMO:** 10 Minutos

**BASE LEGAL:** Este procedimento licitatório obedecerá, integralmente, à Lei nº 10.520, de 17 julho de 2002, que instituiu a modalidade Pregão e, subsidiariamente, à Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Bem como o Decreto Municipal 4.662 de 27 de setembro de 2005, Decreto Federal 10.024 de 20 de setembro de 2019 e Decreto Municipal 9.727 de 13 de janeiro de 2020.

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS.

**Data da Publicação do Edital:** 22/11/2021

**ABERTURA E INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:**

- **Início do recebimento das propostas:** 24/11/2021 às 17:30 horas
- **Encerramento de recebimento de Propostas:** 07/12/2021 às 09:00 horas
- **Abertura das Propostas:** 07/12/2021 às 09:01 horas
- **Início do Pregão:** 07/12/2021 às 09:30 horas

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico.

**FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL:**

**Setor de licitação:** Telefones: (24) 2106-3534 / 2106-3411

**Retirada do Edital:** [edital@barramansa.rj.gov.br](mailto:edital@barramansa.rj.gov.br) / [coordenadoria.compras@gmail.com](mailto:coordenadoria.compras@gmail.com)

**Site:** <https://portaltransparencia.barramansa.rj.gov.br/licitacoes/lista-de-licitacoes/>

**Site:** [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br)

**Endereço:** Rua Luiz Ponce, nº 263 – Centro – Barra Mansa/RJ

**Todas as informações poderão ser obtidas de segunda à sexta-feira, exceto em feriados, no horário de 08:00 às 12:00 e de 14:00 às 17:00, no endereço supracitado;**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**Solicitação de esclarecimentos:**

**E-mails:** [edital@barramansa.rj.gov.br](mailto:edital@barramansa.rj.gov.br) / [coordenadoria.compras@gmail.com](mailto:coordenadoria.compras@gmail.com) ou no site da [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), procurando o pregão e solicitando esclarecimentos no botão solicitar esclarecimentos.

**Local onde será realizado o pregão:** [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br)

**PROCESSO Nº: 11.325/2021**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 225/2021**

**1 – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:**

**1.1 – O Município de Barra Mansa e o Pregoeiro**, designado pela Portaria nº 045 de 17 de maio de 2021, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**.

**1.2 – O Pregão Eletrônico** será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Prefeitura Municipal de Barra Mansa, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNet Licitações", constante da página eletrônica da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br)

**2 – DO OBJETO:**

**2.1 – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS.**

**3 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

**3.1 – As despesas com o pagamento do referido objeto** correrá por conta da dotação orçamentária abaixo especificada:

**176 – 33.90.30.00 – 0115049000 / 178 – 33.90.30.00 – 0101000001 / 177 – 33.90.30.00 – 0115051000 / 260 – 33.90.30.00 – 0115051000 / 259 – 33.90.30.00 – 0101000001**

**4 – FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:**

**4.1 – Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório** deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**4.2** – O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

**5 – DA IMPUGNAÇÃO:**

**5.1** – Qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, dirigindo a impugnação por escrito ao seguinte endereço: Rua Luiz Ponce nº 263 – Bairro Centro – CEP: 27.310-400 – Barra Mansa/RJ – Coordenadoria de compras e Licitações, das 8:00 às 17:00 horas ou para os e-mails : [edital@barramansa.rj.gov.br](mailto:edital@barramansa.rj.gov.br) e [coordenadoria.compras@gmail.com](mailto:coordenadoria.compras@gmail.com) , deverá o proponente certificar-se de que foi recebido pelo setor de licitações, eximindo o Pregoeiro de qualquer responsabilidade por e-mails identificados automaticamente como spam ou similar.

**5.2** – Decai do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer em até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas.

**5.3** – A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

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

**6 – CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**

**6.1** – Poderão participar da presente licitação todos os interessados do ramo pertinente, inscritos ou não no Cadastro de Fornecedores desta Municipalidade, que atenderem as condições constantes neste edital e seus anexos.

**6.2** – Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

**6.2.1** – O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

**6.2.2** – Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;

**6.2.3** – Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

**6.2.4** – Consórcios de empresas licitantes;



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**6.2.5** – Não será admitida a participação de licitantes suspensos temporariamente pela administração Municipal Direta ou Indireta nos termos do inc. III do art. 87 da Lei nº 8.666/93;

**6.2.6** – Não será admitida a participação de licitantes já incurso na pena do inciso IV do art. 87 da lei nº 8.666/93, seja qual for o órgão ou entidade que tenha aplicado a reprimenda, em qualquer esfera da Administração Pública;

**6.2.7** – Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que esteja suspensa de licitar e/ou declarada inidônea pela Administração Pública ou impedida legalmente.

**Obs.:** Será admitida a participação no certame de empresas em recuperação judicial desde que esteja devidamente homologada em juízo.

**6.3 – Não será permitido em hipótese alguma a participação de empresas cuja atividade não seja compatível com o objeto licitado.**

## **7 – REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:**

**7.1** – O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

**7.1.1** – coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

**7.1.2** – responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

**7.1.3** – abrir as propostas de preços;

**7.1.4** – analisar a aceitabilidade das propostas;

**7.1.5** – desclassificar propostas indicando os motivos;

**7.1.6** – conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;

**7.1.7** – verificar a habilitação do proponente;

**7.1.8** – declarar o vencedor;

**7.1.9** – receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;

**7.1.10** – elaborar a ata da sessão;

**7.1.11** – encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**7.1.12** – abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação.

## **8 – CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES**

**8.1** – Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

**8.2** – As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).

**8.2.1** – Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).

## **9 – PARTICIPAÇÃO**

**9.1** - **É vedada a identificação do licitante em qualquer momento anterior a HABILITAÇÃO.**

**9.2** – A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br) , **opção "Login" opção “Licitação Pública” “Sala de Negociação”**

**9.2.1** – As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

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

**9.4** – Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**9.4.1** – Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

**9.5** – Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**9.6** – O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a homologação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal “www.bbmnetlicitacoes.com.br”, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

## **10 – DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**10.1** – O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**10.2** – As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 90 (noventa) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

**10.2.1** – Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

**10.2.1.1** – Os produtos ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital e Termo de Referência.

**10.2.1.2** – Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico, atentando-se que se o órgão solicita valor global da proposta, deverá ser cadastrado no valor proposto o valor global; caso o órgão solicite o valor unitário, deverá ser cadastrado no valor proposto o valor unitário e o mesmo será calculado o valor total automaticamente, caso o órgão tenha solicitado mais itens dentro do mesmo lote e cadastrado esses itens um a um o sistema irá solicitar que clique no sinal de mais que estará em verde e coloque o preço unitário que o mesmo será calculado e atualizado ao final do preenchimento total dos itens.

**10.2.1.3** – Conter prazo de entrega. O prazo de entrega do objeto desta licitação é o constante no formulário para proposta comercial e deverá ser rigorosamente obedecido, ficando cientes os licitantes que estarão sujeitos às penalidades prevista neste Edital, em caso de atraso dos mesmos.

**10.2.1.4** – Conter local de entrega. O objeto licitado deverá ser entregue pelo licitante vencedor, no local indicado no formulário para proposta comercial, que é parte integrante deste Edital.

**10.2.1.5** – Deverá ser apresentada juntamente com a proposta de preços a respectiva planilha de composição dos custos, não sendo admitidos valores incompatíveis com os preços de mercado dos insumos e salários, acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio proponente, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração nos termos do § 3º do Art. 44 da Lei Federal Nº 8.666/93.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**10.2.1.6** – Não serão aceitas propostas com exigência de faturamento mínimo, material sujeito a confirmação de estoque, entrega venda prévia, ou quaisquer outras condicionantes dessa natureza.

**10.3** – Verificar a condição da empresa caso ela seja ME/EPP e informar em campo próprio da plataforma BBMNET Licitações

**10.4** – Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

**10.5** – A proposta e planilha de custos final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.

**10.6** – No preenchimento da proposta deverão, obrigatoriamente, ser informada no campo próprio a QUANTIDADE, UNIDADE, ESPECIFICAÇÕES E PREÇO UNITÁRIO E TOTAL INICIAL com no máximo 02 casas decimais após a vírgula.

## **11 – ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES**

**11.1** – A partir do horário previsto no sistema, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 9.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

**11.2** – Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**11.2.1** – Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

**11.2.2** – Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado para o lote.

**11.3** – Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.

**11.3.1** – Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de lotes selecionados fora da ordem sequencial.

**11.4 – ABERTO:** O tempo da etapa de lances será de 10 (dez) minutos e será encerrada por prorrogação automática. O sistema informará **“Dou-lhe uma”** quando faltar 02m00s (dois minutos para o termino da etapa de lances (sessão pública), **“Dou-lhe duas”** quando





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

faltar 01m00s (um minuto) e **“Dou-lhe três – Fechado”** quando chegar no tempo programado para o encerramento. Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos últimos 02m00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m00s a partir do momento do registro do último lance, reiniciando a contagem para o fechamento, a partir do “Dou-lhe uma” e, assim, sucessivamente.

**11.4.1** – O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

**11.4.2** – O pregoeiro tem a ação de iniciar a fase de lances, depois todo processo é automático, conforme explanado acima.

**11.4.3** – Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes são avisados via chat na sala de negociação, a linha do lote/item também indica essa fase (na coluna Situação) e, no caso de uma Prorrogação Automática, o ícone de “Dou-lhe uma”, “Dou-lhe duas”, é exibido;

**11.5** – Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate em favor ME/EPP/MEI, conforme procedimento detalhado no item 14 deste Edital.

**11.6** – O Sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

## **12 – JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**12.1** – O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "**menor preço global**", podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por lote, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

**12.2** – Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro poderá negociar a redução do preço com o seu detentor.

**12.3** – Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da Lei 10.520/2002 e 8.666/1993. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas nos itens 13.0 e 14.0 deste Edital.

**12.3.1** – No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta no mesmo prazo previsto no item 13, a contar da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**12.3.3** – A inobservância ao prazo elencado no item 13 ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará inabilitação do licitante e consequente desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

**12.4** – Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

**12.5** – Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital.

**12.6** – Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados.

**12.7** – Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, inclusive as exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame pelo Pregoeiro.

**12.8** – O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**12.9** – Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo § 1º do art. 36 do Decreto Municipal n.º 9.727/2020.

### **13 – HABILITAÇÃO**

**13.1** – Os licitantes encaminharão, **EXCLUSIVAMENTE** por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação (**ANEXO II**) exigidos no edital, proposta (**ANEXO V**) com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

**13.1.1** – Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado via sistema a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

**13.2** – O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**13.3** – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

**13.4** – Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

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

**13.6** – Franqueada vista aos interessados e decorrido o prazo de **30 (trinta) minutos**, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

**13.7** – O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos, acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

**13.8** – Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante do **item 13.1**, deverão ser **relacionados e apresentados** na Coordenadoria de Compras e Licitações desta Prefeitura, localizada na Rua Luiz Ponce, nº 263, Centro – Barra Mansa/RJ – CEP 27-310-400, das 08h às 12h e das 14h às 16h30, em **até 02 (dois)** dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

Obs.: As empresas que encaminharem a documentação pelo correio deverão enviar o código de rastreio no prazo de 02 (dois) dias úteis por e-mail.

**13.8.1** – Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial.

**13.8.2** – Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

**13.9** – A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

**13.10** – A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

**Obs.: Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa.**

**13.10.1 – Para Habilitação Jurídica:**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**13.10.1.1 – Registro Comercial**, no caso de empresa individual;

**13.10.1.2 – Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**13.10.1.3 – Cópia do decreto de autorização** para que se estabeleçam no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, no caso de empresas ou sociedades estrangeiras;

**13.10.1.4 – Inscrição do Ato Constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**13.10.1.5 – Declaração que não possui menores de 18 (dezoito) anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos conforme ou **Certidão Negativa de Ilícitos Trabalhistas** praticados contra trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos e maiores de 14(quatorze) anos, expedida pela Delegacia Regional do Trabalho do Estado de sua Sede ou Órgão Competente do Estado de sua Sede ou Declaração firmada pelo licitante, conforme Decreto Federal nº 4358 de 05 de Setembro de 2002 (Anexo IV).

**13.10.2 – Para Qualificação Econômica - Financeira:**

**13.10.2.1 – Certidão Negativa de Falência e Concordata ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial** expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica até 90 (noventa) dias da data da abertura das propostas;

**Obs1.:** Será admitida a participação no certame de empresas em recuperação judicial desde que esteja devidamente homologada em juízo.

**Obs2.:** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva PARA RECUPERAÇÃO JUDICIAL E EXTRAJUDICIAL, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

**13.10.2.2 – Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis** do último exercício social já exigível e apresentados na forma da lei (Termo de Abertura e Encerramento registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio, ou publicados em diário oficial) que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

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

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



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**13.10.2.2.1** – A comprovação da boa situação financeira será apurada mediante a obtenção de Índice de Liquidez Geral maior ou igual a (01) um, cuja apuração se dará através da seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a LP}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a LP}} \geq 1$$

**13.10.2.2.2** – O licitante com resultado em quaisquer dos índices contábeis, igual ou menor que 1,0 (um), deverá comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei.

**13.10.2.2.3** – O Balanço Patrimonial de que trata este item deverá ser apresentado inclusive pelas empresas optantes pelo SIMPLES, de acordo com o art. 1065 e art. 1179 da Lei 10.406 de 10 de janeiro de 2002, que instituiu o Código Civil Brasileiro e revogou a Parte Primeira – Do Comércio em Geral, da Lei nº 556, de 25 de junho de 1850, que instituiu o Código Comercial Brasileiro.

**13.10.2.2.4** – As empresas que estiveram inativas no ano anterior, apresentar cópia da declaração de inatividade entregue a Receita Federal, apresentando cópia autenticada do último Balanço Patrimonial que antecede a condição de inativa, se houver.

**13.10.3 – Para Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

**13.10.3.1** – **Cartão de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**, expedido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda;



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**13.10.3.2** – Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;

**13.10.3.3** – **Certidão Negativa de Débitos perante a Justiça do Trabalho**, afim de provar a inexistência de débitos inadimplidos, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452 de 1º de Maio de 1943.

**13.10.3.4** – **Certidão Negativa de Débito com a Fazenda Federal** conjunta com a Dívida Ativa da União, conforme portaria conjunta PGFN/RFB n. 2 de 31 de agosto de 2005 em validade, relativa à sede da licitante, compreendendo também a **regularidade com os débitos previdenciários**;

**13.10.3.5** – **Certidão Negativa, expedida pela Fazenda Estadual (ICMS)** da sede da empresa;

**Obs.:** As empresas sediadas no Estado do Rio de Janeiro deverão apresentar também a **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÍVIDA ATIVA DO ESTADO**, em validade, conforme determina a Resolução Conjunta PGE/SER nº 033 de 24/11/2004 da Secretaria de Estado da Receita e Procuradoria Geral do Estado.

**13.10.3.6** – **Certidão Negativa, expedida pela Fazenda Municipal** da sede da empresa;

**13.10.3.7** – Certificado de Regularidade de Situação junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal;

**13.10.3.8** – **Proposta financeira e Planilha de Custos (Anexo V)**;

**13.10.3.9** – Declaração de superveniência (Anexo III).

**13.10.3.10** – Declaração de que não se encontra registrada no **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas ou Suspensas – CEIS**, e no **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa**, do Conselho Nacional de Justiça não se encontrando impedidas de licitar ou contratar com Poder Público, cujas declarações deverão estar acompanhadas da página impressa demonstrando a pesquisa realizada nos sites:  
**<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>**  
**[E https://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)**

**13.10.4** – **Para Qualificação Técnica:**

**13.10.4.1** – Registro ou Inscrição na entidade profissional competente em nome da proponente;

**13.10.4.2** – Apresentar 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito privado ou público, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades semelhantes às do objeto do edital, ou seja,



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

refeição em geral, indicando natureza, quantitativos, indicando no mínimo o fornecimento de 50% (cinquenta por cento) ou mais, da quantidade estabelecida neste Edital e seus anexos;

**13.10.4.3** – Declaração formal, sob pena da lei, que no momento da assinatura do contrato possuirá em seu quadro de funcionários, profissional de nível superior - profissional nutricionista - devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), detentor de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo CRN e atestado de capacidade técnica emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, por execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, quais sejam, prestação de serviços de preparo de refeição;

**Obs.: A comprovação deverá ser feita no momento da assinatura do contrato, apresentando cópia do registro no caso de empregado não temporário, contrato de prestação de serviços no caso de empregado temporário ou pela cópia do contrato social, caso seja o profissional sócio da empresa. No caso de substituição deste profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados ao departamento competente;**

**13.10.4.4** – Atestados de visita técnica aos locais de execução do objeto, a fim de familiarizar-se com as condições de trabalho existentes, para que não sejam apresentadas posteriormente reclamações decorrentes de condições desfavoráveis ou ocorrências que poderiam ter sido previstas pelo licitante.

**13.10.4.4.1** – A visita técnica deverá ser agendada com prazo mínimo de 48 h de antecedência a data que se pretende realizar a respectiva visita, junto ao Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação através do tel: (24) 2106-3507, 2106-3502 ou 2106-3485, de segunda a sexta-feira, no horário de 8 h às 17 hs, até o segundo dia útil que anteceder a data fixada no presente edital para a realização do respectivo certame licitatório.

**13.10.4.4.2** – A visita técnica deverá ser efetuada por profissional Nutricionista habilitado, indicado pelas empresas licitantes e devidamente inscrito no Conselho Profissional competente, e em carro próprio para acompanhar as visitas às unidades escolares.

**13.10.4.4.3** – O Atestado de visita técnica citada no item 13.10.4.4 poderá ser substituído pela apresentação de uma DECLARAÇÃO FORMAL, assinada pelo responsável técnico da empresa licitante, sob as penalidades da lei, informando que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, que assume total responsabilidade pela não realização da visita e que não utilizará desta prerrogativa para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras que venham a onerar a administração.

**13.10.4.5** – Apresentar declaração de disponibilidade dos veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as unidades educacionais, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados, declarando ainda, que os materiais de limpeza devam ser transportados de modo adequado, isolado dos alimentos.





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**13.11** – Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda por meio de cópia simples, a ser autenticada por servidor habilitado da Coordenadoria de Compras e Licitações, mediante conferência com os originais. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

**13.11.1** – Os documentos de habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 90 dias.

**13.12** – O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

**13.13** – A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo pregoeiro.

**14 – DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS**

**14.1** – O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte, às microempresas e aos microempreendedores individuais de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

**14.1.1** – Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, no ato do cadastramento da proposta inicial, marcando o campo ME/EPP simples ou quando tiver o no regulamento do órgão o campo ME/EPP regional (caso se enquadre nessa modalidade) do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.

**14.1.1.1** – O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

**14.1.2** – Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

**14.1.2.1** – Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedores individuais.

**14.1.2.2** – Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

microempreendedores individuais. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma dos itens 12.3.1 e 13.0 deste edital.

**14.1.3** – Caso ocorra a situação de empate descrita no item 14.1.2.1, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte, da microempresa ou dos microempreendedores individuais mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de cinco minutos.

**14.1.3.1** – Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 14.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

**14.1.3.2** – A microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedores individuais que primeiro apresentar lance inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual, e que deverá apresentar a documentação de habilitação e da proposta de preços, conforme item 12.3.1 deste edital.

**14.1.3.3** – O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

**14.1.4** – Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedores individuais, seja desclassificada pelo pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

**14.1.4.1** – Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedores individuais, observado o previsto no item 14.1.2.2.

**14.1.4.2** – No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedores individuais, o pregoeiro o fará através do “chat de mensagens”.

**14.1.4.3** – A partir da convocação de que trata o item 14.1.4.2, a microempresa, empresa de pequeno porte, terá o prazo de **02 (duas)** horas para informar o seu valor, a então mais **bem classificada, através do “chat de mensagens”, sob pena de preclusão de seu direito.**

**14.1.1.4** – Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa exercite o seu direito de apresentar proposta inferior a mais bem classificada, terá, a partir da apresentação desta no “chat de mensagens”, o mesmo prazo de para encaminhar a documentação de habilitação e proposta de preços.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**14.1.5** – O julgamento da habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

**14.1.6** – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

## **15 – DOS RECURSOS**

**15.1** – Proferida a decisão que declarar o vencedor, após decorrido o prazo previsto no item 13.6, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).

**15.2** – Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br) opção **RECURSO**.

**15.2.1** – Uma vez admitido o recurso com suas motivações recursais, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões recursais, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**15.3** – A falta de interposição de recurso importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

**15.4** – Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

**15.5** – O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**15.6** – Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

**15.7** – O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**15.8** – Não serão admitidos recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

### **16 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**16.1** – Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

**16.2** – Nos demais casos, o pregoeiro fará a adjudicação do(s) lote(s) ao(s) licitante(s) vencedor(es).<sup>1</sup>

**16.3** – A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

### **17 – DA CONTRATAÇÃO**

**17.1** – A empresa deverá comparecer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, por escrito, para assinatura do Contrato.

**17.1.1** – Decorrido o prazo sobredito, contado do recebimento do comunicado oficial para assinatura, observado o disposto no § 1º do art. 64 da Lei 8.666/93, e não tendo a empresa vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito à contratação e estará sujeita às penalidades previstas no item 23.0 deste edital.

**17.2** – Na hipótese do licitante vencedor não comparecer para assinatura no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após ser formalmente convocado pela Administração do Município, decairá do direito a contratação, sem prejuízo das demais sanções estipuladas no item 23 deste Edital, sendo a Sessão retomada e os demais proponentes chamados na ordem de classificação.

**17.2.1** – O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

**17.2.2** – O disposto no subitem **17.2** poderá sempre se repetir até a efetiva celebração do Contrato com o Contratante, observado as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos no certame.

**17.3** – A Contratada está obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões determinadas pelo Contratante até 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado, na forma do artigo 65 § 1º da Lei nº 8.666/93.

**17.4** – Qualquer entendimento relevante entre a Contratante e a Contratada será formalizado por escrito e também integrará o Contrato.

**17.5** – A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos Arts. 77 e seguintes da Lei nº 8.666/93.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**17.6** – O prazo de execução da prestação do serviço será de 12 (doze) meses, o qual poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, aplicando o art. 57, II da Lei nº 8.666/93.

**17.7** – No prazo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do termo de contrato, a adjudicatária deverá apresentar comprovação de recolhimento de garantia de execução contratual no importe de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, em uma das modalidades previstas no artigo 56 da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das demais penalidades previstas no item 11 do presente edital.

**17.8** – A garantia contratual somente será devolvida após o recebimento definitivo do contrato, mediante requerimento da contratada protocolado junto a contratante.

## **18 – DO REAJUSTE**

**18.1** – Os preços serão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data de apresentação da proposta;

**18.2** – Após cada período de 12 meses, em caso de prorrogação, caberá reajuste dos preços pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), instituído pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), tendo como referência o mês de apresentação da proposta, ou outro índice que vier a substituí-lo, por força de determinação do governo federal.

## **19 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**19.1** - Compete à Contratante:

**19.1.1** – Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

**19.1.2** – Tomar as medidas necessárias quanto a fiel execução do objeto.

**19.1.3** – Tomar as medidas necessárias quanto ao fiel cumprimento do que está solicitado neste Edital e seus Anexos e no presente contrato assinado.

## **20 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**20.1** – Compete à Contratada:

**20.1.1** – Realizar a execução do serviço, de acordo com as condições e prazos propostos, e demais especificações do Anexo I deste edital.

**20.1.2** – Substituir, obrigatoriamente, produtos, insumos e equipamentos que não atenderem as exigências de qualidade para utilização.

**20.1.3** – Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação até cumprimento total do contrato.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**20.1.4** – A licitante vencedora deverá observar durante a execução do objeto as devidas condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão dos mesmos.

**20.1.5** – A licitante vencedora deverá manter em caráter permanente, durante toda a execução do objeto, um responsável técnico nutricionista com poderes para representá-la junto a contratante em todos os assuntos relacionados com os serviços contratados.

**20.1.6** – A licitante vencedora deverá comunicar à Contratante, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal.

## **21 – DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS**

**21.1** – Os serviços serão recebidos de acordo com o previsto no artigo 73 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações.

**21.2** – O recebimento provisório ou definitivo do objeto do contrato não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pela perfeita execução do contrato.

## **22 – DO PAGAMENTO**

**22.1** – O **MUNICÍPIO** efetuará o pagamento a empresa adjudicatária mensalmente, de acordo com a execução dos serviços, no 30º (trigésimo) dia corrido após o adimplemento de cada parcela mediante apresentação da Nota Fiscal Eletrônica/Fatura correspondente, devidamente aceita e atestada pelo órgão competente;

**22.2** – Por eventuais atrasos de pagamento, não ocasionados pela licitante vencedora, o Município de Barra Mansa pagará juros moratórios de 1% (um por cento) e correção monetária com base no IGP-M da FGV, ao mês, calculando entre a data do vencimento da obrigação e aquela do seu efetivo pagamento, pro-rata die. Caso o Município de Barra Mansa, eventualmente, antecipe o pagamento de alguma fatura, haverá desconto sobre o valor da mesma, de acordo com o mesmo critério anteriormente previsto.

**22.5** – O pagamento será realizado de acordo com a regulamentação da Administração Pública Municipal.

**22.6** – Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**22.7** – Caso se faça necessária à reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 22.1 reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

## **23 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

**23.1-** A CONTRATADA sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste instrumento ou em outros que o complementem, as seguintes multas, sem prejuízo das sanções legais, Art. 86 a 88 da Lei 8.666/93 e responsabilidades civil e criminal:

**a)** 0,03% (três décimos por cento) por dia de atraso, na prestação dos serviços do objeto licitado, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplida.

**23.2-** Aos proponentes que convocados dentro do prazo de validade da sua proposta não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, exigida para a licitação, ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do contrato, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à (citar o órgão pelo infrator):

a) advertência;

b) multa;

c) suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração pelo prazo de até 02 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

**23.3-** Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

## **24 – DISPOSIÇÕES FINAIS**

**24.1 –** A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo O Município de Barra Mansa, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. Por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. O Município de Barra Mansa poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

**24.2 –** Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Município de Barra Mansa não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**24.3 –** O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**24.4** – Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**24.5** – Da contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seu Anexo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expedientes na Prefeitura Municipal de Barra Mansa.

**24.6** – É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**24.6.1** – Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;

**24.7** – O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

**24.8** – As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**24.8.1** – Os casos não previstos neste Edital serão decididos pela Coordenadoria de Compras e Licitações e pelo Pregoeiro;

**24.9** – As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no site da Prefeitura Municipal de Barra Mansa.

**24.10** – A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

**24.11** – Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.

**24.12** – Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.

**24.13** – O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Barra Mansa, considerado aquele a que está vinculado o órgão promotor desta licitação.

**24.14** – A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

**24.15** – Constitui parte integrante deste edital:

ANEXO I – Termo de Referência;



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

- ANEXO II – Exigências para habilitação;
- ANEXO III – Modelo de declaração de fato superveniente impeditivo de habilitação;
- ANEXO IV – Modelo de declaração de ilícitos trabalhistas cometidos contra menores;
- ANEXO V - Modelo de carta proposta para fornecimento do objeto do edital e planilhas de custo;
- ANEXO VI – Modelo de carta de credenciamento/ procuração;
- ANEXO VII – Declaração de conhecimento e atendimento as condições do edital;
- ANEXO VIII – Minuta de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
- ANEXO IX – Minuta de Modelo de Contrato;
- ANEXO X – Modelo de atestado de visita.

Barra Mansa, 19 de Novembro de 2021.

**Renata Erica de Moura das Neves Conceição**  
**Assistente Técnico**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**ANEXO I**  
**PREGÃO (ELETRONICO) Nº 225/2021**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**I- OBJETO**

O presente termo tem como finalidade a contratação de empresa especializada no ramo de Alimentação Escolar para a prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento de utensílios e equipamentos, fornecimento dos serviços de logística, supervisão, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensas conforme Termo de referência, anexos integrantes e normas técnicas dos órgãos sanitários, nas unidades educacionais da Rede Pública Municipal de Barra Mansa.

**II- JUSTIFICATIVA**

1- Fornecer alimentação escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino, visando atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, promovendo uma alimentação saudável no espaço escolar, estimulando o consumo de alimentos saudáveis e a consciência de sua contribuição para a promoção da saúde e aprendizado.

2- Todos os alunos matriculados nas unidades educacionais públicas têm o direito a uma alimentação escolar suficiente, nutritiva e adequada. A clientela cresce a cada ano, implicando a ampliação institucional das disponibilidades orçamentárias, para o fornecimento de refeições em horário escolar, seja ele horário parcial e/ou integral.

**III- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

1- A prestação de serviços de nutrição e alimentação escolar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos da rede municipal de ensino.

2- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas.

3- Os serviços estarão sob a responsabilidade técnica do nutricionista da CONTRATADA, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

4- Os serviços serão prestados nos padrões técnicos recomendados e deve contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo capacitado e em número suficiente para atendimento adequado.

5- A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições devem ser supervisionadas pela CONTRATADA, de maneira a observar sua aceitação, analisar a apresentação, a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando um atendimento adequado e satisfatório.

6- A aquisição de gêneros alimentícios para o preparo das refeições respeitará a descrição estabelecida no ANEXO I.c deste termo.

**IV- MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE OPERAÇÃO**

1- Os locais da prestação dos serviços objeto desta licitação serão as dependências das unidades educacionais e conveniadas listadas na tabela constante do ANEXO I.g.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

1.1- A critério da CONTRATANTE poderão ser acrescentadas unidades educacionais não relacionadas no ANEXO I.g, para a prestação dos serviços.

2- Os suportes logísticos e outros inerentes à prestação de serviços objeto deste Termo serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, todos organizados em observância as exigências da legislação sanitária e demais legislações vigentes.

3- A empresa CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se por executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado e fornecer:

**3.1- Quanto aos gêneros alimentícios:**

3.1.1- Alimentos que estejam de acordo com o Padrão de Qualidade e a legislação vigente e, ainda, dentro do prazo de validade, frescos e "in natura" no caso de hortifrutigranjeiros (frutas, verduras, legumes, ovos, etc.); sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

3.1.1.1- 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).

3.1.1.2- As amostras deverão ser encaminhadas para aprovação na sua embalagem primária original, ou seja, aquela que será efetivamente utilizada.

3.1.2- 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, não serão aprovados e/ou terão seu fornecimento suspenso pela mesma:

- a) Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial, autorizado pela ANVISA/MS, indicado pela CONTRATANTE;
- b) Análise Técnica (culinária, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem e distribuição, composição): realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.
- c) Análise Sensorial: realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.
- d) Avaliação da Aceitabilidade: realizada pela CONTRATANTE e/ou realizada pela CONTRATANTE com a participação do Conselho de Alimentação Escolar – (CAE), junto à população escolar atendida.

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

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

3.1.3- Os atendimentos aos alunos com necessidades nutricionais específicas serão realizados pela CONTRATADA, no prazo de 48 horas após o recebimento de documento médico ou de nutricionista, enviado pela unidade educacional ou pela Secretaria Municipal de Educação- SME.

3.1.4- A Contratante se reserva no direito de adotar instrumentos para fins de atendimento à RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 6, DE 08 DE MAIO DE 2020, no que se refere à aquisição de gêneros da Agricultura Familiar, para serem utilizados na alimentação escolar, cujos valores correspondentes não poderão constar nas faturas relativas aos respectivos períodos de utilização.

**3.2- Quanto aos insumos diversos:**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

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

a) 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 inodoro);

b) Materiais de Limpeza: desincrustante, sanitizante, sabão em pó, detergente neutro, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço, álcool a 70%, luva de borracha, saco alvejado, pano multiuso descartável e antibacteriano para secagem das superfícies de bancadas, vassoura, rodo, refil para rodo;

b.1- Materiais como limpa alumínio, pasta brilho, sabão em pedra, palha de aço e materiais que contenham cabos de madeira não são permitidos.

b.2- Panos de tecido alvejado somente poderão ser utilizados para a limpeza do chão.

c) Materiais de Higiene para os manipuladores de alimentos: sabão líquido antisséptico, álcool em gel 70% para a antissepsia das mãos, luva descartável;

d) Materiais Diversos: borrifador plástico, lixeira com tampa e pedal, sem contato manual, em tamanho adequado à necessidade da cozinha, filtros para torneiras e refil para troca conforme validade e necessidade, saco de lixo proporcional à capacidade da lixeira.

3.2.1.1- Os produtos anti-sépticos devem estar registrados na Anvisa/MS.

3.2.2- 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 funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE, tais como: aventais, aventais de frente de tecido, aventais de PVC, calças ou saias, blusas, todos de cor clara e tecido de algodão ou com pelo menos 33% de algodão e 67% de poliéster para blusas e calças/saias; sapato de segurança com solado antiderrapante, fechamento elástico e sem cadarço; botas antiderrapantes para limpeza da cozinha; rede de malha fina para proteção dos cabelos, touca, luva de aço e avental anti-chamas por escolas;

3.2.2.1- Todos os equipamentos de segurança deverão apresentar o nº de Certificado de Aprovação de EPI

3.2.3- Toucas descartáveis serão fornecidas a qualquer funcionário da CONTRATADA ou da CONTRATANTE que necessita ter acesso à cozinha, e aos representantes de órgão fiscalizador que pretendam visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, aos entregadores de alimentos e outros materiais que tenham acesso às dependências da cozinha; Ao final da visita, a touca utilizada deverá ser descartada e disponibilizada uma nova touca.

3.2.4- Fichas de cores diferentes para cada segmento de ensino e recipientes para depósito das mesmas. As fichas devem ser de material resistente e em quantidade suficiente para cada unidade educacional/segmento a fim de auxiliar no melhor controle e contagem do número de refeições distribuídas aos alunos. As fichas deverão ser substituídas/repostas sempre que solicitado pela Contratante.

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

**Parágrafo único:** Durante o enfrentamento da pandemia COVID-19, a Contratada deverá fornecer máscaras profissionais ou máscaras de uso não profissional ou artesanais desde que estejam de





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

acordo com as orientações do Ministério da Saúde e da Anvisa. Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara durante toda a jornada de trabalho. As máscaras devem ser trocadas quando se tornarem fonte de exposição, por exemplo: caírem no chão, rasgarem, perfurarem, estiverem úmidas/molhadas, com sujeira aparente, danificadas, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas. Cada funcionário deve possuir quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana. Quando possível, pode-se utilizar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara, facilitando a identificação que houve a troca da máscara.

**3.3- Quanto aos utensílios, equipamentos e mobiliários:**

3.3.1- Utensílios de mesa e cozinha, equipamentos e mobiliários necessários para a execução do serviço, deverão ser de qualidade, em quantidade suficiente e em perfeito estado para utilização imediata, conforme necessidade de produção de cada unidade escolar, a fim de atender os alunos matriculados por período, sendo que cada unidade deverá possuir seus próprios equipamentos necessários para execução do serviço.

3.3.1.1- O fornecimento de novos utensílios deverá ocorrer conforme verificação da necessidade de troca por parte da CONTRATADA ou por solicitação do Setor de Alimentação Escolar da SME ou direção da unidade educacional com a aprovação do Setor de Alimentação Escolar, que deverá ser informado quanto aos fornecimentos de novos utensílios às unidades educacionais.

3.3.2- A CONTRATADA poderá, a seu critério, utilizar os utensílios, equipamentos e mobiliário da PMBM porventura existentes nas unidades e nas que vierem a ser incluídas na prestação dos serviços objeto desta licitação, desde que estejam em bom estado e condições adequadas de uso.

3.3.2.1- Os utensílios de mesa e cozinha, os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha e despensa deverão ser inventariados, em conjunto, pela CONTRATADA e pelo representante da unidade educacional, no início e ao término da vigência do contrato; objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos existentes na unidade, bem como a descrição de seu real estado de conservação.

3.3.2.2- O inventário inicial deverá ser encaminhado ao Setor de Alimentação Escolar da SME do município e uma cópia deverá ser arquivada na unidade educacional, sem sofrer nenhuma alteração durante toda a vigência do contrato.

3.3.2.3- Sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela CONTRATADA um novo inventário deve ser realizado e arquivado na unidade educacional.

3.3.2.4- O inventário final deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições que se façam necessárias.

3.3.2.5- Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá restituir os utensílios nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário inicial e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela Direção da unidade educacional.

3.3.2.6- A CONTRATADA, ao término da vigência do contrato, só poderá retirar seus equipamentos e utensílios à medida que forem sendo substituído pelos equipamentos e utensílios da nova empresa, respeitado o prazo limite de 60 (sessenta) dias.

**3.4- Quanto ao Suporte Logístico:**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

3.4.1- 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 uniformizados treinados e habilitados, programadas em concordância com o gestor da unidade escolar, de modo a não causar prejuízos ao funcionamento das unidades educacionais.

3.4.1.1- Havendo necessidade de remanejamento de insumos de uma unidade escolar para outra ou outro local, é dever da CONTRATADA atender a solicitação, obedecendo aos cuidados higiênicos sanitários e disponibilizando os devidos registros.

3.4.2- A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias contados da data de assinatura do respectivo termo de contrato, a 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 co-responsabilidade 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 devidamente uniformizados e portar 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.

3.4.2.1- Os alimentos deverão ser transportados para as unidades em condições que preservem tanto suas características físicas como no caso de congelados (carne bovina, suína, frango, peixe) 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 legislações vigentes.

3.4.2.2- Produtos de limpeza não poderão ser transportados junto com os alimentos.

3.4.2.3- As entregas deverão ser feitas num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis antes do cumprimento de cardápio, e deverão ser pesadas na presença do responsável pelo recebimento de mercadoria, designado pela direção da unidade educacional, que assinará a nota de recebimento de mercadoria e deverá registrar observação caso falte algum item. Se o gênero alimentício não estiver em boas condições para o consumo, este deverá ser devolvido também com observação escrita na nota de recebimento e sua reposição efetuada pela CONTRATADA para o cumprimento do cardápio.

3.4.3- Os gêneros alimentícios entregues deverão estar de acordo com as especificações do edital, reservando-se os responsáveis pelo recebimento nas unidades educacionais o direito de rejeitá-los, no todo ou em parte, obrigando-se a CONTRATADA promover a sua substituição, sem qualquer ônus adicional, antes do dia do cumprimento do cardápio. Uma cópia da nota de recebimento de mercadoria deverá ficar na unidade educacional.

3.4.4- 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, isentando o Município de quaisquer reclamações resultantes de fornecimento de gêneros alimentícios deteriorados ou contaminados;

3.4.4.1- 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.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

3.4.5- A CONTRATANTE e o Conselho de Alimentação Escolar - CAE se reservam o direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA, a fim de verificar o cumprimento das normas técnicas e exigências da legislação vigente.

3.4.5.1- A CONTRATADA deverá acatar as conclusões decorrentes das visitas técnicas e providenciar as adequações necessárias para a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas, quando for o caso.

3.4.6- Serviços de supervisão técnica, realizados por Nutricionista com registro no CRN.4, que será o Responsável Técnico (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA, e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional.

3.4.6.1- Os nutricionistas da CONTRATADA deverão realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado, 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 na sanitização, através de fita reagente; realizar a medição da temperatura das preparações alimentícias utilizando o termômetro de haste específico para alimentos, de modo a verificar se a temperatura satisfaz às exigências regulamentares ao fim a que se destina.

**4- A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, RESPONSABILIZAR-SE:**

**4.1- Quanto à mão de obra:**

4.1.1- Fornecer serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada, devidamente uniformizada, em adequada condição de saúde e utilizando equipamentos de proteção específicos ao desempenho de suas funções;

4.1.2- Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e nutricionistas, em número suficiente para a prestação dos serviços, entre outros indispensáveis à perfeita execução do contrato, conforme legislação vigente e regulamentação dos órgãos, no que couber.

4.1.2.1- Manipuladores de alimentos, 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 em cada unidade educacional;

4.1.2.2- A troca/reposição de funcionários deverá ser realizada sempre que necessário, e de forma imediata, sem prejuízo ao andamento do serviço, devendo a CONTRATADA comunicar formalmente o Setor de Alimentação escolar da SME e o gestor da unidade escolar correspondente.

4.1.2.3- Qualquer funcionário que apresentar comportamento que a CONTRATANTE considerar inadequado ou inconveniente deverá ser afastado de suas tarefas de maneira imediata e substituído 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.

4.1.2.4- Caso um funcionário com vínculo empregatício com a CONTRATANTE seja afastado das suas atividades por tempo determinado deverá a CONTRATANTE, por meio do Setor de Recursos Humanos, avaliar a necessidade de substituição imediata através de solicitação, por escrito, à CONTRATADA.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

4.1.2.5- Se um funcionário de vínculo empregatício com a CONTRATANTE for afastado das suas atividades definitivamente, deverá a CONTRATANTE, por meio do Setor de Recursos Humanos, informar e solicitar substituição imediata, através de documento escrito, à CONTRATADA.

4.1.2.6- A quantidade de merendeiras será distribuída observando-se o quantitativo de 01 merendeira para até 150 refeições por período/turno. Em escolas de período integral deverá ser considerado o desjejum e almoço (turno da manhã), almoço e lanche (turno da tarde) e jantar (turno da noite) no quantitativo de cada turno.

4.1.2.6.1-Para a modalidade Creche (integral e parcial), será considerado 01 merendeira para até 100 refeições por turno, manhã e tarde, considerando o somatório do desjejum, colação, almoço no turno da manhã, e lanche e jantar no turno da tarde.

4.1.2.6.2- Unidades escolares que contém estrutura física separada (anexo) com cozinha própria, a contagem de refeições desse anexo, para estimativa de mão de obra, será considerada separadamente.

4.1.2.6.3- Caso o quantitativo proposto não atenda satisfatoriamente a necessidade de produção em alguma unidade escolar, o mesmo deverá ser ajustado pela CONTRATADA a fim de garantir a qualidade do serviço prestado.

4.1.2.7- Sempre que se fizer necessário o remanejamento de funcionários, a CONTRATADA deverá comunicar formalmente o Setor de Alimentação Escolar da SME e às Direções das unidades educacionais envolvidas e enviar uma planilha mensal atualizada ao Setor de Alimentação Escolar informando a relação de funcionário por unidade escolar juntamente com a relação de nutricionista por escola.

4.1.2.8- A CONTRATADA deverá manter em seus quadros, funcionários volantes em número suficiente para suprir as possíveis faltas/ausências a fim de não prejudicar a execução normal do serviço e comunicar formalmente a direção da unidade escolar sobre a presença de funcionário volante na unidade escolar.

4.1.3- A CONTRATADA se responsabilizará por todos os encargos e obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, Assistenciais, Securitárias e Sindicais de seus funcionários, comprovando, mensalmente, a regularidade de tais obrigações, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta com a CONTRATANTE.

4.1.4- Encaminhar à CONTRATANTE, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, a relação com o número previsto de funcionários para atuarem na cozinha de cada unidade educacional, por período.

4.1.5- Manter junto à direção da unidade educacional e afixada em local visível da cozinha, a relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, bem como de seus nutricionistas, com os respectivos números de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da empresa para atendimento emergencial.

4.1.6- A CONTRATADA deverá executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela CONTRATANTE e manter, independentemente das escalas de serviço adotadas, a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço prestado.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

4.1.7- Considera-se mão de obra todos os profissionais do quadro funcional da CONTRATADA e os funcionários estatutários da CONTRATANTE, que estiverem à disposição da CONTRATADA, sendo obrigação da CONTRATADA manter:

a) Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços, devendo a CONTRATADA, para tanto, realizar e arcar com os custos dos exames médico-laboratoriais dos seus funcionários, na periodicidade exigida pela legislação vigente e apresentá-los à CONTRATANTE quando solicitados;

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

c) Adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme e das mãos), operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos, uniformização (completa e adequada e de uso exclusivo na Cozinha), e exames médico-laboratoriais;

d) Uniformizada diariamente com EPIs (Equipamentos de Proteção individual), com equipamentos de proteção quando for necessário, específicos ao desempenho de suas funções e sem ônus para os empregados. A colocação e retirada do uniforme não poderá ocorrer no interior da despensa; bem como o funcionário não poderá sair da unidade educacional uniformizado.

e) Treinada periodicamente para o adequado exercício de suas funções e prestação dos serviços, por meio de um programa de treinamento, de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, ANVISA/MS – que dispõe sobre contaminações alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas incluindo, também, técnicas dietéticas, ações de prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio, boas práticas ambientais e primeiros socorros. E, por tratar-se de um programa de treinamento, é recomendável que seja desenvolvido na seguinte forma:

e.1) Períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo 02 (duas) vezes ao ano, sendo que a contratada deverá enviar previamente ao Setor de Alimentação Escolar a documentação da programação e acatar as recomendações do Setor referentes ao treinamento;

e.2) Treinamento inicial para quando o empregado for contratado;

e.3) A mão de obra destinada à creches deverão receber treinamentos específicos, considerando as peculiaridades da faixa etária em questão e os cuidados específicos;

e.4) Períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade educacional onde atuam, realizados pelas supervisoras da CONTRATADA, mensalmente ou em maior frequência, à critério da CONTRATADA e CONTRATANTE;

e.5) A equipe de manipuladores de alimentos deverá receber treinamento para o correto preparo e fornecimento de refeições e demais preparações aos alunos com necessidades nutricionais específicas.

e.6) Todos os treinamentos deverão estar devidamente documentados com fotos, assuntos abordados e assinatura dos participantes. Tais documentações deverão ser apresentadas ao Setor de Alimentação Escolar.

4.1.7.1- A contratada poderá utilizar a mão de obra das funcionárias estatutárias que atuam na função de merendeira conforme anexo I.f deste termo.





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

4.1.7.1.1- Nas situações de afastamento de funcionário estatutário, a contratada caso necessário para a perfeita execução dos serviços, deverá providenciar a substituição temporária ou definitiva por funcionário de seu quadro funcional, assumindo os custos pela substituição.

4.1.7.1.2- As funcionárias estatutárias que atuam na função de merendeira deverão receber todo o treinamento, uniforme e EPI previstos para a adequada execução do contrato por conta da contratada.

4.1.7.1.3- A CONTRATANTE será responsável pelo salário e demais encargos das funcionárias estatutárias cedidas, não podendo tais custos serem incluídos na proposta.

4.1.8- No que diz respeito aos Nutricionistas:

4.1.8.1- Nutricionistas com registro no CRN.4, em quantidade suficiente, em conformidade com as resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas- CFN nº 380/2005 e CFN nº 465/2010, a fim de assegurar atendimento a 100% das unidades descritas no ANEXO I.h. Tais nutricionistas serão os responsáveis pelos serviços prestados em cada uma das unidades educacionais e responderão pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

4.1.8.2- A CONTRATADA deverá compor uma equipe técnica para supervisão das unidades educacionais adotando o critério de, no mínimo, 01 (um) nutricionista para cada 10 (dez) unidades educacionais. Os nutricionistas deverão realizar visitas de supervisão em todas as unidades escolares, com permanência mínima de 1(uma) hora em cada unidade educacional e, pelo menos, 01 (uma) visita noturna semanal em unidades com atendimento de Educação de Jovens e Adultos - EJA.

4.1.8.3- As nutricionistas do quadro técnico da CONTRATADA deverão desenvolver e executar, periodicamente, atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em conjunto ou sob a supervisão da equipe de Alimentação Escolar-SME para toda a comunidade escolar, a fim de atender a Resolução/CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020.

**4.2- Quanto ao recebimento, armazenamento e controle de estoque:**

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

4.2.1.1- O funcionário responsável pelo recebimento deverá ter condições e tempo hábil para conferir e atestar todas as mercadorias e insumos diversos entregues na unidade educacional. Não será aceito entrega fora do horário de funcionamento da unidade escolar.

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

4.2.2.1- Os alimentos deverão ser recebidos em sua embalagem primária original, rotulada de acordo com a legislação vigente.

4.2.2.2- 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. Em hipótese alguma poderá ser utilizado grampo metálico para o fechamento da embalagem.





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

4.2.2.3- Carnes, peixes e frangos deverão ser entregues em embalagens de 0,5 a 01 kg, em seu formato original e conter, em cada embalagem, o tipo de carne, a validade, o peso e o carimbo do Ministério da Agricultura. O não cumprimento levará a penalidades.

4.2.3- Armazenar, adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não possibilitar a mistura dos mesmos, garantindo, assim, as condições ideais para o consumo:

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

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

4.2.5- 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;

4.2.6- Prover o estoque de quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores;

4.2.7- Os gêneros estocados na unidade educacional pertencem à CONTRATADA, devendo esta substituí-los em caráter emergencial quando ocorrer qualquer tipo de dano quanto ao vencimento, deterioração, entre outros.

4.2.8- A contratada deverá implementar e manter um sistema de controle de estoque dos gêneros alimentícios de modo a:

- I- Registrar todas as entradas e saídas de mercadoria de cada unidade escolar
- II- Registrar as saídas do estoque para produção dos cardápios
- III- Fornecer a posição atualizada do estoque físico das unidades escolares

4.2.9- As informações dispostas no subitem 4.2.8 deverão ser encaminhadas à SME sempre que solicitado, porém, o resumo quinzenal da informação do inciso II deste subitem deverá ser enviado quinzenalmente aos responsáveis pela conferência de faturamento do Setor de Alimentação Escolar da SME.

**4.3- Quanto ao pré-preparo, preparo, cocção, distribuição e eventual transporte:**

4.3.1- Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos fornecidos na unidade educacional, para compor o cardápio da alimentação escolar;

4.3.2- Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, em uma temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária;

4.3.3- A Contratada deverá efetuar diariamente o registro de temperatura dos equipamentos refrigerados (freezers e geladeiras) e demais equipamentos à quente, se houver, bem como registrar diariamente as temperaturas de cocção e no momento da distribuição dos alimentos preparados. Essa planilha deverá ser arquivada na unidade escolar, durante o período de 3 (três) meses, para verificação das equipes de supervisão e fiscalização;

4.3.4- Desprezar adequadamente, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

**4.4- Quanto à distribuição do objeto contratado:**

4.4.1- 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 e Setor de Alimentação Escolar.

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

4.4.3- Em situações específicas, caso haja necessidade, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá transportar a refeição a ser distribuída da cozinha para outra dependência da unidade escolar e/ou de uma unidade para outra. As refeições deverão estar devidamente acondicionadas e em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura desde o local de preparo, transporte, até o local de distribuição, atendendo às exigências da legislação vigente. Tais serviços deverão ser supervisionados pela CONTRATADA.

4.4.4- Havendo atividade escolar em dia da semana não relacionado inicialmente – domingos e feriados ou, ainda, quando houver a transferência da data do sábado letivo previsto no calendário escolar se for necessário, a CONTRATADA estará obrigada a providenciar o fornecimento de alimentação;

4.4.5- O momento da distribuição deverá ser acompanhado por um responsável pela unidade educacional.

**4.5- Quanto ao porcionamento:**

4.5.1- Manter em exposição, durante o período de distribuição correspondente, uma foto colorida do prato padrão de cada segmento com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento descrito e de fácil visualização das porções de alimentos preparados;

4.5.2- Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento e utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados.

**4.6- No que diz respeito à higienização:**

4.6.1- Observar as normas e critérios de higienização que constam na RDC nº 216, de setembro de 2004, de acordo com as orientações do órgão competente de vigilância sanitária, bem como estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos e operacionalização do serviço;

4.6.2- Higienizar cozinha e despensa, desinfetando pisos, paredes, tetos, ralos, coifa (se houver), e limpando telas milimétricas removíveis, luminárias, peitoris e batentes de janelas e a parte interna dos vitrôs, exaustores e coifas;

4.6.2.1- A higiene dos refeitórios ficará a cargo da merendeira da unidade educacional e deverá ser feita nos intervalos das refeições, sem prejudicar as atividades e sem que os alunos estejam presentes.

4.6.2.2- 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 EDUCACIONAL.

4.6.3- Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia. Os pratos e talheres utilizados pelos alunos deverão ser borrifados com álcool, após a devida higienização, serem



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

submetidos à secagem natural e guardados secos e protegidos em caixas plásticas com tampa que sejam destinadas somente a esta atividade.

4.6.5- Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas que serão consumidas com casca deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

4.6.6- Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos:

4.6.6.1- Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;

4.6.7- Recolher resíduos alimentares da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até a saída da cozinha de onde uma pessoa designada pela unidade educacional os retirará e levará até o depósito de lixo determinado;

4.6.8- 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.

4.6.9- Os funcionários da cozinha não deverão realizar limpeza de banheiro, mesmo que este seja destinado ao seu uso exclusivo.

**4.7- Quanto ao controle de qualidade e coleta de amostras:**

4.7.1- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, e descrevê-lo no “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”.

4.7.2- Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as seguintes orientações:

- a) As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço do tempo antes do término da distribuição;
- b) As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e o nome do responsável pela coleta), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;
- c) Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive dos alimentos servidos aos alunos com necessidades nutricionais especiais;
- d) Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações;

**4.8- Quanto ao acompanhamento e motivação dos alunos:**

4.8.1- Com a devida autorização da direção da unidade educacional e do Setor de Alimentação Escolar da SME, desde que em consonância com a proposta pedagógica da SME e diretrizes estabelecidas pelo Setor de alimentação escolar, a CONTRATADA, sob orientação de seu Nutricionista (RT), poderá estabelecer e implantar um plano de ações positivas, visando motivar e incentivar os alunos para a adoção de um comportamento alimentar saudável.

4.8.2- Participar, junto com a CONTRATANTE, de projetos de EAN nas unidades escolares bem como demais ações que visam o cumprimento da lei 11.947 de 16 de Julho de 2009 e Resolução/CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020.

**4.9- Quanto ao controle integrado de pragas e limpeza do reservatório de água:**

4.9.1- Contribuir para o controle integrado de pragas em geral, através da adoção de medidas preventivas de higiene que evitem ocorrências de infestação na cozinha e despensa:



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

4.9.2- A CONTRATADA deverá providenciar;

- I. A dedetização e desratização a cada 3 meses, nas áreas da cozinha, refeitório e estoque/despensa de gêneros alimentícios;
- II. A limpeza do reservatório de água a cada 6(seis) meses, com emissão do laudo de potabilidade da água, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

**4.10- Quanto aos Cardápios:**

4.10.1- Cumprir os cardápios em toda a sua composição, observando os parâmetros indicados nos anexos deste termo, especialmente no que se refere à quantidade “per capita”, porcionamento, frequência dos alimentos e/ou preparações e especificações dos gêneros alimentícios.

4.10.2- Os cardápios poderão ser mensais ou bimestrais e serão elaborados pelas nutricionistas da CONTRATANTE ou sugeridos pelas nutricionistas da CONTRATADA e submetidos à avaliação e aprovação das nutricionistas da CONTRATANTE. Tais cardápios deverão atender as necessidades nutricionais dos alunos, estabelecidas pela Resolução/CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020 e alterações posteriores, e serem apresentados no modelo estabelecido pelo FNDE-PNAE.

4.10.3- Os cardápios sugeridos e entregues para análise e aprovação da Contratada deverão ser enviados com antecedência mínima de até 30 (trinta) dias da semana de início das preparações.

4.10.4- Considerando que a Resolução CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020 é uma Resolução nova, ainda está em fase de implantação, caso haja necessidade, a composição dos cardápios, as quantidades “per capita” e as frequências dos alimentos e/ou preparações, poderão ser alteradas pela CONTRATANTE ou sugeridas pela CONTRATADA para avaliação e autorização da CONTRATANTE, a fim de melhor adequá-las às recomendações nutricionais, diretrizes e objetivos básicos do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

4.10.5- Caso seja necessário alguma adequação ou alteração devido à mudança nas Resoluções, legislações ou outros dispositivos legais vigentes ou esta demanda venha através de documentos de órgãos ligados ao FNDE/PNAE, Notas ou Informes Técnicos emitidas pelo FNDE ou, ainda, de fiscalização externa feita por órgãos ligados ao FNDE, CRN, TCE, CGU, tais solicitações deverão ser atendidas pela CONTRATADA.

4.10.6- Caso haja necessidade de modificação, troca ou inserção de algum dos cardápios propostos no ANEXO I.b para alguma modalidade ou unidade escolar, a CONTRATADA será informada pelo Setor de Alimentação Escolar em tempo hábil para a realização da troca.

4.10.7- Unidades educacionais que apresentem alunos com necessidade de atenção nutricional individualizada, em virtude de estado ou de condição de saúde específica, após comprovação por meio de laudo ou documento médico ou de nutricionista, deverão receber os cardápios especiais adaptados com base nas recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas conforme a Lei federal nº 12.982 de 28 de maio de 2014 e Resolução/CD/FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020. Tais cardápios /adequações nos cardápios deverão ser elaborados de forma que se aproxime, o máximo possível, ao que é servido aos outros alunos e conter as informações conforme os critérios da referida resolução/lei.

4.10.8- A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no ANEXO I.c bem como a utilização de marcas diferentes daquelas a serem informadas na planilha de gêneros alimentícios dos cardápios gerais serão permitidos desde que sua qualidade e sejam compatíveis e autorizadas pela fiscalização e equipe técnica da CONTRATANTE. Tal autorização por parte do Setor não impede futuras proibições caso haja reclamações ou outras ocorrências que a fiscalização e



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

equipe técnica considerem pertinente a ponto da CONTRATADA ser obrigada a substituí-los pelas especificações contidas nos anexos sem quaisquer ônus à CONTRATANTE.

4.10.9- Os cardápios e sua incidência poderão ser modificados de acordo com a safra ou outro motivo sob autorização do setor de Nutrição da SME.

4.10.10- Dispor os cardápios (inclusive os cardápios especiais adaptados) em letras legíveis, afixados no refeitório, na cozinha e em local visível à comunidade escolar, o qual será definido pelo gestor da unidade escolar ou fiscalização da SME.

4.10.11- Cardápios para datas festivas, passeios ou emergências, só poderão ser atendidos mediante aprovação da CONTRATANTE, pelo Setor de Alimentação Escolar.

4.10.12- Mediante o interesse da CONTRATANTE, todos os itens ou preparações que compõem os cardápios poderão passar pelo teste de aceitabilidade e aqueles que obtiverem o percentual inferior ao recomendado pelos métodos de análise definidos pelo FNDE, deverão ser substituídos por outro com as mesmas características e valor nutricional.

**4.11 - Quanto aos manuais e oficinas:**

4.11.1- A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela elaboração, atualização e distribuição de documentos que subsidiem tecnicamente o monitoramento e fiscalização da prestação do serviço, tais como: "Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado" com os "Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)" (atendendo à resolução RDC nº216 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde e demais legislações vigentes) além de elaborar um Manual Orientativo contendo as Fichas Técnicas de Preparação.

4.11.1.1- A CONTRATADA deverá apresentar os documentos citados no item 4.11.1, em edição preliminar, à equipe técnica do Setor de Alimentação Escolar da SME, em até 45 dias após o início da execução dos serviços, a fim de serem analisados, revisados e aprovados pela equipe técnica da CONTRATANTE antes da distribuição às unidades educacionais.

4.11.1.2- Os fluxogramas dos POPs deverão estar dispostos em locais visíveis onde ocorre os serviços ligados à alimentação e nutrição nas unidades educacionais.

4.11.1.3- O Manual Orientativo com as Fichas Técnicas de Preparação deverá ser estar nos moldes proposto pelo FNDE e deverá conter fotos das preparações prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando o seu peso final com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;

4.11.1.4- No momento da elaboração da Ficha Técnica de Preparação e em concordância com o Setor de Alimentação Escolar da SME, a quantidade estimada de alguns gêneros previstos no ANEXO I.b poderá ser alterada, desde que visem a maior aceitabilidade da preparação;

4.11.1.5- A CONTRATADA terá um prazo de até 30 (trinta) dias úteis, após sua revisão e aprovação pela CONTRATANTE, para entregar uma cópia para o Setor de Alimentação Escolar da SME bem como uma cópia em cada unidade educacional em que prestar serviço;

4.11.1.6- Prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a distribuição, para entregar à CONTRATANTE, relação contendo cada unidade que o recebeu, com a assinatura de recebimento do diretor da unidade educacional (carimbo e assinatura).



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

4.11.2- Quanto às oficinas, informar a CONTRATANTE o planejamento e o cronograma de eventuais concursos e oficinas que a CONTRATADA pretenda realizar junto aos seus manipuladores de alimentos, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis anteriores ao evento.

**4.12- Quanto aos assuntos diversos:**

4.12.1- Manter durante toda a execução do contrato todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase licitatória.

4.12.2- 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.

4.12.3- 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, técnicas, sensoriais, de aceitabilidade, etc.), cujos custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Barra Mansa.

4.12.4- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência de fornecimento para situações emergenciais localizadas, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado aos alunos das unidades educacionais.

4.12.4.1- Servir para cada aluno o "*per capita*" mínimo constante no ANEXO I.b, salvo em casos autorizados pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

4.12.4.2- 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.

4.12.5- Caso seja necessário à viabilização da preparação, distribuição e consumo da alimentação escolar, a empresa CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, pequenas adequações da cozinha e despensa (como instalações hidráulicas, elétricas, etc.), mediante prévia autorização da unidade educacional e da CONTRATANTE, onde não seja necessário alterações estruturais e/ou acompanhamento técnico.

4.12.6- As adequações referidas no item 4.12.5 incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo qualquer espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for, em caso de cessação a qualquer tempo ou motivo, da prestação dos serviços ora contratados.

4.12.7- Entregar à CONTRATANTE, até dois dias úteis após o término da quinzena de medição do serviço, a relação das visitas técnicas de seus Nutricionistas (RT e QTs), contendo as unidades educacionais supervisionadas durante esse período, com suas respectivas datas, total de visitas, ocorrências e assinatura do diretor. O modelo de tal relatório poderá ser padronizado pela CONTRATADA ou CONTRATANTE se esta assim desejar.

**5 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES**





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**5.1- Constituem obrigações da CONTRATANTE:**

5.1.1- Serviços de reparos e adequações na cozinha e despensa da unidade educacional que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, observando o disposto nos itens 4.12.5 e 4.12.6, realizados mediante solicitação da unidade educacional ou do Setor de Alimentação Escolar ou órgão fiscalizador ou CONTRATADA.

5.1.2- Os serviços de reformas estruturais, por meio de seus órgãos competentes, e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.

5.1.3- A CONTRATANTE é responsável pela estrutura física para correta instalação do gás nas unidades constantes no ANEXO I.h e a cada nova unidade.

5.1.4 - Responsabilizar-se por realizar serviços de troca de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação de ralo (com grelhas que permitem o seu fechamento) na cozinha;

5.2- Realizar serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas da cozinha e despensa, instalações hidráulicas, vinculadas à prestação dos serviços.

5.3- No caso de prestação de serviço da CONTRATADA à entidades conveniadas, tudo ao que se refere ao item 5 será de responsabilidade da própria entidade.

5.4- Notificar, por escrito, a CONTRATADA da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

5.5- Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária. No caso do local não apresentar as condições exigidas de higiene, a CONTRATADA deverá comunicar por escrito à CONTRATANTE, que deverá providenciar a adequação dessas instalações.

5.6- Fornecer, sem ônus para a CONTRATADA, água e luz, quando as refeições forem elaboradas nas Unidades Educacionais.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

5.7- Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução do contrato e permitir o livre acesso dos empregados identificados da CONTRATADA ao local de armazenamento/entrega dos produtos.

5.8- Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, de qualquer fato que acarrete em interrupção na execução do fornecimento.

**5.1- Constituem obrigações da CONTRATADA**

5.1.1- Serviços de reparos e adequações na cozinha e despensa da unidade educacional que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, observando o disposto nos itens 4.12.5 e 4.12.6, realizados mediante solicitação da unidade educacional ou do Setor de Alimentação Escolar ou órgão fiscalizador ou CONTRATADA.

5.1.2- Os serviços de reformas estruturais, por meio de seus órgãos competentes, e observando seus critérios técnicos e a legislação pertinente.

5.1.3- A CONTRATANTE é responsável pela estrutura física para correta instalação do gás nas unidades constantes no ANEXO I.h e a cada nova unidade.

5.1.4 - Responsabilizar-se por realizar serviços de troca de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação de ralo (com grelhas que permitem o seu fechamento) na cozinha;

5.2- Realizar serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas da cozinha e despensa, instalações hidráulicas, vinculadas à prestação dos serviços.

5.3- No caso de prestação de serviço da CONTRATADA à entidades conveniadas, tudo ao que se refere ao item 5 será de responsabilidade da própria entidade.

5.4- Notificar, por escrito, a CONTRATADA da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.

5.5- Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária. No caso do local não apresentar as condições exigidas de higiene, a CONTRATADA deverá comunicar por escrito à CONTRATANTE, que deverá providenciar a adequação dessas instalações.

5.6- Fornecer, sem ônus para a CONTRATADA, água e luz, quando as refeições forem elaboradas nas Unidades Educacionais.

5.7- Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução do contrato e permitir o livre acesso dos empregados identificados da CONTRATADA ao local de armazenamento/entrega dos produtos.

5.8- Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, de qualquer fato que acarrete em interrupção na execução do fornecimento.

**6 - Constituem obrigações da CONTRATADA**

6.1- Serviços de manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos e mobiliários da cozinha e despensa.

6.1.1- Imediatamente após assinatura do contrato, a empresa deverá vistoriar as condições de uso de cada equipamento existente nas unidades listadas no ANEXO I.h, reparar os problemas identificados, visando à manutenção preventiva. Em caso de reparo não eficaz, a CONTRATADA deverá adquirir novo equipamento para substituir o defeituoso.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

6.1.1.1- A visita a que se refere o item 6.1.1 deverá acontecer duas vezes ao ano durante toda a vigência do contrato, preferencialmente nos meses de recesso escolar.

6.1.1.2- A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada de forma que não interfiram no preparo e na conservação dos alimentos, no prazo máximo 45 dias úteis. Não sendo respeitado este prazo, a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior multa.

6.1.2- 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 ou reparo do equipamento retirado seja concluído.

6.2- Serviços de instalação e manutenção de gás que se faça necessária nas unidades listadas no ANEXO I.h e a cada nova unidade, incluindo a instalação de tubulações, atendendo às normas de segurança;

6.3- 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;

6.4- Instalar protetor contra explosão e quedas acidentais nas luminárias da área de preparação de alimentos, despensa e refeitório;

6.5- A CONTRATANTE deverá tomar as devidas providências para que as portas da área de preparação sejam dotadas de fechamento automático, as aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, sejam providas de telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica conforme disposto na RDC 216 de 15 de setembro de 2004.

6.7- Fornecer equipamentos, utensílios, mão de obra e demais insumos necessários para execução do objeto contratado, a cada nova unidade acrescida no ANEXO I.h.

6.8- No caso em que a unidade educacional necessitar ser transferida para outro local, a CONTRATADA deverá retirar os gêneros alimentícios, equipamentos (se necessário), utensílios e material de limpeza, orientando devidamente os funcionários para essa organização.

6.9- Prestar contas da gestão de fornecimento dos gêneros à CONTRATANTE, sempre que solicitada.

6.10- Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão de obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo seu comportamento ou de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE ou a terceiros.

6.11- Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária.

6.12- Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

6.13- Colocar à disposição do CONTRATANTE todos os meios necessários à comprovação da qualidade e operacionalidade do bem, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações.

6.14- Em caso de danificar bem móveis, bem imóvel e equipamentos da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá ressarcir o dano ou repor os bens danificados por outros equivalentes ou da mesma qualidade.

6.15- Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

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

6.17- A CONTRATADA deverá observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à CONTRATANTE, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus funcionários.

6.18- A CONTRATADA deverá refazer às suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

6.19- A CONTRATADA deverá adequar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.

6.20- A CONTRATADA deverá utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no ANEXO I.c.

6.21- A CONTRATADA deverá executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

6.22- A CONTRATADA se obrigará a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

**Parágrafo único:** Enquanto durarem as medidas de enfrentamento da **COVID-19**, além das obrigações dispostas ao longo deste termo, a Contratada deverá, também, seguir os protocolos descritos no documento publicado pelo FNDE intitulado “**Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da covid-19: Educação alimentar e nutricional e segurança dos alimentos**” bem como as possíveis versões atualizadas que vierem a surgir, no que tange aos serviços prestados pela Contratada bem como as recomendações para os trabalhos de EAN que a contratada vier a fazer ou participar.

(Link de acesso ao documento citado: < <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/13829-recomenda%C3%A7%C3%B5es-para-a-execu%C3%A7%C3%A3o-do-programa-nacional-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-no-retorno-presencial-%C3%A0s-aulas-durante-a-pandemia-da-covid-19-educa%C3%A7%C3%A3o-alimentar-e-nutricional-e-seguran%C3%A7a-dos-alimentos>.

**7- Constituem obrigações da Unidade Educacional que recebe o serviço:**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

7.1- Caberá à direção da Unidade Escolar a medição diária do serviço:

7.2- A medição diária do serviço, registrada em formulários padronizados;

7.2.1- O fiscalizador direto do contrato são os gestores das unidades escolares. O diretor da unidade educacional é responsável pelas informações lançadas diariamente na folha de medição inicial dos serviços.

7.3- Zelar pelas fichas fornecidas pela CONTRATADA para serem entregues aos alunos a fim de auxiliar no controle da contagem do número de refeições fornecidas

7.4- Acompanhar e supervisionar os alunos durante a alimentação escolar.

7.4.1- Informar à CONTRATADA e ao Setor de Alimentação Escolar, sobre:

- Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 24 horas.
- Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da unidade educacional) no início de cada ano letivo.

7.5- Encaminhar à CONTRATANTE, setor de alimentação escolar da SME, com 15 (quinze) dias de antecedência, através de comunicado interno, para análise e deliberação junto à CONTRATADA, solicitação referente:

7.5.1- Fornecimento de: **a)** kits lanches; **b)** kit festa; **c)** alimentação para atendimento dos programas e projetos educacionais; **d)** alimentação para o aluno com necessidades nutricionais especiais sendo que, neste caso, deverá haver a devida justificativa para o pedido, através do envio de cópia do documento comprobatório (documento médico ou de nutricionista).

7.5.2- Alteração no tipo de alimentação fornecida diariamente. Exemplo: de refeição para lanche ou vice-versa.

7.5.3- As solicitações serão previamente analisadas pela equipe do Setor de Alimentação Escolar da SME e autorizadas apenas quando pertinentes.

7.6- Responsabilizar-se por acompanhar, solicitar e monitorar a mudança de seus mobiliários, utensílios e equipamentos de cozinha para outro local em caso de obra ou reforma e ainda conforme a necessidade.

7.7- Responsabilizar-se por comunicar ao setor de alimentação escolar da SME toda baixa de patrimônio ou transferência que venha a ser realizada pela CONTRATADA.

7.8- Informar ao Setor de Alimentação Escolar da SME sobre solicitações referentes à reposição de utensílios e manutenção de equipamentos após comunicação, por escrito, à nutricionista da CONTRATADA que supervisiona a unidade.

7.9- O diretor poderá designar um ou mais funcionários da PMBM, lotados na escola, para auxiliá-lo neste acompanhamento e no controle e contagem das fichas, devendo a direção informar ao Setor de Alimentação Escolar, previamente, o nome e matrícula do(s) funcionário(s) designado(s) para essas atividades.

7.10- Incentivar para que o aluno consuma a alimentação escolar completa tipo "prato pronto", ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia. Com relação a frutas (in natura), verduras



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

e legumes, seu consumo deverá ser estimulado para a formação de um comportamento alimentar adequado, promotor de saúde. Os alimentos servidos na unidade educacional deverão ser consumidos na própria unidade, não podendo ser levados para casa.

**8- DESCRIÇÃO PARA A MEDIÇÃO DO SERVIÇO**

8.1- A medição diária da alimentação servida, realizada pela Unidade Educacional, refere-se:

8.1.1- Ao apontamento diário da quantidade de cada tipo de alimentação fornecida por turno e por segmento de ensino;

8.1.2- Ao apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas na sua prestação, dentro do período de medição, que possam sujeitar a CONTRATADA a penalidade ou a ajuste de conduta.

8.1.2.1- O apontamento diário a que se refere o item 1.1 deverá ser assinado pelo gestor da Unidade Educacional, que poderá designar um ou mais funcionários lotados na unidade escolar para auxiliá-lo no controle e contagem da alimentação servida, podendo utilizar os seguintes métodos de contagem:

a) Pré-escola, Fundamental, Médio, EJA, AEE - contagem de fichas depositadas em recipientes próprios para esse fim.

b) Nas creches, para efeito de medição, será considerado o número de alunos que consumiu o cardápio do dia.

**Parágrafo único:** Nos casos em que o aluno aceitar até 50% do número de item/preparações ofertadas por cardápio no momento da distribuição, será contabilizado metade do valor do cardápio. Para controle de apontamento, a contratada deverá disponibilizar, no local da distribuição, dois recipientes próprios para depósito das fichas, identificados, respectivamente, como refeição/lanche completo e refeição/lanche incompleto. Esse procedimento será válido para todos os tipos de cardápios que ofereça mais de um item ou tipo de preparação. Ex: Se na oferta do desjejum (ex: iogurte e bolo) o aluno aceitar só o iogurte ou só o bolo, a ficha deverá ser depositada no recipiente de refeição/lanche incompleto.

8.2- O controle do número de refeições deve ser uma tarefa de ambas as partes, Gestor da Unidade Educacional e CONTRATADA.

8.2.1- Havendo divergência entre a contagem realizada pela CONTRATADA e a realizada pelo Gestor da Unidade Educacional, prevalecerá à medição feita pela gestor, até que seja comprovada pela CONTRATADA a exatidão de sua contagem;

8.2.2- A medição inicial realizada deverá ser acompanhada pela CONTRATADA, que ao término da semana, irá atestar as informações junto com a direção da unidade educacional.

8.2.3- Para fins de faturamento, será considerada a contabilização dos cardápios servidos, multiplicados pelo preço unitário de cada cardápio, observando-se os seguintes parâmetros:

– Desjejum, Lanche e Colação:

a) Alimentação escolar servida completa, com todos os componentes previstos no cardápio do dia, a medição dos serviços será de 100% do valor da refeição, por tipo/dia.

b) Alimentação escolar servida incompleta, com a falta de um dos componentes previstos no cardápio do dia, ensejará a não medição do valor da refeição, por tipo/dia.

c) Alimentação escolar servida com alteração total do cardápio do dia, sem prévia autorização,





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

ensejará a não medição do valor da refeição, por tipo/dia.

– Almoço e/ou jantar:

- a) Alimentação escolar servida completa, com todos os componentes previstos no cardápio do dia, a medição dos serviços será de 100% do valor da refeição, por tipo/dia.
- b) Alimentação escolar servida incompleta, com a falta de um dos componentes previstos no cardápio do dia, a medição dos serviços será de 50% do valor da refeição, por tipo/dia.
- c) Alimentação escolar servida incompleta, com a falta de (02) dois ou mais componentes previstos no cardápio do dia, ensejará a não medição do valor da refeição, por tipo/dia.
- d) Alimentação escolar servida com a alteração total do cardápio, sem prévia autorização da CONTRATANTE, ensejará a não medição do valor da refeição, por tipo/dia.

8.3- A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que observará a totalização da medição inicial e o apontamento, se for o caso, de eventuais ocorrências constatadas dentro do período da medição.

8.4- A CONTRATADA deverá enviar as medições separadas por modalidade de ensino, contendo os valores a serem cobrados para gêneros alimentícios e serviços. No caso dos valores a serem cobrados de gêneros alimentícios, a Contratada deverá apresentar a memória de cálculo de quantitativo de gêneros alimentícios consumidos naquele período, por modalidade, que gerou o informado em nota fiscal, para conferência da CONTRATANTE.

8.5- As planilhas de medição inicial, preenchidas e assinadas pelo gestor da Unidade Educacional e pela CONTRATADA, deverão ser entregues em 2 vias sendo uma para integrar o processo de pagamento e outra para arquivamento. Se as cópias forem mediante utilização de papel carbono, estas deverão estar legíveis, reservando-se à CONTRATANTE o direito de devolvê-las caso não seja possível a exata visualização desses documentos.

8.6- Para fins de faturamento, a Contratada deverá informar, na nota fiscal de serviço, o devido detalhamento dos serviços que geraram o valor apresentado e, quanto às notas fiscais de gêneros alimentícios, esta deverá conter a quantidade bem como a marca dos insumos utilizados no período faturado. A contratada deverá, também, enviar cópias das seguintes certidões:

- a) Certificado de Regularidade do FGTS
  - b) Certidão Negativa de débitos trabalhistas.
  - c) Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União;
  - d) Certidão negativa de débitos fiscais e dívida ativa – Secretaria Municipal de Fazenda.
- Obs: Será aceita Certidão Positiva com efeitos de negativa.

8.7- As faturas não aceitas pela Secretaria Municipal de Educação serão devolvidas à empresa contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido a partir da data de sua reapresentação.

8.8- A devolução das faturas não aprovadas pela Secretaria Municipal de Educação em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa contratada suspenda a prestação de serviços deste objeto.

8.9- A CONTRATADA deverá, mensalmente, comprovar para a fiscalização da SME que está em dia com todas as obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais dos profissionais envolvidos na prestação de serviço, apresentando cópia da Guia GFIP e CND'S de INSS, FGTS e MTE.

## 9. PRAZO DE EXECUÇÃO



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

9.1- O prazo de execução da prestação do serviço será de 12(doze) meses, o qual poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, aplicando o art. 57, inc. II da Lei nº 8.666/93.

**10- FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO**

10.1- A CONTRATANTE, por meio da Secretaria Municipal de Educação, fiscalizará a execução dos serviços, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

10.2- No desempenho de suas atividades, é assegurado a Secretaria Municipal de Educação o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

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

**11- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

11.1- Registro ou Inscrição na entidade profissional competente em nome da proponente.

11.2- Apresentar 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito privado ou público, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades semelhantes às do objeto do edital, ou seja, refeição em geral, indicando natureza, quantitativos, indicando no mínimo o fornecimento de 50% (cinquenta por cento) ou mais, da quantidade estabelecida neste Edital e seus anexos.

11.3- Declaração formal, sob pena da lei, que no momento da assinatura do contrato possuirá em seu quadro de funcionários, profissional de nível superior - profissional nutricionista - devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), detentor de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo CRN e atestado de capacidade técnica emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, por execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, quais sejam, prestação de serviços de preparo de refeição;

Obs.: A comprovação do item 11.3 deverá ser feita no momento da assinatura do contrato, apresentando cópia do registro no caso de empregado não temporário, contrato de prestação de serviços no caso de empregado temporário ou pela cópia do contrato social, caso seja o profissional sócio da empresa. No caso de substituição deste profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados ao departamento competente;

11.4- Atestados de visita técnica aos locais de execução do objeto, a fim de familiarizar-se com as condições de trabalho existentes, para que não sejam apresentadas posteriormente reclamações decorrentes de condições desfavoráveis ou ocorrências que poderiam ter sido previstas pelo licitante.

11.4.1- A visita técnica deverá ser agendada com prazo mínimo de 48 h de antecedência a data que se pretende realizar a respectiva visita, junto ao Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação através do tel: (24) 2106-3507, (24) 2106-3502 ou (24) 2106-3485 de segunda a sexta-feira, no horário de 8 h às 17 hs, até o segundo dia útil que anteceder a data fixada no presente edital para a realização do respectivo certame licitatório.

11.4.2- A visita técnica deverá ser efetuada por profissional Nutricionista habilitado, indicado pelas empresas licitantes e devidamente inscrito no Conselho Profissional competente, e em carro próprio para acompanhar as visitas às unidades escolares.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

11.4.3- O Atestado de visita técnica citada no item 11.4 poderá ser substituído pela apresentação de uma DECLARAÇÃO FORMAL, assinada pelo responsável técnico da empresa licitante, sob as penalidades da lei, informando que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, que assume total responsabilidade pela não realização da visita e que não utilizará desta prerrogativa para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras que venham a onerar a administração.

11.5- Apresentar declaração de disponibilidade dos veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as unidades educacionais, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados, declarando ainda, que os materiais de limpeza devam ser transportados de modo adequado, isolado dos alimentos.

## **12- DISPOSIÇÕES GERAIS**

12.1 - Tudo ao que se refere ao disposto neste termo será supervisionado e acompanhado pela CONTRATANTE, pelo(s) fiscal(is) do contrato, pelas nutricionistas e demais funcionários da Equipe do Setor de Alimentação Escolar, pelo Conselho de Alimentação Escolar, pela equipe de supervisão da SME, e pelos demais órgãos fiscalizadores.

12.2- No início da vigência do contrato, CONTRANTE e CONTRATADA se reunirão com as equipes diretas das unidades educacionais e conveniadas, onde a CONTRATADA deverá apresentar uma pasta contendo informações sobre sua rotina de trabalho.

12.3- A responsabilidade técnica quanto à execução do objeto contratado é da CONTRATADA.

12.4- Recomenda-se que a visita técnica de todas as unidades educacionais e conveniadas seja realizada anteriormente a licitação.

12.5- A licitante vencedora deverá observar durante a execução do objeto as devidas condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão dos mesmos.

12.6- A licitante vencedora deverá manter em caráter permanente, durante toda a execução do objeto, um responsável técnico nutricionista com poderes para representá-la junto a contratante em todos os assuntos relacionados com os serviços contratados.

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

## **ANEXO I.a**

### **QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES POR TIPO E SEGMENTO DE ENSINO**

| <b>TIPO DE REFEIÇÕES</b>                         | <b>QUANTIDADE DE DIAS A ATENDER</b> | <b>QUANTIDADE DIÁRIA</b> | <b>QUANTIDADE TOTAL</b> |
|--|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>MODALIDADE DE ENSINO: CRECHE – 1 A 3 ANOS</b> |                                     |                          |                         |
| <b>PERÍODOS PARCIAL E INTEGRAL:</b>              |                                     |                          |                         |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

|  |     |       |           |
|--|-----|-------|-----------|
| DESJEJUM / LANCHE  | 202 | 1.650 | 333.300   |
| SOBREMESA / COLAÇÃO  | 202 | 825   | 166.650   |
| ALMOÇO   | 202 | 825   | 166.650   |
| JANTAR   | 202 | 825   | 166.650   |
| <b>MODALIDADE DE ENSINO: PRÉ – ESCOLA</b>  |     |       |           |
| <b>PERÍODO PARCIAL:</b>  |     |       |           |
| SOBREMESA / COLAÇÃO  | 202 | 2.500 | 505.000   |
| ALMOÇO / JANTAR  | 202 | 2.500 | 505.000   |
| <b>MODALIDADE DE ENSINO: ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS</b>                      |     |       |           |
| <b>PERÍODOS PARCIAL E INTEGRAL OU EM ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO:</b> |     |       |           |
| SOBREMESA / COLAÇÃO  | 202 | 4.000 | 808.000   |
| ALMOÇO / JANTAR  | 202 | 4.500 | 909.000   |
| DESJEJUM / LANCHE  | 202 | 4.500 | 909.000   |
| <b>MODALIDADE DE ENSINO: ENSINO FUNDAMENTAL ANOS FINAIS</b>                        |     |       |           |
| <b>PERÍODOS PARCIAL E INTEGRAL OU EM ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO:</b> |     |       |           |
| SOBREMESA / COLAÇÃO  | 202 | 3.239 | 654.278   |
| ALMOÇO / JANTAR  | 202 | 6.459 | 1.304.718 |
| DESJEJUM / LANCHE  | 202 | 4.500 | 909.000   |
| <b>MODALIDADE DE ENSINO: ENSINO MÉDIO E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)</b>     |     |       |           |
| <b>PERÍODO PARCIAL</b>   |     |       |           |
| SOBREMESA / COLAÇÃO  | 202 | 941   | 190.082   |
| ALMOÇO / JANTAR  | 202 | 941   | 190.082   |
| <b>TODAS AS MODALIDADES DE ENSINO</b>  |     |       |           |
| <b>ATIVIDADES EXTERNAS / PASSEIOS</b>  |     |       |           |
| KIT LANCHE   | 202 | 100   | 20.200    |

**ANEXO I.b**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**MODELOS DE CARDÁPIOS**

**CARDÁPIO- DESJEJUM/LANCHE**

**MODALIDADE DE ENSINO: FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS E FINAIS INTEGRAL OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO**

|               | <b>Segunda</b>                          | <b>Terça</b>   | <b>Quarta</b>                | <b>Quinta</b>                       | <b>Sexta</b>                           |
|---------------|---|--|------------------------------|-------------------------------------|--|
| <b>1ª SEM</b> | Leite com café e bolo individual        | Vitamina de banana e biscoito rosquinha              | logurte com salada de fruta  | Frapê e Torta salgada assada        | Chocolate cremoso e pão com manteiga   |
| <b>2ª SEM</b> | Leite com café e biscoito cream cracker | Vitamina de maçã e biscoito maisena                  | Suco e Torta de Legumes      | Mingau de aveia com banana e canela | Suco Vermelho e biscoito cream cracker |
| <b>3ª SEM</b> | Leite com café e biscoito maisena       | Vitamina de mamão com aveia e biscoito cream cracker | logurte com salada de frutas | Frapê e Torta de Legumes            | Chocolate cremoso e pão com requeijão  |
| <b>4ª SEM</b> | Leite com café e pão com manteiga       | Vitamina de banana com aveia e bolo                  | Creme de banana              | Arroz doce com maçã                 | Suco Radiante e biscoito maisena       |

**Tabela de frequência estimada e per captas dos alimentos**

| <b>Alimentos / Preparações</b>      | <b>Per capita (PC) FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS</b>   | <b>Per capita (PC) FUNDAMENTAL ANOS FINAIS</b>   | <b>Frequência mensal estimada</b> |
|-------------------------------------|--|--|-----------------------------------|
| <b>Café Preto</b>                   | 20ml   | 30ml   | 8                                 |
| <b>Biscoito cream cracker</b>       | 30g  | 40g  | 6                                 |
| <b>Biscoito doce tipo maisena</b>   | 30g  | 40g  | 6                                 |
| <b>Biscoito rosquinha</b>           | 30g  | 40g  | 4                                 |
| <b>Bolo individual ou fatiado</b>   | 40g  | 50g  | 4                                 |
| <b>Pão careca</b>                   | 1 unid 50g   | 1 unid 50g   | 6                                 |
| <b>Manteiga</b>                     | 6g   | 8g   | 4                                 |
| <b>Requeijão</b>                    | 8g   | 10g  | 2                                 |
| <b>Leite para café</b>              | 150 ml   | 200ml  | 8                                 |
| <b>Leite para frapê</b>             | 120 ml   | 150 ml   | 4                                 |
| <b>Vitamina</b>                     | 130 ml de leite+ 30g de 1 fruta (no caso de 2, 15g de cada fruta) - PCLíquido. Uva passa:10g para adoçar | 150 ml de leite+ 40g de 1 fruta (no caso de 2, 20g de cada fruta)-PCLíquido. Uva passa:10g | 8                                 |
| <b>Açúcar para café</b>             | 5g   | 5g   | 8                                 |
| <b>Aveia vitamina</b>               | 5g   | 5g   | 4                                 |
| <b>Frapê: Polpa de fruta:manga,</b> | 30g<br>08g de uva passas para  | 40g<br>10g de passas para  | 4                                 |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

| <b>goiaba,maracujá</b>   | <b>adoçar</b>   | <b>adoçar</b>  |   |
|--------------------------|---|--|---|
| <b>Mingau de aveia</b>   | Farinha de aveia: 10g<br>Leite: 130 ml<br>Amido: 5g<br>Banana: 20g<br>Canela: 0,03g   | Farinha de aveia: 15g<br>Leite: 150ml<br>Amido: 5g<br>Banana: 30g<br>Canela: 0,03g   | 2 |
| <b>Chocolate Cremoso</b> | Amido: 8g<br>Cacau em pó: 6g<br>Leite: 150 ml<br>Açúcar: 5g   | Amido: 10g<br>Cacau em pó: 8g<br>Leite: 200 ml<br>Açúcar: 5g   | 4 |
| <b>Creme de Banana</b>   | Amido: 10g<br>Banana: 45g<br>Leite: 150 ml<br>Canela:0,03g  | Amido:15g<br>Banana:60g<br>Leite:200 ml<br>Canela:0,03g  | 2 |
| <b>Arroz Doce</b>        | Arroz: 30g<br>Maçã: 40g PC Líquido<br>Leite: 180 ml   | Arroz: 35 g<br>Maçã: 50g PC Líquido<br>Leite: 200 ml   | 2 |
| <b>Salada de Frutas</b>  | 3 frutas: 30g de cada PC<br>Líquido<br>Iogurte: 100ml   | 3 frutas:30g de cada PC<br>Líquido<br>Iogurte: 150 ml  | 4 |
| <b>Suco Vermelho</b>     | Maçã: 60g<br>Beterraba: 40g<br>Cenoura: 70g   | Maçã: 70g<br>Beterraba: 50g<br>Cenoura: 80g  | 2 |
| <b>Suco Radiante</b>     | Inhame: 45g<br>Manga: 30g   | Inhame: 60g<br>Manga: 45g  | 2 |
| <b>Suco de fruta</b>     | 20g de polpa de fruta<br>8g passas  | 30g de polpa de fruta<br>10g passas  | 2 |
| <b>Torta de Legumes</b>  | Farinha de Trigo: 40g<br>Ovo: 8g<br>Óleo vegetal: 2 ml<br>Leite: 30 ml<br>Tomate e cebola: 10g de cada<br>Abobrinha e cenoura: 20g de cada<br>Fermento em pó: 1g<br>Cheiro Verde: 1g<br>Sal: 0,05g        | Farinha de Trigo: 50g<br>Ovo: 10g<br>Óleo vegetal: 2 ml<br>Leite: 40 ml<br>Tomate e cebola: 15g de cada<br>Abobrinha e cenoura: 25g de cada<br>Fermento em pó: 1g<br>Cheiro Verde: 2g<br>Sal: 0,05g        | 2 |
| <b>Torta Salgada</b>     | Farinha de Trigo: 40g<br>Leite: 30 ml<br>Ovo: 8g<br>Óleo vegetal: 2 ml<br>Filé de peito de Frango: 30g<br>Fermento em pó: 1g<br>Tomate e cebola: 8 g<br>Orégano: 0,05g<br>Sal: 0,05g<br>Cheiro verde: 1 g | Farinha de Trigo: 50g<br>Leite: 40 ml<br>Ovo: 10g<br>Óleo vegetal: 2 ml<br>Filé de peito de Frango: 40g<br>Femento em pó: 1g<br>Orégano: 0,05g<br>Tomate e cebola: 10 g<br>Sal: 0,05g<br>Cheiro verde: 1 g | 2 |

**CARDÁPIO – SOBREMESA / COLAÇÃO**





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

**MODALIDADES DE ENSINO:** CRECHES (1 A 3 ANOS), PRÉ- ESCOLA, FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS E FINAIS (PARCIAL E INTEGRAL) OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO , MÉDIO E EJA

|               | <b>Segunda</b>  | <b>Terça</b> | <b>Quarta</b> | <b>Quinta</b> | <b>Sexta</b> |
|---------------|-----------------|--------------|---------------|---------------|--------------|
| <b>1ª SEM</b> | Tangerina Pokan | Maçã         | Melão         | Banana        | Melancia     |
| <b>2ª SEM</b> | Mamão           | Banana       | Goiaba        | Melão         | Abacaxi      |
| <b>3ª SEM</b> | Melancia        | Maçã         | Banana        | Pêra          | Mamã<br>o    |
| <b>4ª SEM</b> | Melão           | Banana       | Maçã          | Melancia      | Abacaxi      |

**Tabela de frequência estimada e per capita dos alimentos**

| <b>Alimentos</b>                | <b>Per Capta (PC)</b> | <b>Frequência Mensal Estimada</b> |
|---------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>Abacaxi</b>                  | 150g                  | 2                                 |
| <b>Banana (prata ou d'água)</b> | 140g (1 unidade)      | 4                                 |
| <b>Goiaba</b>                   | 140g (1 unidade)      | 1                                 |
| <b>Maçã Nacional</b>            | 120g                  | 3                                 |
| <b>Mamão Formosa</b>            | 120g                  | 2                                 |
| <b>Melancia</b>                 | 300g                  | 3                                 |
| <b>Melão</b>                    | 150g                  | 3                                 |
| <b>Pêra</b>                     | 200g                  | 1                                 |
| <b>Tangerina Pokan</b>          | 200g                  | 1                                 |

Obs: A frequência das frutas poderá mudar de acordo com a sazonalidade. Tangerina Pokan, abacaxi, melão, pêra e goiaba deverão ser fornecidos quando estiverem na safra.

**CARDÁPIO - ALMOÇO/JANTAR**

**MODALIDADES DE ENSINO:** CRECHES (1 A 3 ANOS) – **ALMOÇO**; PRÉ- ESCOLA, FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS E FINAIS (PARCIAL E INTEGRAL) OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO, MÉDIO E EJA – **ALMOÇO / JANTAR**

|               | <b>Segunda</b>   | <b>Terça</b>   | <b>Quarta</b>  | <b>Quinta</b>  | <b>Sexta</b>   |
|---------------|--|--|--|--|--|
| <b>1ª SEM</b> | Arroz / Feijão / Ovos mexidos com espinafre / Farofa de cenoura / Salada de tomate | Arroz / Macarrão ao molho de carne moída / Feijão / Salada | Arroz / Feijão / Isca de frango acebolada / Abóbora refogada / | Arroz / Feijão / Vaca Atolada (carne em cubos com mandioca e | Risoto (Arroz, frango, cenoura, cheiro verde e tomate) / |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

|               |   |  |   |   |   |
|---------------|---|--|---|---|---|
|               |   | de acelga com azeite   | Salada de repolho cru   | salsa) / Salada de Agrião   | Feijão / Batata Doce sauté  |
| <b>2ª SEM</b> | Arroz / Feijão / Polenta com carne moída e chuchu / Salada Verde (alface a agrião)                    | Arroz / Feijão / Salpicão de frango (batata, cenoura e frango e orégano) / Salada de Beterraba | Arroz com Brócolis / Feijão / Carne em cubos / Purê de inhame / Repolho Refogado  | Arroz / Feijão / Peixe ao molho vinagrete (pimentão, tomate e cebola) / Salada de Alface com azeite | Arroz / Feijão / Tirinhas de carne com abóbora / Farofa de couve                      |
| <b>3ª SEM</b> | Arroz / Macarrão ao sugo / Ovos cozidos e picados / Tutu de feijão / Abobrinha Refogada / Tomate      | Arroz / Feijão / Picadinho de carne com agrião / Purê de Abóbora                               | Arroz / Feijão / estrogonofe de frango / Batata Sauté / Salada de Alface e tomate | Arroz / Feijão / Carne de Panela / Jardineira de legumes (chuchu, cenoura e batata)                 | Arroz / Feijão / Frango em cubos com Mandioca e tomate / Chicória com cebola e azeite |
| <b>4ª SEM</b> | Arroz / Feijão / Polenta com iscas de carne em cubos ao molho / Salada de repolho com tomate e azeite | Arroz / Tutu de Feijão / Frango guisado com abobrinha / Beterraba ralada                       | Arroz / Feijão / Guisado de Carne com batata e cenoura / Acelga refogada          | Arroz / Feijão / Peixe em postas ao molho / Purê de Batata / Salada de chicória                     | Arroz / Feijão / Carne Moida com berinjela / Batata doce assada com orégano           |

**Tabela de frequência estimada e per capita dos alimentos  
 CRECHES E PRÉ - ESCOLA**

| Alimentos                                    | Per Capta (PC)<br>CRECHES | Per Capta (PC)<br>PRÉ - ESCOLA | Frequência Mensal<br>Estimada |
|--|---------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| Arroz polido branco                          | 30g                       | 40g                            | Diária                        |
| Feijão preto ou carioca                      | 20g                       | 30g                            | Diária                        |
| Macarrão                                     | 30g                       | 30g                            | 2                             |
| Carne bovina:<br>pedaço/cubos/isca/<br>moída | 30g-PClíquido             | 40g-PClíquido                  | 9                             |
| Carne de filé de peito de                    | 30g-PClíquido             | 40g-PClíquido                  | 6                             |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

|  |                   |                   |        |
|--|-------------------|-------------------|--------|
| frango sem osso<br>Filé de peito de frango<br>sem osso para risoto e<br>macarrão | 20g-PClíquido     | 30g-PClíquido     | 1      |
| Ovo de galinha   | 1 unid ou 60g     | 1 unid ou 60g     | 2      |
| Peixe (postas de Cação)  | 30g-PClíquido     | 40g-PClíquido     | 2      |
| Farinha de mandioca  | Farofa-10g        | Farofa-15g        | 3      |
|  | Tutu-10g          | Tutu-15g          | 2      |
| Fubá para Polenta  | 15g               | 15g               | 3      |
| Verduras e legumes grupo<br>A  | 10g-PClíquido     | 10g-PClíquido     | 20     |
| Legumes do grupo B   | 20g-PClíquido     | 20g-PClíquido     | 11     |
| Legumes do grupo C   | 30g-PClíquido     | 30g-PClíquido     | 11     |
| Polpa de tomate  | 5g                | 5g                | 6      |
| Alho   | 1g                | 1g                | Diária |
| Cebola e tomate  | 5g cada-PClíquido | 7g cada-PClíquido | Diária |
| Amido de milho para<br>estrogonofe   | 5g                | 7g                | 1      |
| Leite para estrogonofe   | 15ml              | 20ml              | 1      |
| Sal  | 0,5g              | 0,5g              | Diária |
| Orégano  | 0,1g cada         | 0,1g cada         | 3      |
| Oleo   | 4ml               | 5ml               | Diária |
| Vinagre  | 1ml               | 1ml               | 8      |
| Azeite   | 2ml               | 2ml               | 5      |
| Cheiro verde   | 2g                | 2g                | Diária |

OBS: quando tiver arroz e macarrão, o per capta será dividido.

**FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS PARCIAL E INTEGRAL OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES  
NO CONTRATURNO**

| Alimentos  | Per Capta (PC)    | Frequência Mensal<br>Estimada |
|--|-------------------|-------------------------------|
| Arroz polido branco  | 50g               | Diária                        |
| Feijão preto ou carioca                                    | 30g               | Diária                        |
| Macarrão   | 50g               | 2                             |
| Carne bovina:<br>pedaço/cubos/isca/moída                   | 60g-PClíquido     | 9                             |
| Carne de filé de peito de<br>frango sem osso               | 60g-PClíquido     | 6                             |
| Filé de peito de frango sem<br>osso para risoto e macarrão | 40g-PClíquido     | 1                             |
| Ovo de galinha   | 1 unid ou 60g     | 2                             |
| Peixe (postas de Cação)                                    | 60g-PClíquido     | 2                             |
| Farinha de mandioca  | Farofa-15g        | 3                             |
|  | Tutu-10g          | 2                             |
| Fubá para Polenta  | 15g               | 3                             |
| Verduras e legumes do grupo<br>A                           | 10g-PClíquido     | 20                            |
| Legumes do grupo B   | 20g-PClíquido     | 11                            |
| Legumes do grupo C   | 40g-PClíquido     | 11                            |
| Polpa de tomate  | 5g                | 6                             |
| Alho   | 2g                | Diária                        |
| Cebola e tomate  | 5g cada PClíquido | Diária                        |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

|                                 |           |        |
|---------------------------------|-----------|--------|
| Amido de milho para estrogonofe | 10g       | 1      |
| Leite para estrogonofe          | 30ml      | 1      |
| Sal                             | 1g        | Diária |
| Orégano                         | 0,1g cada | 3      |
| Óleo                            | 10 ml     | Diária |
| Vinagre                         | 2ml       | 8      |
| Azeite                          | 5ml       | 5      |
| Cheiro verde                    | 2g        | Diária |

OBS: quando tiver arroz e macarrão, o per capta será dividido.

**FUNDAMENTAL : ANOS FINAIS (11 A 15 ANOS) PARCIAL E INTEGRAL OU ATIVIDADES COMPLEMENTARES NO CONTRATURNO, MÉDIO, EJA**

| <b>Alimentos</b>  | <b>Per Capta (PC)</b>  | <b>Frequência Mensal Estimada</b> |
|---|------------------------|-----------------------------------|
| Arroz polido branco                                     | 70g                    | Diária                            |
| Feijão preto ou carioca                                 | 50g                    | Diária                            |
| Macarrão  | 70g                    | 2                                 |
| Carne bovina: pedaço/cubos/isca/moída                   | 70g-PClíquido          | 9                                 |
| Carne de filé de peito de frango sem osso               | 70g-PClíquido          | 6                                 |
| Filé de peito de frango sem osso para risoto e macarrão | 60g-PClíquido          | 1                                 |
| Ovo de galinha  | 1 unid ou 60g          | 2                                 |
| Peixe (postas deCação)                                  | 80g-PClíquido          | 2                                 |
| Farinha de mandioca                                     | Farofa:25g<br>Tutu:20g | 3<br>2                            |
| Fubá para Polenta                                       | 20g                    | 3                                 |
| Verduras e legumes do grupo A                           | 15g-PClíquido          | 20                                |
| Legumes do grupo B                                      | 30g-PClíquido          | 11                                |
| Legumes do grupo C                                      | 50g-PC líquido         | 11                                |
| Polpa de tomate   | 10g                    | 6                                 |
| Alho  | 2g                     | Diária                            |
| Cebola e tomate   | 5g cada PC líquido     | Diária                            |
| Amido de milho para estrogonofe                         | 10g                    | 1                                 |
| Leite para estrogonefe                                  | 30ml                   | 1                                 |
| Sal   | 1g                     | Diária                            |
| Orégano   | 0,1g cada              | 3                                 |
| Óleo  | 15 ml                  | Diária                            |
| Vinagre   | 2 ml                   | 8                                 |
| Azeite  | 10 ml                  | 5                                 |
| Cheiro verde  | 3g                     | Diária                            |

OBS: quando tiver arroz e macarrão, o per capta será dividido.

**CARDÁPIO - DESJEJUM / LANCHE**

**MODALIDADE DE ENSINO: CRECHES 1 A 3 ANOS**

|  |                |              |               |               |              |
|--|----------------|--------------|---------------|---------------|--------------|
|  | <b>Segunda</b> | <b>Terça</b> | <b>Quarta</b> | <b>Quinta</b> | <b>Sexta</b> |
|--|----------------|--------------|---------------|---------------|--------------|



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

|               |                              |                            |                            |                                       |   |
|---------------|------------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------------------|---|
| <b>1ª SEM</b> | Vitamina de Maçã             | Creme de mamão             | Laranjada e bolo de banana | Mingau de Aveia com banana            | Creme de inhame com fruta                                   |
| <b>2ª SEM</b> | Vitamina de Mamão com aveia  | Arroz Doce com maçã        | Suco e Torta Salgada       | Chocolate cremoso e pão com requeijão | Salada de frutas (Banana, maçã e mamão)                     |
| <b>3ª SEM</b> | Vitamina de Abacate          | Creme de banana com canela | Laranjada e bolo de maçã   | Mingau de tapioca com banana          | Creme de inhame com fruta                                   |
| <b>4ª SEM</b> | Vitamina de Banana com Aveia | Delícia de Maçã            | Suco e torta de Legumes    | Chocolate cremoso e pão com manteiga  | Salada de frutas (Banana, maçã e mamão) com iogurte natural |

**OBS:** Conforme Resolução/CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020, é proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade conforme orientações do FNDE.

A frequência das preparações poderá ser modificada conforme aceitabilidade, com autorização da SME.

**Tabela de frequência estimada e per capita dos alimentos**

| <b>Alimentos</b>                 | <b>Per Capta (PC)</b>  | <b>Frequência Mensal Estimada</b> |
|----------------------------------|--|-----------------------------------|
| <b>Vitamina</b>                  | Leite: 120 ml<br>Fruta: 30g<br>Uva Passa: 10g  | 8                                 |
| <b>Aveia Vitamina</b>            | 5g   | 4                                 |
| <b>Suco de fruta</b>             | Polpa de fruta: 30g<br>Uva Passa: 10g  | 8                                 |
| <b>Creme de mamão</b>            | Leite em pó: 30g<br>Mamão: 70g<br>Aveia: 5g  | 2                                 |
| <b>Creme de banana</b>           | Amido de milho: 15g<br>Leite: 120 ml<br>Banana: 40g<br>Canela: 0,03g                               | 2                                 |
| <b>Chocolate cremoso</b>         | Amido: 10g<br>Cacau em pó: 5g<br>Leite: 120 ml<br>Para adoçar: banana ou maçã(20g) ou passas (10g) | 4                                 |
| <b>Pão de sal</b>                | 30g  | 4                                 |
| <b>Requeijão</b>                 | 5g   | 2                                 |
| <b>Manteiga</b>                  | 5g   | 2                                 |
| <b>Creme de inhame com fruta</b> | Inhame: 70g<br>Fruta: 30g  | 4                                 |
| <b>Arroz Doce</b>                | Arroz: 20g   | 2                                 |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | Maçã: 35g<br>Leite: 120 ml   |   |
| <b>Delícia de maçã</b>                    | Maçã: 25g<br>Ovo: 10g<br>Óleo vegetal: 2 ml<br>Aveia em flocos: 20g<br>Fermento em pó: 1g<br>Canela em pó: 0,05g   | 2 |
| <b>Bolo de Banana</b>                     | Banana: 20g<br>Óleo vegetal: 12 ml<br>Ovo: 6g<br>Aveia em flocos: 10g<br>Fermento em pó: 1g  | 2 |
| <b>Torta Salgada</b>                      | Farinha de Trigo: 25g<br>Leite: 30 ml<br>Ovo: 10g<br>Óleo vegetal: 2 ml<br>Filé de peito de frango: 30g<br>Fermento em pó: 1g<br>Orégano: 0,05g<br>Sal: 0,05g  | 2 |
| <b>Torta de Legumes</b>                   | Farinha de Trigo: 25g<br>Ovo: 10g<br>Óleo vegetal: 2 ml<br>Leite: 30 ml<br>Farinha de aveia: 5g<br>Tomate e cebola: 5g cada<br>Abobrinha e cenoura: 10g cada<br>Fermento em pó: 1g<br>Cheiro Verde: 2g<br>Sal: 0,05g | 2 |
| <b>Mingau de Aveia</b>                    | Farinha de aveia: 10g<br>Leite: 100 ml<br>Amido: 5g<br>Banana: 30g<br>Canela: 0,03g  | 2 |
| <b>Mingau de Tapioca</b>                  | Farinha de Tapioca: 20g<br>Leite: 120 ml<br>Banana: 40g- PC liquido  | 2 |
| <b>Bolo de Maçã</b>                       | Farinha de trigo: 30g<br>Ovo: 10g<br>Óleo: 2 ml<br>Fermento: 1g<br>Banana, maçã: 20 g cada<br>Leite: 30 ml   | 2 |
| <b>Salada de Frutas</b>                   | 3 tipos de frutas: 30g de cada fruta   | 4 |
| <b>Iogurte Natural (salada de frutas)</b> | 50 ml  | 2 |

**CARDÁPIO - JANTAR**

**MODALIDADE DE ENSINO: CRECHES 1 A 3 ANOS**





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

|               | <b>Segunda</b>  | <b>Terça</b>   | <b>Quarta</b>  | <b>Quinta</b>  | <b>Sexta</b>  |
|---------------|---|--|--|--|---|
| <b>1ª SEM</b> | Canjiquinha com frango desfiado, tomate e cebolinha       | Caldo Verde (batata inglesa, carne em cubos desfiada, couve)             | Canja (arroz, chuchu, cenoura e frango)  | Sopa Morena (feijão preto, macarrão para sopa, repolho, cenoura e carne em cubos)    | Sopa creme de abóbora com batata inglesa com frango e salsa |
| <b>2ª SEM</b> | Sopa de lentilhas com batata, abóbora e carne moída       | Sopa de macarrão com carne moída, batata doce, abóbora, repolho e feijão | Sopa carioca (feijão carioca, macarrão para sopa, repolho, abóbora e frango) e salsa | Caldo Dourado (aipim, batata salsa e carne em cubos)                                 | Mingau de fubá com ovos e espinafre                         |
| <b>3ª SEM</b> | Creme de inhame com frango e cheiro verde                 | Mingau de fubá com ovos e couve em tiras                                 | Sopa de ervilha com frango desfiado e cebolinha                                      | Canjiquinha com carne moída e cebolinha  | Sopa de legumes (batata, chuchu, cenoura) carne em cubos    |
| <b>4ª SEM</b> | Sopa de legumes (repolho, cenoura e batata doce) e frango | Canja (arroz, frango, batata, cenoura e abobrinha)                       | Caldo verde (batata inglesa, carne em cubos e couve)                                 | Sopa carioca (feijão carioca, macarrão para sopa, repolho, abóbora e frango) e salsa | Caldo de inhame com carne desfiada, chuchu e acelga         |

**Tabela de frequência estimada e per capita dos alimentos**

| <b>Alimentos</b>          | <b>Per Capta (PC)</b>   | <b>Frequência Mensal Estimada</b> |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| <b>Arroz</b>              | 20g   | 2                                 |
| <b>Feijão</b>             | 10g   | 4                                 |
| <b>Lentilha e ervilha</b> | 20g   | 2                                 |
| <b>Macarrão</b>           | 20g   | 4                                 |
| <b>Canjiquinha</b>        | 20g   | 2                                 |
| <b>Verduras e legumes</b> | Grupo A (cozido) -10g<br>Grupo B (cozido) -20g<br>Grupo C (cozido) -30g | 11<br>14<br>12                    |
| <b>Carne Bovina</b>       | 20g- PC liquido   | 9                                 |
| <b>Frango</b>             | 20g- PC liquido   | 9                                 |
| <b>Ovo</b>                | 1/2unid   | 2                                 |
| <b>Fubá</b>               | 20g   | 2                                 |
| <b>Óleo</b>               | 2ml   | Diário                            |
| <b>Sal</b>                | 0,5g  | Diário                            |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

|                |                |        |
|----------------|----------------|--------|
| Alho in natura | 1g- PC liquido | Diário |
| Cebola         | 5g- PC liquido | Diário |

**CARDÁPIO – KIT LANCHE (atividades externas / passeios)**

| Dia/Semana           | 1ª Semana      | 2ª Semana | 3ª Semana      | 4ª Semana |
|----------------------|----------------|-----------|----------------|-----------|
| Conforme necessidade | Pão com queijo | Bolo      | Pão com queijo | Bolo      |
|                      | Suco           | Suco      | Suco           | Suco      |
|                      | Fruta          | Fruta     | Fruta          | Fruta     |

| Tabela de Incidência de Alimentos      |            |                        |
|--|------------|------------------------|
| Alimentos                              | Per capita | Incidência mensal      |
| Queijo mussarela                       | 20gr       | Conforme liberação SME |
| Pão                                    | 50g        | Conforme liberação SME |
| Bolo                                   | 40g        | Conforme liberação SME |
| Suco- néctar caixinha ou garrafinha    | 200 ml     | Conforme liberação SME |
| Fruta: maçã, banana ou pokan/tangerina | 1 unid     | Conforme liberação SME |

\*Em cada kit deverá constar 1 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, com a dimensão mínima de 15x15 cm. 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 da manipulação.

\* 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.)

**1- CARDÁPIOS PARA ALUNOS com necessidades nutricionais específicas:**

1.1- O aluno que possuir alguma necessidade nutricional específica, deverá apresentar laudo ou outro documento médico ou de nutricionista à unidade educacional. Esta, por sua vez, encaminhará uma cópia à nutricionista da CONTRATADA e outra cópia ao Setor de Alimentação Escolar da SME.

1.2- Em atendimento à lei federal nº 12.982 de 28 de maio de 2014 e Resolução/CD/FNDE nº6 de 8 de maio de 2020, serão elaborados os cardápios especiais adaptados com base nas recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas. Tais cardápios deverão ser elaborados de forma que se aproxime, o máximo possível, ao que é servido aos outros alunos e serem ofertadas no mesmo tipo de utensílios onde os demais alunos consomem a alimentação. Cada unidade educacional que apresentar essa demanda deverá receber uma cópia dos cardápios especiais adaptados de acordo com a necessidade nutricional apresentada pelo aluno da unidade. Seguem, abaixo, algumas das principais restrições. Restrições diferentes das citadas abaixo, também deverá ser atendida conforme prescrição em laudo ou outro documento médico ou de nutricionista:

**a) Diabetes:**

- \* substituir o açúcar utilizado nas preparações por adoçante
- \* iogurte diet;



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

- \* bolo diet
- \* canjica e arroz doce (substituir o açúcar por adoçante);
- \* evitar repetição de carboidrato;
- \* o aluno deverá se alimentar de 3 em 3 horas, se necessário, disponibilizar uma fruta;
- \* a repetição deverá ser acompanhada e controlada pela unidade escolar.

**b) Doença Celíaca ou Sensibilidade ao Glúten não Celíaca**

\* Os alimentos contendo glúten deverão ser substituídos por similares isento de glúten. As tortas e bolos deverão ser preparados com farinha isenta de glúten e serem assados de forma a evitar contaminação cruzada.

\* A aveia da vitamina ou mingau deverá ser substituída por outra fonte de fibra isenta de glúten

\* O macarrão deverá ser isento de glúten

\* O aluno também deverá receber pão, bolo, biscoito doce e biscoito salgado isento de glúten.

**c) Intolerância a Lactose**

\* Substituir o leite de vaca integral por leite isento de lactose. Em caso de o aluno apresentar, também, alergia a soja, o leite alternativo deverá ser isento do componente alergênico.

\* Preparações que contém leite na receita como purês, Tortas, bolos, canjica, arroz doce, strogonoff deverão ser preparadas utilizando o leite isento de lactose. As preparações assadas deverão ser feitas de forma a evitar contaminação cruzada.

\* Bolos, biscoitos, pães, iogurte e afins deverão ser isentos de lactose

**d) Alergia ao Leite**

\* Substituir o leite de vaca integral por leite alternativo isento da proteína do leite. Em caso do aluno apresentar, também, alergia a soja, o leite alternativo deverá ser isento do componente alergênico.

\* Preparações que contém leite na receita como purês, Tortas, bolos, canjica, arroz doce, estrogonofe deverão ser preparadas utilizando o leite isento de lactose. As preparações assadas deverão ser feitas de forma a evitar contaminação cruzada.

\* Bolos, biscoitos, pães, cremes, iogurte e afins deverão ser isentos da proteína do leite.

1.3- Em caso de surgir outra necessidade nutricional especial além das dispostas nesse edital, a devida substituição deverá ser feita tomando-se o cuidado de dispor ao aluno os alimentos mais similares ao fornecido no cardápio comum da escola.

1.4- A unidade escolar que apresentar aluno com necessidades nutricionais específicas, após comprovação de documentação, deverá receber o cardápio impresso, adaptado de acordo com a restrição alimentar e os insumos, no prazo de até 10 dias.

1.5- Outros alimentos a serem utilizados para adaptar aos cardápios especiais estão dispostos no ANEXO I.C

**ANEXO I.c**

**DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS**

**OBSERVAÇÕES GERAIS:**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

1- De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, na Seção IV do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário, artigos 40 e 42, é estabelecido que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

2- Nesta mesma resolução, no Art 18, § 7º diz que é proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios. Assim sendo, todos os produtos descritos neste anexo devem ser **isentos** de gordura TRANS industrializada.

**1) Adoçante:**

Produtos especificamente formulados para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas. Os adoçantes podem conter e ser formulados à base de edulcorantes naturais e ou artificiais permitidos pela legislação. E suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 da Anvisa. Os Adoçantes devem atender às normas de rotulagem em geral. Quando qualquer informação nutricional complementar for utilizada, deve estar de acordo com as normas de Informação Nutricional Complementar específica.

**2) Amido de milho**

Produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos; deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem primária plástica, flexível, termos selada, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

**3- Arroz Longo Fino Tipo 1**

arroz beneficiado, polido, longo fino ("agulhinha"), TIPO 1, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades, insetos e materiais estranhos; Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Deve ter procedência nacional e estar acondicionado em saco plástico atóxico. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

**4- Açúcar Cristal**

Açúcar; obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, sem adição de produtos químicos, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; embalagem: plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo. Regulamento Técnico, quando for o caso.

**5- Alho in natura**

Alho da espécie *Allium sativum*, L. no estado de in natura, tipo EXTRA, branco ou roxo. Serem frescos, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;
- b. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
- c. Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas, estarem isentas de substâncias terrosas, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.
- d. Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso do produto em cada embalagem.

e. Defeitos leves (perfilhado, dano mecânico, disco estourado ou bulbo com túnica) quando existirem, deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa.

f. Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes às classes mediante superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

**6- Aveia em flocos finos**

Produto obtido 100% de cereal aveia, livre do seu tegumento, fabricado a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa, parasitos, mofos e fungos. Deve apresentar-se na classificação de flocos finos. Embalagem em saco de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, com peso entre 500g e 1kg. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso

Em opção: poderá ser fornecido farinha de aveia

**7- Azeite**

Azeite de oliva, puro, isento de ranço e substâncias estranhas e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

**8- Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker integral**

Biscoito c/sal; de água e sal; farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans); água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

**9- Biscoito Maisena**

Biscoito doce s/recheio; tipo maizena; composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

**10- Biscoito rosquinha sabores: coco, chocolate, nata, milho, leite**

Compostos por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, óleos ou gorduras vegetal (livre de gordura trans). Deve ser isenta de soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou texturizada de soja) e corantes artificiais. Embalagens em pacotes de filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado, de 300g a 1kg ou caixas de papelão revestidos, internamente por saco de polietileno transparente, atóxico.

**11- Bolos Individuais sabores: chocolate, cenoura, abacaxi, laranja, coco, baunilha, etc.**

Bolos individuais compostos por farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, fécula, amido ou fubá, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (livre de gordura trans) ou óleo vegetal. Conforme o sabor do bolo, sua massa deverá conter o ingrediente que o caracteriza, em forma de polpa e/ou pedaços e aroma. Poderá conter leite e/ou soro de leite e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. Não deve conter corantes artificiais. Deve



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes. Embalagem em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado e hermeticamente vedado. Peso de 40g ou 50g que deve estar declarada no rótulo, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos em cada opção.

**12- Bolo- Massa para bolo**

Mistura p/ preparo de bolo; sabores; devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas. Deverá ser de fácil preparo e cozimento rápido; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitos e larvas; acondicionado em saco atóxico, lacrado e rotulado; e suas condições deverão estar de acordo com a port. 540/97 SVS/MS e RDC 273 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

**13- Café- pó de café torrado e moído**

Café espécie arábica, torrado moído e submetido a processo de moagem adequado, de 1ª qualidade, em pó, homogêneo, de cor, odor e sabor característicos. Ingrediente: 100% café, embalagem própria e específica para o produto contendo registro e selo da ABIC, de 500g a 1kg cada.

**14- Canjica branca- milho**

Milho de canjica branca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente e atóxico; suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 109, de 24/02/1989, portaria RDC 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores

**15- Carne Bovina:**

a) **Opções de corte: patinho, coxão mole, acém, músculo, lagarto redondo.** Carne bovina, de 1ª qualidade, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) apresentada com, no máximo 5% de gordura, 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e osso, parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deve estar em embalagem, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. O produto deve estar de acordo com legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. Deve estar de acordo com o decreto 30.691 DE 29/03/52, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA.

b) **Carne Bovina Moída:** tipo patinho ou músculo ou acém: carne bovina, de 1ª qualidade, proveniente de espécie bovina, sadia, abatida sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, com no máximo 5% de gordura e 3% de água. Isenta de cartilagens, osso, gordura parcial, aponevrose, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve estar de acordo com as legislações sanitárias e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem no SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. Deve estar em embalagem, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra-rápido.

**16- Carne de frango:**





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**a) Filé de peito:** Filé de peito de frango; de 1ª qualidade, congelado; sem pele e sem osso; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer o valor limite de 6% de água. Deve estar de acordo com as legislações sanitárias e Ministério da Agricultura, bem como as legislações de higiene vigentes. Deve conter na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor.

**17- Carne de peixe: postas de cação**

Postas de cação congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; totalmente sem espinhas, sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com carimbo de inspeção; suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05; devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.

**18- Cebola**

Cebola da espécie *Allium cepa* L. no estado in natura, branco, amarela ou roxa. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades. Defeitos leves (descolação, falta de turgescência, deformado, películas em mais de 30% da sua espécie, dano mecânico) quando existirem, não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem. Os defeitos leves que excederam o limite acima estabelecido, serão considerados defeitos graves e, portanto não serão tolerados.

**19- Cacau em pó 100%**

Cacau; Em pó; Composto de amêndoa de cacau moída sem a manteiga; Possui sabor amargo; Isento de Fragmentos, sujidades e outros materiais estranhos, Embalagem apropriada e hermeticamente fechada; Com validade mínima de 10 meses na data da entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores;

**20- Cereal Pré cozido: Milho, Arroz ou Multicereais**

Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas e minerais e sem açúcar. Composta de Farinha de MILHO ou ARROZ ou MULTICEREAIS, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal. Apresenta-se em pó solúvel e acondicionado em material que garanta as propriedades dos produtos. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 83. Necessário Rotulagem Nutricional Obrigatória.

**21- Condimentos**

**21.1-Canela em pó**

Produto condicionado em embalagem de vidro ou polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/2005 e suas alterações posteriores.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

#### **21.2-Colorífico**

Condimento colorífico em pó, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de vidro ou polietileno transparente, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/2005 e suas alterações posteriores.

#### **21.3-Orégano**

Orégano, em folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, com coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado; validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/2005 e suas alterações posteriores.

#### **22- Milho em conserva**

Milhos debulhados, crus, reidratados ou pré-cozidos, imersos em líquido apropriado (salmoura) tamanho e coloração uniformes. Embalados em lata de folha de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada, fechada ou inviolável. peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 272 de 22/09/2005 e demais legislações vigentes.

#### **23- Ervilha seca, partida**

Tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e parasitos, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, transparente de 250g a 500g com rotulagem adequada conforme legislação.

#### **24- Farinha de Trigo Tipo 1 Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico**

Farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico: produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo isento de terra, sem umidade (tolerado máximo 14% de umidade). O produto deverá ter aspecto de pó fino e branco, com cheiro e sabor próprios. Deverá atender a resolução nº 344, de 13/12/2002 (Fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalada em saco de polietileno, transparente, atóxico, de 1kg cada saco.

#### **25- Farinha de mandioca**

Farinha de mandioca; crua; branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC numero 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais.

#### **26- Farinha de Tapioca**

Grupo: seca, Tipo: 1, Classe: branca, Unidade de Fornecimento: 1kg ou 500g, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Em opção, poderá ser fornecido a fécula de mandioca feita com a goma fresca hidratada, sem conservantes e em conformidade com a legislação em vigor.

#### **27- Feijão Tipo 1:**

Feijão preto, carioca, branco ou vermelho: grão comestível de feijão "in natura", constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

ou parasitas e livre e umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com porcionamento de 1kg por saco.

**28- Fermentado acético (Vinagre): de maçã ou arroz**

Produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PVC ou PET atóxica transparente de 750ml.

**29- Fermento em pó químico:**

Fermento químico, tipo em pó, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono cálcio, etc., acondicionado em lata hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com as legislações sanitárias vigentes.

**30- Frutas diversas**

Frutas diversas (abacate, abacaxi, goiaba, mamão (papaia ou formosa), caqui, maçã, banana (prata e nanica), manga, melancia, melão, pêra, laranja pêra, laranja lima, tangerina, pokan, pêssego, ameixa, maracujá, limão (taiti), precedentes de espécies genuínas, destinadas ao consumo in natura inteiro, vitaminas, salada de frutas, papa e sucos (no caso de creche). Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a – Livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais bem como o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas.

b – Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

c – Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não represente quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue.

**31- Fubá de milho “mimoso” enriquecido com ferro e ácido fólico**

Produto obtido a partir da moagem do grão de milho degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados, sem umidade e isento de sujidades e parasitas. Deve ser enriquecido com ácido fólico. Embalagem em saco de polietileno transparente de 1 kg cada.

**32- Hortaliças diversas**

– **Hortaliças de frutos:** no estado “in natura” correspondendo às espécies e abaixo relacionados. Abóbora madura, Abobrinha, Berinjela, Chuchu, Moranga, Pepino, Quiabo, Tomate, jiló e outros.

– **Hortaliças de raízes e tubérculos:** Batata baroa ou mandioquinha, Batata doce rosada ou amarela, Batata inglesa, Beterraba, Cará, Cenoura, Inhame, Mandioca.

– **Hortaliças – verduras:** No estado “in natura” e de ótima qualidade: Acelga, Agrião, Alface Lisa, Alface Crespa, Alho Poró, Almeirão, Bertalha, Brócolis, Cebolinha Verde, Escarola, Couve-flor, Couve Manteiga, Chicória, Espinafre, Repolho branco, Repolho roxo, Rúcula, Salsa, Taioba, Hortalã e outros.

Características Gerais das Hortaliças:

Deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

sabor estranhos;

b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;

c) Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas.

d) Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

Para verduras: não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas). Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do pesototal do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1% (um por cento) desses defeitos. 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.

Para frutos, tubérculos, raízes: Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; Estarem isentas de substâncias terrosas (exceto a mandioca), folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades. 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.

**33- Iogurte natural e / ou de frutas sabores: coco, morango, pêsego, ameixa, frutas variadas**

Produto obtido pela fermentação do leite de vaca pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácticos próprios, adicionado açúcar e polpa/suco da fruta que caracteriza o sabor. O produto deverá ser integral e apresentar-se na forma líquida. Deverá ter registro obrigatório no MAPA e SIF. O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser de natureza pasteurizada ou esterilizada e o iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento químico após fermentação. Embalagem de garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termos soldada de papel aluminizado ou saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termos soldado, conteúdo 1 litro cada.

**34- Leite integral UAT ou UHT**

Leite uht/uat; integral; teor de matéria gorda mínimo de 3%; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada e aluminizada c/ 1 litro; suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370 de 04/09/97 e posteriores alterações; e decreto 2244 de 04/06/97 e alterações posteriores. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

**35- Leite pasteurizado**

Leite pasteurizado tipo "C" acondicionado na embalagem de polietileno de 01 litro, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIDOAS e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá atender às especificações técnicas da portaria nº369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura. Apresentar cor, sabor e odor próprios.

**36- Leite em pó integral**

Leite em pó instantâneo, integral, podendo conter lecitina de soja como emulsificante. Envasado em recipientes hermético e lacrado saco aluminizado. Suas condições deverão estar de acordo com a



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

portaria ma-369 de 04/09/97 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

**37- Leite em pó enriquecido**

Leite em pó integral e instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais e contendo, no mínimo, 7g de lipídeos por 26g do produto. O produto deve ser enriquecido com vitamina A,C,D, Ferro, cor branca e sabor característico. Deverá ser isento de sujidades, corpos estranhos e cor não característica e não poderá apresentar sabor ácido ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem primária: atóxica, resistente, flexível, metalizada e com peso de 400g a 2 kg.

**38- Lentilha seca**

Leguminosa comestível, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros limpos e secos –Embalagem primária pacotes contendo 500gramas. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.

**39- Macarrão- massa de sêmola com ovos. Tipos: espaguete, parafuso, penne, caracolino, talharim. Massinha para sopa creches: ave-maria, padre-nosso, argolinha, conchinha.** Massa de sêmola com ovos, matérias-primas sãs e limpas e o amassamento de farinha de trigo especial, da semolina ou da sêmola; fabricado com ovos; enriquecido com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico; ausência de corantes artificiais. Aspecto após cocção de massa cozida e solta, cor amarelo-creme-claro, odor e sabor próprios, consistência macia; isento de matéria terrosa, larvas, sujidades, mofo, parasitos; embalagem em saco plástico transparente, atóxico; hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 93/00, 259/02, 275/02 e 175/03 da ANVISA/MS, resolução 385/99 da ANVISA; portaria 354/96 da SVS/MS.

**40- Manteiga**

Produto de 1ª qualidade, obtido do creme de leite pasteurizado, padronizado, pasteurizado, maturado, adicionado cloreto de sódio (sal, 0% de gordura trans. Embalagem: pacote de 500 g, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e ou resoluções vigentes na Legislação Estadual, regulamentada pela MAPA, Registro no ministério da agricultura- SIF.

**41- Néctar de frutas- suco sabores: abacaxi, caju, goiaba, manga, maracujá, pêssego, uva** Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável. Opcional: Adição de ácidos próprios e corante natural, aroma natural/idêntico ao natural, adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Isento de aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores. Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA. Conteúdo Líquido: a) 200 (duzentos) ml (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais;

**42- Óleo vegetal refinado de soja**

Óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

**43- Ovo de galinha**

Ovo; de galinha; branco ou vermelho; grande; pesando no mínimo 55 gramas por unidade; isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; acondicionado em embalagem apropriada; prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento; e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91.

**44- Pão**

**44.1. Pão careca e pão de forma**





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

Produto à base de 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. Deve ser embalado em saco plástico atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

**44.2. Pão francês**

Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores.

**44.3. Pão para cachorro quente**

Alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

**44.4. Pão para a modalidade creche**

Produto a base de farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Não pode conter açúcar nem conservantes ou quaisquer outros aditivos. As condições de fabricação e embalagem deverão estar de acordo com as legislações vigentes. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricionais e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.

**45- Polpa de Fruta Congelada**

Sabores: Morango, uva, pêssego, amora, cacau e outros – Polpa de fruta congelada; Obtida da parte comestível da fruta; Sabor e aroma característicos; Conservada e transportada em temperatura de -5° até -18°, Com validade mínima na data de entrega de 140 dias e na data de fabricação de 180 dias; Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 01/00 do Mapa, resolução RDC 259/02, RDC 360/03; Decreto 6871/09 e Alterações posteriores

**46- Polpa de tomate simples concentrado**

Polpa de tomates maduros, são e limpos. Deverá apresentar teor de substância seca menos cloreto de sódio, mínimo de 18%. Isento de pele e sementes, amido, conservadores e corantes artificiais. Embalagem: 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. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE a utilização de purê ou molho de tomate, os quais deverão apresentar teor mínimo de 9% de substância seca deduzida o cloreto de sódio.

**47- Queijo Muçarela**

Queijo; muçarela, obtido da filagem de uma massa acidificada (produto obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma.364 de 04/09/97 e nta-11 (decreto 12486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.

**48- Requeijão**

Produto obtido do leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. Deve ser isento de amido, gordura vegetal hidrogenada. Deve conter registro obrigatório no MAPA (SIF, SIE ou SIM), embalagem primária de vidro, pote ou balde em





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

polipropileno ou polietileno de alta densidade, termossoldado. A produção, embalagem e rotulagem deve atender as legislações vigentes.

**49- Sal refinado de mesa iodado**

Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo, conforme legislação decreto 75697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03.

**50- Suco concentrado sabores: caju, maracujá, pêssego, uva, manga, goiaba, outros.**

Suco de fruta, concentrado e integral, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado, isento de corantes artificiais. Mínimo de 40% de polpa, concentração para 6 a 8 partes de água. Embalagens de 500ml a 5 litros, com dados de identificação, data de fabricação e validade. Registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

**51- Suco de Uva, Integral**

Suco de uva integral, Sem adição de água, açúcar e conservantes; Isento de fermentação e outros materiais estranhos ou impróprios ao produto; Com cor variando de vinho rosado a translúcido, odor e sabor próprios; Com validade mínima na data da entrega de 20 meses; Embalagem primária apropriada. Suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 01/00, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14\*/14 e alterações posteriores.

**52- Uva Passa:** Preta, Sem Semente/caroço; Isenta de fermentações, manchas e mofo; Apresentando umidade máxima de 25%; Embalagem primária transparente e atóxica; Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 272/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e alterações posteriores e outros procedimentos determinados pela ANVISA; Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

**53- Alimentos que poderão ser solicitados pela CONTRATANTE atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas:**

**53.1- Para alimentação de portadores de diabetes sob prescrição médica ou de nutricionista:** Adoçantes dietéticos, Bolo indicados para diabéticos, Geléia *diet*, iogurte indicados para diabéticos e outros alimentos que se fizerem necessários.

**53.2- Para alimentação de portadores de doença celíaca ou sensibilidade ao glúten não celíaca, sob prescrição médica ou de nutricionista:** Biscoitos de polvilho (salgados e doces), Biscoitos sem glúten (salgados e doces), Pães sem glúten (salgados), Bolo sem gluten, Flocos de Arroz sem extrato de malte, Granola sem glúten, Macarrão sem glúten, outros alimentos sem gluten que se fizerem necessários.

**OBS:** Os produtos deverão ser isentos de gorduras trans. 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.

**53.3- Alimentos isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados lácteos:**

- 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.

Leite de soja (ou outro vegetal), adicionado de cálcio, Lactfree (para os casos de intolerância a lactose), Pães, biscoitos e bolos isentos de lactose ou proteína do leite (dependendo do caso); iogurte de soja ou Lactfree (para intolerantes a lactose) sabores variados; Fórmula infantil à base de



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

proteína isolada de soja, Creme Vegetal (sem soro de leite) ; Creme de soja ou de arroz (para substituir o creme de leite), Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT se houver prescrição ou liberação médica ou de nutricionista; outros alimentos que se fizerem necessários. **Instrução:** Os produtos deverão ser isentos de gorduras trans.

**53.4- Outros gêneros alimentícios que se fizerem necessário para adequação do cardápio dos alunos que apresentarem necessidades nutricionais específicas e que não constam nos itens anteriores.**

**54)** Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, apontados devem 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:

– Legislação da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS): <http://www.anvisa.gov.br/e-legis>

– Legislação do Ministério da Agricultura (MA): <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarlegilacao.do>

– Normas pertinentes do INMETRO: <http://www.inmetro.gov.br>

– Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90): [http://planalto.gov.br/ccivil\\_03/L8078.htm](http://planalto.gov.br/ccivil_03/L8078.htm)

**55)** Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

- Outras normas e dispositivos legais pertinentes, inclusive referentes à embalagem e rotulagem.
  - Ser elaborados com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e o atendimento ao Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias.
  - Ter cumprido, pelo seu fabricante, a legislação de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.
  - Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
    - Quando em forma de pó, ser de fácil preparo, necessitando apenas dissolução em água ou leite.
    - Quando envasados sê-lo através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagens 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.
    - Quando congelados ou refrigerados / resfriados, serem transportados em condições adequadas e segura que preservem tanto sua qualidade quanto as características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas.
    - Quando “In natura”, serem íntegros e frescos.
    - Serem fornecidos e utilizados sempre dentro do prazo de validade.
- Quanto aos produtos cárneos, obedecer também o Decreto 9013 de 29 de março de 2017 e Portaria nº 368, de 04/09/97.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

**ANEXO I.d**

**QUANTIDADE DE REFEIÇÕES SERVIDAS**

| Nº | UNIDADE ESCOLAR MUNICIPAL / CONVENIADA  | DESJEJUM / LANCHE |       |       | COLAÇÃO |       |       | REFEIÇÃO / JANTAR |       |       |
|----|---|-------------------|-------|-------|---------|-------|-------|-------------------|-------|-------|
|    |   | MANHÃ             | TARDE | NOITE | MANHÃ   | TARDE | NOITE | MANHÃ             | TARDE | NOITE |
| 1  | EM VEREADOR ALDERANDO CASALI MARQUES    | 1.444             | 1.326 | 0     | 1.751   | 0     | 0     | 2.612             | 750   | 0     |
| 2  | EM. COM. GERALDO OSÓRIO RODRIGUES       | 1.120             | 1.217 | 0     | 1.448   | 1.510 | 0     | 1.409             | 1.392 | 0     |
| 3  | EM ENY THEODORO NADER                   | 292               | 611   | 0     | 503     | 541   | 0     | 678               | 538   | 0     |
| 4  | EM INDEPENDENCIA ELUZ                   | 680               | 3.041 | 0     | 2.063   | 2.292 | 0     | 2.854             | 1.044 | 0     |
| 5  | EM IRACEMA PAMPLONA CHIESSE             | 1.527             | 1.646 | 0     | 2.230   | 780   | 0     | 2.510             | 708   | 0     |
| 6  | EM. HENRIQUE ZAMITH                     | 303               | 0     | 0     | 1.468   | 1.536 | 0     | 2.892             | 2.575 | 0     |
| 7  | EM. ADELAIDE DUARTE FLORES              | 1.238             | 0     | 0     | 1.324   | 1.635 | 0     | 1.873             | 2.045 | 0     |
| 8  | EM. DJAIR MACHADO GOMES                 | 0                 | 0     | 0     | 2.346   | 2.245 | 0     | 3.416             | 2.634 | 0     |
| 9  | EM. DR. ELVINO ALVES FERREIRA           | 3.434             | 2.024 | 0     | 3.235   | 1.679 | 0     | 4.111             | 0     | 0     |
| 10 | EM. JOAQUIM MARIA DA SILVA              | 505               | 0     | 0     | 2.259   | 1.343 | 0     | 1.715             | 1.484 | 0     |
| 11 | EM. JÚLIO BRANCO                        | 554               | 646   | 0     | 1.491   | 789   | 0     | 1.264             | 614   | 0     |
| 12 | EM. PREFEITO LEONÍSIO S. BATISTA        | 1.466             | 0     | 0     | 1.688   | 1.770 | 0     | 3.674             | 3.210 | 0     |
| 13 | EM. MATHILDE FRANCO DE CARVALHO         | 1.000             | 674   | 0     | 993     | 650   | 0     | 1.459             | 1.061 | 0     |
| 14 | EM. PROFESSOR MOACYR ARTHUR CHIESSE     | 1.584             | 1.668 | 0     | 1.192   | 1.438 | 0     | 1.341             | 855   | 0     |
| 15 | EM. SEBASTIÃO DE PAULA COUTINHO         | 330               | 143   | 0     | 268     | 142   | 0     | 514               | 122   | 0     |
| 16 | EM. CEL. ARMÊNIO P. GONÇALVES           | 1.305             | 185   | 0     | 1.271   | 205   | 0     | 2.287             | 821   | 0     |
| 17 | EM. DAMIÃO MEDEIROS                     | 940               | 1.945 | 0     | 2.634   | 786   | 0     | 2.238             | 811   | 0     |
| 18 | EM. HUMBERTO QUINTO CHIESSE             | 2.173             | 0     | 0     | 2.442   | 2.350 | 0     | 2.653             | 2.240 | 0     |
| 19 | EM. NONO REIS                           | 793               | 1.637 | 0     | 1.477   | 375   | 0     | 2.238             | 342   | 0     |
| 20 | EM. JOAQUIM RODRIGUES PEIXOTO JUNIOR    | 803               | 2.358 | 0     | 1.746   | 1.035 | 0     | 4.354             | 2.923 | 0     |
| 21 | EM. LIONS                               | 513               | 1.216 | 0     | 951     | 586   | 0     | 1.294             | 632   | 0     |
| 22 | EM. VILA ELMIRA                         | 923               | 1.190 | 0     | 1.274   | 0     | 0     | 2.559             | 0     | 0     |
| 23 | EM. PRESIDENTE TANCREDO NEVES           | 1.441             | 0     | 0     | 1.129   | 1.341 | 0     | 2.267             | 1.966 | 0     |
| 24 | EM. VEN. HUMBERTO AMARAL                | 1.267             | 1.553 | 0     | 1.172   | 1.082 | 0     | 1.651             | 1.176 | 0     |
| 25 | EM. CARLOS AUGUSTO HAASIS               | 613               | 1.147 | 0     | 1.258   | 1.390 | 0     | 1.328             | 1.620 | 0     |
| 26 | EM. BARTHOLOMEU ANACLETO                | 1.673             | 0     | 0     | 1.762   | 1.638 | 0     | 2.089             | 1.765 | 0     |
| 27 | EM. GELSON SILVINO                      | 1.045             | 525   | 0     | 1.245   | 0     | 0     | 1.784             | 463   | 0     |
| 28 | EM. EULÁLIA GOUVEA                      | 1.282             | 1.436 | 0     | 1.945   | 2.010 | 0     | 1.970             | 2.021 | 0     |
| 29 | EM. REGINALDO ARAÚJO                    | 567               | 1.027 | 0     | 736     | 536   | 0     | 1.363             | 786   | 0     |
| 30 | EM. 9 DE ABRIL                          | 931               | 967   | 0     | 813     | 395   | 0     | 1.353             | 592   | 0     |
| 31 | EM. ROTARY CLUBE                        | 1.029             | 0     | 0     | 876     | 899   | 0     | 1.449             | 935   | 0     |
| 32 | EM. SANTO ANTÔNIO                       | 677               | 0     | 0     | 1.266   | 1.728 | 0     | 2.244             | 2.351 | 0     |
| 33 | EM. BAIRRO CAJUEIROS                    | 353               | 1.055 | 0     | 1.108   | 742   | 0     | 1.165             | 507   | 0     |
| 34 | EEM. BELO HORIZONTE                     | 675               | 0     | 0     | 901     | 686   | 0     | 1.991             | 1.572 | 0     |
| 35 | EEM. FRANCISCO VILLELA DE ANDRADE       | 848               | 834   | 0     | 1.292   | 1.151 | 0     | 1.455             | 1.143 | 0     |
| 36 | EEM. ELIE FERREIRA                      | 526               | 5.979 | 0     | 5.260   | 0     | 0     | 6.844             | 1.232 | 0     |
| 37 | EEM. ADA BOGATO - CIEP 483              | 889               | 1.936 | 0     | 1.747   | 2.053 | 0     | 1.576             | 1.700 | 0     |
| 38 | EEM. ARGEMIRO DE PAULA COUTINHO         | 2.151             | 0     | 0     | 2.447   | 2.408 | 0     | 2.290             | 2.021 | 0     |
| 39 | NÚCLEO INF. ENY DO NASCIMENTO MARIANO   | 1.162             | 1.269 | 0     | 748     | 831   | 0     | 1.060             | 1.376 | 0     |
| 40 | EEM. SANTA RITA                         | 627               | 1.082 | 0     | 1.129   | 1.237 | 0     | 1.153             | 1.248 | 0     |
| 41 | EEM. RIALTO                             | 928               | 1.764 | 0     | 1.913   | 1.703 | 0     | 2.197             | 1.794 | 0     |
| 42 | EEM. JAHYRA FONSECA DRABLE              | 1.120             | 0     | 0     | 2.101   | 1.251 | 210   | 2.758             | 1.564 | 291   |
| 43 | C.M. DR. MAURICIO AMARAL                | 1.509             | 1.726 | 0     | 2.029   | 1.493 | 0     | 1.964             | 712   | 0     |
| 44 | C.M. PADRE ANCHIETA                     | 4.264             | 4.581 | 0     | 5.159   | 0     | 697   | 8.546             | 2.956 | 570   |
| 45 | C.M. PREFEITO MARCELLO DRABLE           | 0                 | 236   | 0     | 2.343   | 2.041 | 0     | 6.619             | 5.020 | 0     |
| 46 | C.M. VEREADOR PAULO BASILIO DE OLIVEIRA | 0                 | 0     | 0     | 1.895   | 1.910 | 0     | 4.918             | 3.130 | 0     |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Processo:**  
**11.325/2021**

**FLS:** \_\_\_\_\_

|                                |   |                 |               |                |                |                 |              |                |               |               |
|--------------------------------|---|-----------------|---------------|----------------|----------------|-----------------|--------------|----------------|---------------|---------------|
| 47                             | C.M. WASHINGTON LUIZ                      | 3.140           | 2.998         | 0              | 1.847          | 1.791           | 0            | 3.301          | 0             | 0             |
| 48                             | C.M. ANTÔNIO PEREIRA BRUNO                | 0               | 0             | 0              | 2.021          | 1.244           | 727          | 3.109          | 1.551         | 579           |
| 49                             | C.M. PREFEITO LUIZ AMARAL                 | 1.214           | 0             | 0              | 2.318          | 2.531           | 0            | 2.057          | 2.105         | 0             |
| 50                             | C.M. CLÉCIO PENEDO                        | 4.761           | 5.026         | 0              | 2.613          | 0               | 658          | 5.422          | 0             | 2.367         |
| 51                             | EM JAYME OSCAR DE PINHO CARVALHO JUNIOR   | 1.325           | 729           | 0              | 1.980          | 1.193           | 0            | 2.435          | 845           | 0             |
| 52                             | C.E.M. ANTÔNIO ROCHA                      | 604             | 934           | 0              | 1.074          | 978             | 0            | 1.281          | 1.599         | 0             |
| 53                             | CIEP 054 - MARIA JOSÉ M. DE CARVALHO      | 2.740           | 1.674         | 0              | 2.893          | 0               | 0            | 5.317          | 0             | 0             |
| 54                             | JARDIM DA INFÂNCIA M. PROF. JÚLIA VARELLA | 702             | 0             | 0              | 961            | 1.055           | 0            | 1.344          | 1.591         | 0             |
| 55                             | ESCOLA DOMÉSTICA CECÍLIA M. DE BARROS     | 662             | 0             | 0              | 0              | 1.271           | 0            | 1.442          | 0             | 0             |
| 56                             | CEI - E.M. SATURNINA DE C. DE V. DA SILVA | 3.418           | 2.616         | 0              | 3.444          | 0               | 2.256        | 5.192          | 0             | 3.055         |
| 57                             | CEMAE (CENTRO)                            | 241             | 279           | 0              | 241            | 279             | 0            | 0              | 0             | 0             |
| 58                             | CENTRO EDUCACIONAL DA APAE                | 685             | 931           | 0              | 872            | 635             | 0            | 1.699          | 0             | 0             |
| 60                             | INDEPENDÊNCIA ELUZ (CIEP - JANDYRA REIS)  | 0               | 831           | 0              | 0              | 641             | 0            | 0              | 467           |               |
| 61                             | CEMAE - OFICINA                           | 542             | 510           | 0              | 535            | 529             | 0            | 705            | 0             | 0             |
| 62                             | EM LEONEL DE MOURA BRIZOLA                | 1.072           | 5.213         | 0              | 5.087          | 0               | 0            | 6.040          | 1.170         | 0             |
| 63                             | CONVÊNIO CVD                              | 2.075           | 0             | 0              | 1.888          | 0               | 0            | 2.129          | 0             | 0             |
| <b>TOTAL DO ITEM POR TURNO</b> |   | <b>71.685</b>   | <b>70.385</b> | <b>0</b>       | <b>106.102</b> | <b>64.359</b>   | <b>4.548</b> | <b>153.452</b> | <b>75.779</b> | <b>0</b>      |
| <b>TOTAL GERAL DO ITEM</b>     |   | <b>142.070</b>  |               |                | <b>175.009</b> |                 |              | <b>229.231</b> |               |               |
| <b>Nº</b>                      | <b>CRECHES</b>                            | <b>DESJEJUM</b> |               | <b>COLAÇÃO</b> |                | <b>REFEIÇÃO</b> |              | <b>LANCHE</b>  |               | <b>JANTAR</b> |
| 64                             | CRECHE ESPAÇO DO SABER                    | 945             |               | 945            |                | 945             |              | 945            |               | 945           |
| 65                             | CRECHE NO VA ESPERANÇA                    | 1.117           |               | 1.308          |                | 1.171           |              | 1.171          |               | 1.065         |
| 66                             | CRECHE PADRE ADALBERTO                    | 970             |               | 1.827          |                | 1.478           |              | 1.332          |               | 1.123         |
| 67                             | CRECHE MENINO JESUS                       | 2.297           |               | 2.432          |                | 2.432           |              | 2.432          |               | 2.297         |
| 68                             | NÚCLEO INFANTIL CAMPO DA PAZ              | 1.114           |               | 1.921          |                | 1.125           |              | 1.175          |               | 1.120         |
| 69                             | CRECHE DOM VALDIR CALHEIROS               | 964             |               | 1.020          |                | 1.020           |              | 955            |               | 907           |
| 70                             | CRECHE JOSÉ LUIS VANELI                   | 1.239           |               | 1.110          |                | 1.316           |              | 1.281          |               | 1.251         |
| 71                             | CRECHE CONSTANTINO REBELLO                | 633             |               | 1.008          |                | 811             |              | 606            |               | 535           |
| 72                             | CRECHE VILA NATAL                         | 872             |               | 923            |                | 926             |              | 919            |               | 924           |
| <b>TOTAL GERAL DO ITEM</b>     |   | <b>10.151</b>   |               | <b>12.494</b>  |                | <b>11.224</b>   |              | <b>10.816</b>  |               | <b>10.167</b> |

Obs: refeições servidas em novembro de 2019.

**ANEXO I.e**

**QUANTITATIVO DE ALUNOS POR ESCOLA E SEGMENTO**

| UNIDADE ESCOLAR                        | EDUCAÇÃO INFANTIL |          |            |          | ENSINO FUNDAMENTAL |          |             |          | AEE               |          |                    |          |         |          | MÉDIO | EJA | TOTAL POR ESCOLA |            |     |
|--|-------------------|----------|------------|----------|--------------------|----------|-------------|----------|-------------------|----------|--------------------|----------|---------|----------|-------|-----|------------------|------------|-----|
|  | CRECHES           |          | PRÉ-ESCOLA |          | ANOS INICIAIS      |          | ANOS FINAIS |          | EDUCAÇÃO INFANTIL |          | ENSINO FUNDAMENTAL |          |         |          |       |     |                  |            |     |
|  | Parcial           | Integral | Parcial    | Integral | Parcial            | Integral | Parcial     | Integral | Parcial           | Integral | Parcial            | Integral | Parcial | Integral |       |     |                  | Presencial |     |
| 1 EM VREADOR ALDERANDO CASALLI MARQUES | 0                 | 0        | 17         | 0        | 0                  | 65       | 0           | 0        | 0                 | 0        | 0                  | 0        | 0       | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 82  |
| 2 EM COM. GERALDO OSÓRIO RODRIGUES     | 0                 | 0        | 66         | 0        | 0                  | 115      | 0           | 0        | 0                 | 0        | 2                  | 0        | 0       | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 183 |
| 3 EM ENY THEODORO NADER                | 0                 | 0        | 26         | 0        | 0                  | 40       | 0           | 0        | 0                 | 1        | 0                  | 1        | 2       | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 70  |
| 4 EM INDEPENDÊNCIA ELUZ                | 0                 | 0        | 106        | 0        | 4                  | 516      | 0           | 0        | 0                 | 0        | 3                  | 0        | 3       | 4        | 0     | 0   | 0                | 0          | 436 |
| 5 EM IRACEMA PAMPLONA CHESSE           | 0                 | 0        | 77         | 0        | 4                  | 191      | 0           | 0        | 0                 | 1        | 0                  | 6        | 4       | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 283 |
| 6 EM HENRIQUE ZAMITH                   | 0                 | 0        | 0          | 0        | 14                 | 444      | 0           | 0        | 0                 | 0        | 0                  | 5        | 10      | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 473 |
| 7 EM ADELAIDE BUARTE FLORES            | 0                 | 0        | 72         | 0        | 0                  | 143      | 0           | 0        | 0                 | 0        | 0                  | 0        | 11      | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 226 |
| 8 EM DIAR MACHADO GOMES                | 0                 | 0        | 131        | 0        | 12                 | 305      | 0           | 0        | 0                 | 0        | 3                  | 0        | 11      | 1        | 0     | 0   | 0                | 0          | 463 |
| 9 EM DR. EYVINO ALVES FERREIRA         | 0                 | 0        | 65         | 0        | 0                  | 183      | 0           | 305      | 0                 | 0        | 2                  | 0        | 1       | 14       | 0     | 3   | 0                | 0          | 573 |
| 10 EM JOAQUIM MARIA DA SILVA           | 0                 | 0        | 0          | 0        | 0                  | 112      | 0           | 229      | 0                 | 0        | 0                  | 0        | 1       | 2        | 1     | 8   | 0                | 0          | 363 |
| 11 EM JÚLIO BRANCO                     | 0                 | 0        | 27         | 0        | 75                 | 10       | 0           | 0        | 0                 | 0        | 2                  | 0        | 0       | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 114 |
| 12 EM PREFEITO LEONÍSIO S. BATISTA     | 0                 | 0        | 111        | 0        | 297                | 0        | 0           | 0        | 0                 | 0        | 3                  | 0        | 17      | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 428 |
| 13 EM MATHILDE FRANCO DE CARVALHO      | 0                 | 0        | 48         | 0        | 7                  | 57       | 0           | 0        | 0                 | 0        | 0                  | 0        | 3       | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 115 |
| 14 EM PROFESSOR MOACYR ARTHUR CHESSE   | 0                 | 0        | 81         | 0        | 0                  | 189      | 0           | 0        | 0                 | 0        | 0                  | 0        | 6       | 1        | 0     | 0   | 0                | 0          | 277 |
| 15 EM S.BASTIÃO DE PAULA COUTINHO      | 0                 | 0        | 9          | 0        | 31                 | 0        | 0           | 0        | 0                 | 0        | 0                  | 0        | 2       | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 42  |
| 16 EM CEL. ARMÊNIO P. GONÇALVES        | 0                 | 0        | 35         | 0        | 0                  | 69       | 0           | 0        | 0                 | 0        | 0                  | 0        | 0       | 0        | 0     | 0   | 0                | 0          | 104 |
| 17 EM DAMIÃO MEDEIROS                  | 0                 | 0        | 53         | 0        | 0                  | 124      | 4           | 154      | 0                 | 0        | 0                  | 0        | 4       | 0        | 0     | 4   | 0                | 0          | 343 |
| 18 EM HUMBERTO QUINTO CHESSE           | 0                 | 0        | 112        | 0        | 18                 | 270      | 0           | 0        | 0                 | 0        | 2                  | 0        | 7       | 4        | 0     | 0   | 0                | 0          | 413 |





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

|    |                                      |                                  |
|----|--------------------------------------|----------------------------------|
| 10 | Liliane Ferreira Vidal Crisostomo    | E.M Prof. Henrique Zamith        |
| 11 | Luciana Pinto Schelb                 | Creche Dom Waldyr Calheiros      |
| 12 | Luciana Silvestre Baião do Carmo     | APAE                             |
| 13 | Maria Aparecida da Rocha             | C.M Dr. Mauricio Amaral          |
| 14 | Maria Aparecida Lima de Moraes       | E.M Bairro Nove de Abril         |
| 15 | Maria José do Nascimento             | E.M. Argemiro de Paula Coutinho  |
| 16 | Maria José Martins                   | E.M Comendador Geraldo Ozório    |
| 17 | Raquel Barbosa Correa                | E.M Prof. Henrique Zamith        |
| 18 | Raquel de Fátima Costa Prisco        | C.M Padre Anchieta               |
| 19 | Rosangela Anastácio Braz de Oliveira | E.M Santa Rita                   |
| 20 | Silvana Moreira Rodrigues            | E.M Rotary Clube                 |
| 21 | Silvia da Silva Nogueira             | E.M Francisco Villela de Andrade |
| 22 | Simone Ferreira Ramos                | CEMAE                            |
| 23 | Solange Antonia da Silva             | E.M Nono Reis                    |

**ANEXO I.g**

UNIDADES+C7:E26 QUE SERVEM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

| Nº | UNIDADE ESCOLARES / CONVENIADAS         | ENDEREÇO   |
|----|---|--|
| 1  | E.E.M. RIALTO                           | R. Souza Meneses, 139 - Rialto                       |
| 2  | E.M. SANTO ANTÔNIO                      | Estrada Governador Chagas Freitas, s/n - Colônia     |
| 3  | E.M. BARTHOLOMEU ANACLETO               | Pr. Vila dos Remédios, 116 - Floriano                |
| 4  | E.M. DR. ELVINO ALVES FERREIRA          | R. Joaquim Fagundes Ferreira, 1073 - Vila Ursulino   |
| 5  | NÚCLEO INFANTIL CAMPO DA PAZ            | R. A, 78 - Morada Verde - Siderlândia                |
| 6  | E.M. DJAIR MACHADO GOMES                | Av. Ministro Amaral Peixoto, 1250 - Siderlândia      |
| 7  | E.M. ADELAIDE DUARTE FLORES             | R. José G. Rebolla, 3501 - Siderlândia               |
| 8  | E.M. SEBASTIÃO DE PAULA COUTINHO        | R. São Sebastião, 164 - São Vicente                  |
| 9  | E.M. JÚLIO BRANCO                       | Estr. Bananal, 1697 - Km 4 - Cotiara                 |
| 10 | E.M. PROFESSOR MOACYR ARTHUR CHIESSE    | R. Pe. Ernesto Zaramella, 160 - Cotiara              |
| 11 | E.M. PREFEITO LEONÍSIO S. BATISTA       | R. Demócrito de S. Pinto, 80 - Roberto Silveira      |
| 12 | CEI - E.M. SATURNINA DE C. V. DA SILVA  | R. Cristóvão Leal, 255 - Centro                      |
| 13 | CEMAE (CENTRO)                          | R. Cristóvão Leal, 137 - Centro                      |
| 14 | ESCOLA DOMÉSTICA CECÍLIA M. DEBARROS    | R. Dr. José Alves Caldeira, 01 - Centro              |
| 15 | CEMAE OFICINA                           | Avenida Prefeito João Chiesse Filho, 1102 - Centro   |
| 16 | CIEP 054 - MARIA JOSÉ M. DE CARVALHO    | R. João Batista Ataíde, S/Nº - Vila Maria            |
| 17 | CRECHE NOVA ESPERANÇA                   | R. Professora Nilza da S. Santos, 60 - Vila Maria    |
| 18 | C.M. PADRE ANCHIETA                     | R. Cristiano dos Reis M. Filho, 905 - V Alegre       |
| 19 | E.E.M. ELIETE FERREIRA                  | R. José Jorge dos Reis Meireles, 474 - Vista Alegre  |
| 20 | E.E.M. BELO HORIZONTE                   | R. 7 Setembro, 168 - Lot. Belo Horizonte - V. Alegre |
| 21 | E.M. LEONEL DE MOURA BRIZOLA            | R. Santa Luzia nº 140 - Vista Alegre                 |
| 22 | C.M. VEREADOR PAULO BASÍLIO DE OLIVEIRA | R. Arthur Oscar, S/Nº - Vila Nova                    |
| 23 | E.M. HENRIQUE ZAMITH                    | R. Arthur Oscar, 300 - Vila Nova                     |





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

|    |   |   |
|----|---|---|
| 24 | C.M. WASHINGTON LUIZ                                | Rua Antonio de Almeida, 222 - Saudade                           |
| 25 | CRECHE DIVINO ESPÍRITO SANTO (ESPAÇO DO SABER)      | Rua Alexandre Polastri, 17 - Água Comprida / V. Nova            |
| 26 | JARDIM DA INFÂNCIA M. PROF. JÚLIA VARELLA           | R. Tancredo Rodrigues de Paula, 342 - V. Nova                   |
| 27 | EMENY THEODORO NADER                                | R. Três, 178 - Jardim Central                                   |
| 28 | E.M. COM GERALDO OSÓRIO RODRIGUES                   | R. São João, 135 - Vila Coringa                                 |
| 29 | C.M. DR. MAURICIO AMARAL                            | R. Ver. Joaquim Boa Morte, 269 - Vila Coringa                   |
| 30 | C.M. PREFEITO MARCELLO DRABLE                       | R. Maria Luiza Gonzaga, 135 - Ano Bom                           |
| 31 | CRECHE DOM WALDIR CALHEIROS                         | R. da Imprensa, 175 - Ano Bom                                   |
| 32 | E.M. VEREADOR ALDERANDO CASALLI MARQUES             | R. São Lucas, 190 - Santa Izabel                                |
| 33 | E.E.M. FRANCISCO VILLELA DE ANDRADE                 | R. Horário Silva, 395 - São Francisco de Assis                  |
| 34 | CRECHE PROF. CONSTANTINO RABELO                     | R. Horário Silva, 215 - São Francisco de Assis                  |
| 35 | E.M. REGINALDO ARAÚJO                               | Rua Melvin Jones, 470 - Vila Orlandélia                         |
| 36 | EMIRACEMA PAMPLONA CHIESSE                          | Cabo Cesário, 92 - Ano Bom                                      |
| 37 | EM INDEPENDÊNCIA E LUZ                              | R. Amélia Furtado do Vale, 143 - Vale do Paraíba                |
| 38 | E.M. JAYME OSCAR DE PINHO CARVALHO JUNIOR           | R. Curitiba, 271 - Getúlio Vargas                               |
| 39 | CONVÊNIO CVD  | Rua Antônio Rodrigues de Almeida, 1324 - São Francisco de Assis |
| 40 | CRECHE JOSÉ LÚIS VANELI                             | R. Belo Horizonte, 278 - Getúlio Vargas                         |
| 41 | E.E.M. JAHYRA FONSECA DRABLE                        | Pr. Leopoldo M. da Silva, S/Nº - Amparo                         |
| 42 | CRECHE MENINO JESUS                                 | R. Ary Fontenelle, 493 - Centro                                 |
| 43 | CENTRO EDUCACIONAL DA APAE                          | R. Ary Fontenelle, 649 - Estamparia                             |
| 44 | E.M. PRESIDENTE TANCREDO NEVES                      | R. Denisar Arneiro, 216 - Piteiras                              |
| 45 | E.M. HUMBERTO QUINTO CHIESSE                        | R. Feres Osraia Nader, 48 - São Luiz                            |
| 46 | E.E.M. ARGEMIRO DE PAULA COUTINHO                   | Pç São Luiz, 17 - São Luiz                                      |
| 47 | CRECHE PADRE ADALBERTO                              | R. Joaquim Batista da Silva, 23 - São Luiz                      |
| 48 | E.M. VEN. HUMBERTO AMARAL                           | R. Olavo Billac, 96 - Jardim Primavera                          |
| 49 | C.M. CLÉCIO PENEDO                                  | R. Antônio da Silva Reis, 22 - Nova Esperança                   |
| Nº | UNIDADE ESCOLARES / CONVENIADAS                     | ENDEREÇO  |
| 50 | E.M. EULÁLIA GOUVEA                                 | Rua João Afonso Borges, 844 - Vila Independência                |
| 51 | E.M. JOAQUIM MARIA DA SILVA                         | R. Joaquim Maria da Silva, 78 - Jardim América                  |
| 52 | E.M. MATHILDE FRANCO DE CARVALHO                    | R. José Thomaz Cordeiro, São Pedro                              |
| 53 | E.M. ROTARY CLUBE                                   | R. Cândido Teodoro de Souza, 233, Bairro M. Cristo              |
| 54 | C.M. PREFEITO LUIZ AMARAL                           | R. Benedito Antônio Dias, 155 - Goiabal                         |
| 55 | C.M. ANTÔNIO PEREIRA BRUNO                          | R. Moisés Braga Lima, 442 - Santa Clara                         |
| 56 | CRECHE VILA NATAL                                   | R. Mariana Alves, nº 76, Vila Natal - Paraíso                   |
| 57 | E.M. DAMIÃO MEDEIROS                                | Av. Waldomiro Peres Gonçalves, 1239 - Paraíso                   |
| 58 | E.M. BAIRRO CAJUEIROS                               | Av. Waldomiro Peres Gonçalves, 1239 - Paraíso                   |
| 59 | E.M. VILA ELMIRA                                    | R. Ariobaldo da Rocha, 36 - Vila Elmira                         |
| 60 | E.M. NONO REIS                                      | R. Santa Rita de Cássia, 10 - São Judas                         |
| 61 | E.M. CARLOS AUGUSTO HAASIS                          | R. Geraldo J. de Freitas, 404 - Boa Vista I                     |
| 62 | N. INF. ENY DO NASCIMENTO MARIANO (CASA DA CRIANÇA) | R. Miguel Gomes de Souza, 103 - Boa Vista III                   |
| 63 | E.E.M. ADA BOGATO - CIEP 483                        | Izalino Gomes da Silva, S/Nº - Paraíso de Cima                  |
| 64 | E.M. JOAQUIM RODRIGUES PEIXOTO JUNIOR               | R. João Xavier Itaborai, 25 - Boa Vista II                      |
| 65 | E.E.M. SANTA RITA                                   | R. Sete, 407 - Santa Rita                                       |
| 66 | E.M. LIONS  | R. Eckel Tavares, 50 - Santa Inês                               |
| 67 | E.M. 9 DE ABRIL                                     | R. Jandir Luiz da Rocha, 284 - Nove de Abril                    |
| 68 | E.M. CEL. ARMÊNIO P. GONÇALVES                      | R. 1, 419 - Vila Principal                                      |
| 69 | E.M. GELSON SILVINO                                 | R. Alameda 04, 170 - São Sebastião                              |
| 70 | C.E.M. ANTÔNIO ROCHA                                | Estr. Fazenda dos Coqueiros, 55 - Antônio Rocha                 |

| LOTE | ITEM | QUANT     | UN | DESCRIÇÃO   | R\$ UNIT. | R\$ TOTAL        |
|------|------|-----------|----|---|-----------|------------------|
| 01   | 01   | 166.650   | UN | ALMOÇO CRECHE - 1 A 3 ANOS.   | R\$ 3,74  | R\$ 623.271,00   |
|      | 02   | 1.494.800 | UN | ALMOÇO / JANTAR - ENSINO FUNDAMENTAL ANOS FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA. | R\$ 4,46  | R\$ 6.666.808,00 |
|      | 03   | 909.000   | UN | ALMOÇO / JANTAR - ENSINO  | R\$ 4,44  | R\$ 4.035.960,00 |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

|                           |           |    |  |          |                          |
|---------------------------|-----------|----|--|----------|--------------------------|
|                           |           |    | FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS.   |          |                          |
| 04                        | 505.000   | UN | ALMOÇO / JANTAR - PRÉ-ESCOLA.  | R\$ 4,42 | R\$ 2.232.100,00         |
| 05                        | 333.300   | UN | DESJEJUM / LANCHE CRECHE - 1 A 3 ANOS.   | R\$ 2,45 | R\$ 816.585,00           |
| 06                        | 909.000   | UN | DESJEJUM / LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL ANOS FINAIS.  | R\$ 2,51 | R\$ 2.281.590,00         |
| 07                        | 909.000   | UN | DESJEJUM / LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS.  | R\$ 2,51 | R\$ 2.281.590,00         |
| 08                        | 166.650   | UN | JANTAR CRECHE - 1 A 3 ANOS.  | R\$ 3,12 | R\$ 519.948,00           |
| 09                        | 20.200    | UN | KIT LANCHE (ATIVIDADES EXTERNAS/PASSEIOS)  | R\$ 2,32 | R\$ 46.864,00            |
| 10                        | 2.324.010 | UN | SOBREMESA / COLAÇÃO CRECHE - 1 A 3 ANOS, PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA. | R\$ 1,92 | R\$ 4.462.099,20         |
| <b>VALOR TOTAL: *****</b> |           |    |  |          | <b>R\$ 23.966.815,20</b> |

**VALOR TOTAL: R\$ 23.966.815,20**

**a) Condições de pagamento: No 30º (trigésimo) dia corrido após o adimplemento de cada parcela e apresentação da Nota Fiscal Eletrônica/Fatura correspondente, devidamente aceita e atestada pelo órgão competente.**

**b) Validade da proposta: 90 dias**

**c) Prazo para início dos serviços: Em até 30 (trinta) dias após a emissão da Ordem de Serviço.**

**d) Prazo de Contratação: 12 (doze) meses.**

**e) Local da entrega: Conforme Anexo I.g.**

**f) CONDIÇÕES DE PREENCHIMENTO DE NOTA FISCAL.**

- Os campos obrigatórios na Nota Fiscal devem ser preenchidos de forma correta, legível, sem rasuras e em conformidade com a nota de empenho;
- Para permitir a correta identificação do produto ou serviço, descreve-lo de forma completa e em conformidade com o Edital;
- No caso de equipamentos, se possível, constar o número de série e marca do bem.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**PREGÃO (ELETRONICO) Nº 225/2021**

**ANEXO II – Exigências para habilitação**

**Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa**

**Para Habilitação Jurídica:**

- a) **Registro Comercial**, no caso de empresa individual;
- b) **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Cópia do decreto de autorização para que se estabeleçam no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, no caso de empresas ou sociedades estrangeiras;
- d) **Inscrição do Ato Constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) **Declaração que não possui menores de 18 (dezoito) anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos conforme ou **Certidão Negativa de Ilícitos Trabalhistas** praticados contra trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos e maiores de 14(quatorze) anos, expedida pela Delegacia Regional do Trabalho do Estado de sua Sede ou Órgão Competente do Estado de sua Sede ou Declaração firmada pelo licitante, conforme Decreto Federal nº 4358 de 05 de Setembro de 2002 (Anexo IV).

**Para Qualificação Econômica - Financeira:**

- a) **Certidão Negativa de Falência e Concordata ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial** expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica até 90 (noventa) dias da data da abertura das propostas;

**Obs1.:** Será admitida a participação no certame de empresas em recuperação judicial desde que esteja devidamente homologada em juízo.

**Obs2.:** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva PARA RECUPERAÇÃO JUDICIAL E EXTRAJUDICIAL, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

- b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social já exigível e apresentados na forma da lei (Termo de Abertura e Encerramento registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio, ou publicados em diário oficial) que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

**b.1)** O MEI está dispensado de apresentar o balanço patrimonial.

**b.2)** A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

**b.3.)** Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

**b.4)** 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;

**b.5)** Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

**b.6)** Quando se tratar de sociedade constituída há menos de um ano, esta deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

**b.7)** A comprovação da boa situação financeira será apurada mediante a obtenção de Índice de Liquidez Geral maior ou igual a (01) um, cuja apuração se dará através da seguinte fórmula:

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a LP}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a LP}} \geq 1$$

**b.8)** O licitante com resultado em quaisquer dos índices contábeis, igual ou menor que 1,0 (um), deverá comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei.

**b.9)** O Balanço Patrimonial de que trata este item deverá ser apresentado inclusive pelas empresas optantes pelo SIMPLES, de acordo com o art. 1065 e art. 1179 da Lei 10.406 de 10 de janeiro de 2002, que instituiu o Código Civil Brasileiro e revogou a Parte Primeira – Do Comércio em Geral, da Lei nº 556, de 25 de junho de 1850, que instituiu o Código Comercial Brasileiro.

**b.10)** As empresas que estiveram inativas no ano anterior, apresentar cópia da declaração de inatividade entregue a Receita Federal, apresentando cópia



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

autenticada do último Balanço Patrimonial que antecede a condição de inativa, se houver.

**Para Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

- a) **Cartão de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**, expedido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;
- c) **Certidão Negativa de Débitos perante a Justiça do Trabalho**, afim de provar a inexistência de débitos inadimplidos, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452 de 1º de Maio de 1943.
- d) **Certidão Negativa de Débito com a Fazenda Federal** conjunta com a Dívida Ativa da União, conforme portaria conjunta PGFN/RFB n. 2 de 31 de agosto de 2005 em validade, relativa à sede da licitante, compreendendo também a **regularidade com os débitos previdenciários**;
- e) **Certidão Negativa, expedida pela Fazenda Estadual (ICMS)** da sede da empresa;

**Obs.: As empresas sediadas no Estado do Rio de Janeiro deverão apresentar também a CERTIDÃO NEGATIVA DE DÍVIDA ATIVA DO ESTADO, em validade, conforme determina a Resolução Conjunta PGE/SER nº 033 de 24/11/2004 da Secretaria de Estado da Receita e Procuradoria Geral do Estado.**

- f) **Certidão Negativa, expedida pela Fazenda Municipal** da sede da empresa;
- g) Certificado de Regularidade de Situação junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal;

**Proposta financeira e Planilha de Custos (Anexo V):**

- a) Declaração de superveniência (Anexo III).
- b) Declaração de que não se encontra registrada no **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas ou Suspensas – CEIS**, e no **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa**, do Conselho Nacional de Justiça não se encontrando impedidas de licitar ou contratar com Poder Público, cujas declarações deverão estar acompanhadas da página impressa demonstrando a pesquisa realizada nos sites: **<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>** e **[https://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)**

**Para Qualificação Técnica:**

- a) Registro ou Inscrição na entidade profissional competente em nome da proponente;



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

- b) Apresentar 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito privado ou público, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades semelhantes às do objeto do edital, ou seja, refeição em geral, indicando natureza, quantitativos, indicando no mínimo o fornecimento de 50% (cinquenta por cento) ou mais, da quantidade estabelecida neste Edital e seus anexos;
- c) Declaração formal, sob pena da lei, que no momento da assinatura do contrato possuirá em seu quadro de funcionários, profissional de nível superior - profissional nutricionista - devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), detentor de atestado de responsabilidade técnica emitido pelo CRN e atestado de capacidade técnica emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, por execução de serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, quais sejam, prestação de serviços de preparo de refeição;

**Obs.: A comprovação deverá ser feita no momento da assinatura do contrato, apresentando cópia do registro no caso de empregado não temporário, contrato de prestação de serviços no caso de empregado temporário ou pela cópia do contrato social, caso seja o profissional sócio da empresa. No caso de substituição deste profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados ao departamento competente;**

- d) Atestados de visita técnica aos locais de execução do objeto, a fim de familiarizar-se com as condições de trabalho existentes, para que não sejam apresentadas posteriormente reclamações decorrentes de condições desfavoráveis ou ocorrências que poderiam ter sido previstas pelo licitante.
- d.1) A visita técnica deverá ser agendada com prazo mínimo de 48 h de antecedência a data que se pretende realizar a respectiva visita, junto ao Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação através do tel: (24) 2106-3507, 2106-3502 ou 2106-3485, de segunda a sexta-feira, no horário de 8 h às 17 hs, até o segundo dia útil que anteceder a data fixada no presente edital para a realização do respectivo certame licitatório.
- d.2) A visita técnica deverá ser efetuada por profissional Nutricionista habilitado, indicado pelas empresas licitantes e devidamente inscrito no Conselho Profissional competente, e em carro próprio para acompanhar as visitas às unidades escolares.
- b.3) O Atestado de visita técnica citado poderá ser substituído pela apresentação de uma DECLARAÇÃO FORMAL, assinada pelo responsável técnico da empresa licitante, sob as penalidades da lei, informando que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, que assume total responsabilidade pela não realização da visita e que não utilizará desta prerrogativa para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras que venham a onerar a administração.





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

- e) Apresentar declaração de disponibilidade dos veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as unidades educacionais, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados, declarando ainda, que os materiais de limpeza devam ser transportados de modo adequado, isolado dos alimentos.
- ✓ As empresas que encaminharem a documentação pelo correio deverão enviar o código de rastreio no prazo de 02 (dois) dias úteis por e-mail.
- ✓ Não será admitida a participação de licitantes suspensos temporariamente pela Administração Municipal Direta e Indireta, nos termos do art. 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93; e licitantes declaradas inidôneas, seja qual for o órgão ou entidade que tenha aplicado a reprimenda, em qualquer esfera da Administração Pública, seja Federal, Estadual ou Municipal, nos termos do art. 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/93.
- ✓ A falta de quaisquer dos documentos mencionados, ou a apresentação dos mesmos em desacordo com o presente edital, implicará na desclassificação da licitante.
- ✓ Os documentos exigidos para esta licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração que realiza a licitação, ou publicação em órgão da Imprensa Oficial. Os que forem de emissão do próprio licitante deverão ser impressos em papel timbrado do mesmo, registrar o número desta licitação, estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto formalmente estabelecido, devidamente identificado. **A autenticação dos documentos de habilitação do licitante vencedor poderá, também, ser realizada por servidor da unidade que realiza a licitação, mediante a apresentação dos originais.**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 225/2021**

**ANEXO III – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/2021**

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº (000), sediada (Endereço Completo), declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

---

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

**PREGÃO (ELETRONICO) Nº 225/2021**

**ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE EMPREGADOS MENORES**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_ / \_\_\_\_**

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**REF: nº \_\_\_\_ / \_\_\_\_**

\_\_\_\_\_ inscrito 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 **inciso V do art.27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993**, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

OSB: Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

Barra Mansa, ..... de .....de 2021

**Empresa: .....**  
**Representante Legal: (Nome completo)**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

**PREGÃO (ELETRONICO) Nº 225/2021**

**ANEXO V – CARTA-PROPOSTA PARA FORNECIMENTO**

**A Coordenadoria de Compras e licitações**

Prezados Senhores,

Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/2021** - Comissão de Licitação – Carta-Proposta.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Anexo I, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

**1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:**

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE E CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

**2. CONDIÇÕES GERAIS**

| LOTE                      | ITEM | QUANT     | UN | DESCRIÇÃO  | R\$ UNIT. | R\$ TOTAL |
|---------------------------|------|-----------|----|--|-----------|-----------|
| 01                        | 01   | 166.650   | UN | ALMOÇO CRECHE - 1 A 3 ANOS.  |           |           |
|                           | 02   | 1.494.800 | UN | ALMOÇO / JANTAR - ENSINO FUNDAMENTAL ANOS FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA.  |           |           |
|                           | 03   | 909.000   | UN | ALMOÇO / JANTAR - ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS.  |           |           |
|                           | 04   | 505.000   | UN | ALMOÇO / JANTAR - PRÉ-ESCOLA.  |           |           |
|                           | 05   | 333.300   | UN | DESJEJUM / LANCHE CRECHE - 1 A 3 ANOS.   |           |           |
|                           | 06   | 909.000   | UN | DESJEJUM / LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL ANOS FINAIS.  |           |           |
|                           | 07   | 909.000   | UN | DESJEJUM / LANCHE - ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS.  |           |           |
|                           | 08   | 166.650   | UN | JANTAR CRECHE - 1 A 3 ANOS.  |           |           |
|                           | 09   | 20.200    | UN | KIT LANCHE (ATIVIDADES EXTERNAS/PASSEIOS)  |           |           |
|                           | 10   | 2.324.010 | UN | SOBREMESA / COLAÇÃO CRECHE - 1 A 3 ANOS, PRÉ-ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS, ENSINO MÉDIO E EJA. |           |           |
| <b>VALOR TOTAL:</b> ***** |      |           |    |  |           |           |

**2.1.** A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

**PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)**

Deverá ser cotado, preço unitário e total do lote, de acordo com o Anexo I do Edital.

A proposta terá validade de 90 (noventa) dias, a partir da data de abertura do pregão.

**PROPOSTA: R\$ (Por extenso)**

**VALOR UNITÁRIO: R\$ (Por extenso)**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**Local de entrega:**

**2.2** O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas etc.), cotados separados e incidentes sobre o fornecimento.

LOCAL E DATA

ASSINATURA E CARIMBO DA PROPONENTE

**(OBS.: REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA)**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**ANEXO V.a**

**PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS ANUAL \***

| <b>Item 1- Despesa com mão de obra</b> | <b>Valor R\$</b> | <b>Percentual %</b> |
|--|------------------|---------------------|
| a) Merendeira                          |                  |                     |
| b) Nutricionista                       |                  |                     |
| c) Outros (especificar)                |                  |                     |
| Total do Item                          |                  |                     |

| <b>Item 2 - Tributos sobre o Faturamento</b> | <b>Valor R\$</b> | <b>Percentual %</b> |
|--|------------------|---------------------|
| a) Especificar                               |                  |                     |
| b) Especificar                               |                  |                     |
| c) Especificar                               |                  |                     |
| d) Especificar                               |                  |                     |
| Total do Item                                |                  |                     |

| <b>Item 3 - Lucro e outras despesas</b> | <b>Valor R\$</b> | <b>Percentual %</b> |
|---|------------------|---------------------|
| a) Lucro                                |                  |                     |
| b) Despesas Administrativas             |                  |                     |
| c) Especificar                          |                  |                     |
| d) Especificar                          |                  |                     |
| Total do Item                           |                  |                     |

| <b>Item 4 - Utensílios e Equipamentos</b> | <b>Valor R\$</b> | <b>Percentual %</b> |
|---|------------------|---------------------|
| a) Utensílios e Equipamentos              |                  |                     |
| b) Outros - Especificar                   |                  |                     |
| Total do Item                             |                  |                     |

| <b>Item 5 - Materiais Diversos ( referência tabela II)</b> | <b>Valor R\$</b> | <b>Percentual %</b> |
|--|------------------|---------------------|
| a) Materiais diversos                                      |                  |                     |
| b) Outros ( especificar)                                   |                  |                     |
| Total do Item  |                  |                     |





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

| Item 6 - Serviços diversos    | Valor R\$ | Percentual % |
|-------------------------------|-----------|--------------|
| a) Manutenção de equipamentos |           |              |
| b) Armazenamento              |           |              |
| c) Transporte                 |           |              |
| d) Outros - Especificar       |           |              |
| Total do Item                 |           |              |

  

| Item 7 - Gêneros alimentícios ( referência tabela III) | Valor R\$ | Percentual % |
|--|-----------|--------------|
| a) Gêneros Alimentícios                                |           |              |
| Total do Item  |           |              |

  

|   |  |      |
|---|--|------|
| <b>VALOR GLOBAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO</b> |  | 100% |
|---|--|------|

**\*Deverá ser observado o disposto nos itens 4.1.7.1 e seguintes do Termo de Referência na estimativa de custos no que se refere às merendeiras pertencentes ao quadro do Município, conforme Anexo I.f, que serão cedidas.**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

**ANEXO V.b**

**PLANILHA DE CUSTOS ANUAL\***

**TABELA I – MÃO DE OBRA**

|  |  |
|--|--|
| <b>Nº Processo:</b>                    |  |
| <b>Licitação nº</b>                    |  |
| Dia ___ / ___ / ___ às ___ : ___ horas |  |

**Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação) - Merendeira**

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| A | Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)                    | ___ / ___ / ___ |
| B | Município/UF  |                 |
| C | Ano, Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo |                 |
| D | Nº de meses de execução contratual                                | 12 meses        |

**Identificação do Serviço**

| <b>Tipo de Serviço</b> | <b>Unidade de Medida</b> | <b>Quantidade (total) a contratar (em função da unidade de medida)</b> |
|------------------------|--------------------------|--|
| <b>Merendeira</b>      |                          |  |

**Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra**

|   |   |                   |
|---|---|-------------------|
| 1 | Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas) | <b>Merendeira</b> |
| 2 | Salário normativo da categoria profissional                   | R\$ -             |
| 3 | Categoria profissional (vinculada à execução contratual)      | <b>Merendeira</b> |
| 4 | Data base da categoria (dia/mês/ano)                          |                   |
| 5 | Quantidade e  |                   |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO**

| I                           | Composição da Remuneração   | Valor (R\$) |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|
| A                           | Salário Base                | R\$ -       |
| B                           | Adicional de periculosidade |             |
| C                           | Adicional de insalubridade  |             |
| D                           | Adicional noturno           |             |
| E                           | Hora noturna adicional      |             |
| F                           | Adicional de hora extra     |             |
| G                           | Outros (especificar)        |             |
| <b>Total da Remuneração</b> |                             | R\$ -       |

**MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS**

| II   | Benefícios Mensais e Diários                   | Valor (R\$) |
|--|--|-------------|
| A  | Transporte                                     | R\$ -       |
| A.1  | Desconto Transporte                            | R\$ -       |
| B  | Auxílio alimentação (vales, cesta básica etc.) | R\$ -       |
| C  | Assistência médica e familiar                  | R\$ -       |
| D  | Auxílio Creche                                 |             |
| E  | Seguro de vida, invalidez e funeral            | R\$ -       |
| F  | Outros (Assistência Odontológica)              | R\$ -       |
| <b>Total de benefícios mensais e diários</b> |  | R\$ -       |

**Nota:** o valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pagopelo empregado).

**MÓDULO 3 - INSUMOS DIVERSOS (uniformes e outros)**

| III                               | Insumos diversos     | Valor (R\$) |
|-----------------------------------|----------------------|-------------|
| A                                 | Uniformes            | R\$ -       |
| B                                 | Outros (especificar) | R\$ -       |
| <b>Total de Insumos Diversos:</b> |                      | R\$ -       |

**Nota:** Valores mensais por empregado.

**MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**  
**Submódulo 4.1 - Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições**

| 4.1          | Encargos previdenciários e FGTS         | % | Valor (R\$)  |
|--------------|---|---|--------------|
| A            | INSS                                    |   | R\$ -        |
| B            | SESI OU SESC                            |   | R\$ -        |
| C            | SENAI OU SENAC                          |   | R\$ -        |
| D            | INCRA                                   |   | R\$ -        |
| E            | Salário Educação                        |   | R\$ -        |
| F            | FGTS                                    |   | R\$ -        |
| G            | Seguro acidente do trabalho (RAT x FAP) |   | R\$ -        |
| H            | SEBRAE                                  |   | R\$ -        |
| <b>Total</b> |   |   | <b>R\$ -</b> |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**Submódulo 4.2 - 13º (décimo terceiro) Salário**

| <b>4.2</b> | <b>13º Salário</b>  | <b>%</b> | <b>Valor (R\$)</b> |
|------------|---|----------|--------------------|
| A          | 13º Salário   |          | R\$ -              |
|            | <b>Subtotal</b>   |          | R\$ -              |
| B          | Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º (décimo terceiro) Salário |          | R\$ -              |
|            | <b>Total</b>  |          | R\$ -              |

**Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade**

| <b>4.3</b> | <b>Afastamento Maternidade</b>                            | <b>%</b> | <b>Valor (R\$)</b> |
|------------|---|----------|--------------------|
| A          | Afastamento Maternidade                                   |          | R\$ -              |
| B          | Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade |          | R\$ -              |
|            | <b>Total</b>  |          | R\$ -              |

**Submódulo 4.4 – Provisão para Rescisão**

| <b>4.4</b> | <b>Provisão para Rescisão</b>                                   | <b>%</b> | <b>Valor (R\$)</b> |
|------------|---|----------|--------------------|
| A          | Aviso prévio indenizado   |          | R\$ -              |
| B          | Incidência do FGTS s/aviso prévio indenizado                    |          | R\$ -              |
| C          | Multa do FGTS e contribuições sociais s/aviso prévio indenizado |          | R\$ -              |
| D          | Aviso prévio trabalhado   |          | R\$ -              |
| E          | Incidência do submódulo 4.1 s/aviso prévio trabalhado           |          | R\$ -              |
| F          | Multa FGTS e contribuições sociais do aviso prévio trabalhado   |          | R\$ -              |
|            | <b>Total:</b>   |          | R\$ -              |

**Submódulo 4.5 - Custo de Reposição do Profissional Ausente**

| <b>4.5</b> | <b>Composição do custo de Reposição do Profissional Ausente</b> | <b>%</b> | <b>Valor (R\$)</b> |
|------------|---|----------|--------------------|
| A          | Férias e terço constitucional de férias                         |          | R\$ -              |
| B          | Ausência por doença   |          | R\$ -              |
| C          | Licença paternidade   |          | R\$ -              |
| D          | Ausências legais  |          | R\$ -              |
| E          | Ausência por acidente de trabalho                               |          | R\$ -              |
| F          | Outros (especificar)  |          |                    |
|            | <b>Subtotal</b>   |          | R\$ -              |
| G          | Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de Reposição          |          | R\$ -              |
|            | <b>Total:</b>   |          | R\$ -              |

**QUADRO RESUMO - MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

| <b>4</b> | <b>Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas</b>     | <b>Valor (R\$)</b> |
|----------|---|--------------------|
| 4.1      | Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições | R\$ -              |
| 4.2      | 13º (décimo terceiro) Salário                         | R\$ -              |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

|               |  |     |   |
|---------------|--|-----|---|
| 4.3           | Afastamento Maternidade                    | R\$ | - |
| 4.4           | Custo de Rescisão                          | R\$ | - |
| 4.5           | Custo de Reposição do Profissional Ausente | R\$ | - |
| 4.6           | Outros (Especificar)                       |     |   |
| <b>Total:</b> |  | R\$ | - |

**MODULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO**

| 5.1          | Custos Indiretos, Tributos e Lucro | % | Valor (R\$) |
|--------------|------------------------------------|---|-------------|
| A            | Custos Indiretos                   |   | R\$ -       |
| B            | Lucro                              |   | R\$ -       |
| C            | Tributos                           |   | R\$ -       |
| C.1          | Tributos Federais (especificar)    |   | R\$ -       |
| C.1.1        | PIS                                |   | R\$ -       |
| C.1.2        | COFINS                             |   | R\$ -       |
| C.2          | Tributos Estaduais (especificar)   |   | R\$ -       |
| C.3          | Tributos Municipais (especificar)  |   | R\$ -       |
| C.3.1        | ISSQN                              |   | R\$ -       |
| C.4          | Outros Tributos (especificar)      |   | R\$ -       |
| <b>Total</b> |                                    |   | R\$ -       |

**Nota(1):** Custos indiretos, tributos e lucro por empregado.

**Nota(2):** O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

**Quadro-resumo do Custo por empregado – (Valor por empregado - Merendeira)**

| Mão-de-Obra vinculada à execução contratual (valor porempregado) |   | (R\$) |   |
|--|---|-------|---|
| A  | Módulo 1 - Composição da Remuneração              | R\$   | - |
| B  | Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários           | R\$   | - |
| C  | Módulo 3 - Insumos Diversos (uniformes e outros). | R\$   | - |
| D  | Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas        | R\$   | - |
| <b>Subtotal (A + B + C + D):</b>                                 |   | R\$   | - |
| E  | Módulo 5 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro     | R\$   | - |
| <b>Valor total por empregado:</b>                                |   | R\$   | - |

|  |  |
|--|--|
| <b>Nº Processo:</b>                    |  |
| <b>Licitação nº</b>                    |  |
| Dia ___ / ___ / ___ às ___ : ___ horas |  |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação) - Nutricionista**

|   |   |             |
|---|---|-------------|
| A | Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)                    | ___/___/___ |
| B | Município/UF  |             |
| C | Ano, Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo |             |
| D | Nº de meses de execução contratual                                | 12 meses    |

**Identificação do Serviço**

| Tipo de Serviço | Unidade de Medida | Quantidade (total) a contratar (em |
|-----------------|-------------------|------------------------------------|
|                 |                   | função da unidade de medida)       |
| Nutricionista   |                   |                                    |

**Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra**

|   |   |               |
|---|---|---------------|
| 1 | Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas) | Nutricionista |
| 2 | Salário normativo da categoria profissional                   | R\$ -         |
| 3 | Categoria profissional (vinculada à execução contratual)      | Nutricionista |
| 4 | Data base da categoria (dia/mês/ano)                          |               |
| 5 | Quantidade e  |               |

**MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO**

| I                           | Composição da Remuneração   | Valor (R\$) |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|
| A                           | Salário Base                | R\$ -       |
| B                           | Adicional de periculosidade |             |
| C                           | Adicional de insalubridade  |             |
| D                           | Adicional noturno           |             |
| E                           | Hora noturna adicional      |             |
| F                           | Adicional de hora extra     |             |
| G                           | Outros (especificar)        |             |
| <b>Total da Remuneração</b> |                             | R\$ -       |





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS**

| II   | Benefícios Mensais e Diários                   | Valor (R\$) |
|--|--|-------------|
| A  | Transporte                                     | R\$ -       |
| A.1  | Desconto Transporte                            | R\$ -       |
| B  | Auxílio alimentação (vales, cesta básica etc.) | R\$ -       |
| C  | Assistência médica e familiar                  | R\$ -       |
| D  | Auxílio Creche                                 |             |
| E  | Seguro de vida, invalidez e funeral            | R\$ -       |
| F  | Outros (Assistência Odontológica)              | R\$ -       |
| <b>Total de benefícios mensais e diários</b> |  | R\$ -       |

**Nota:** o valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pagopelo empregado).

**MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

**Submódulo 4.1 - Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições**

| 4.1          | Encargos previdenciários e FGTS         | % | Valor (R\$)  |
|--------------|---|---|--------------|
| A            | INSS                                    |   | R\$ -        |
| B            | SESI OU SESC                            |   | R\$ -        |
| C            | SENAI OU SENAC                          |   | R\$ -        |
| D            | INCRA                                   |   | R\$ -        |
| E            | Salário Educação                        |   | R\$ -        |
| F            | FGTS                                    |   | R\$ -        |
| G            | Seguro acidente do trabalho (RAT x FAP) |   | R\$ -        |
| H            | SEBRAE                                  |   | R\$ -        |
| <b>Total</b> |   |   | <b>R\$ -</b> |

**Submódulo 4.2 - 13º (décimo terceiro) Salário**

| 4.2             | 13º Salário   | % | Valor (R\$)  |
|-----------------|---|---|--------------|
| A               | 13º Salário   |   | R\$ -        |
| <b>Subtotal</b> |   |   | R\$ -        |
| B               | Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º (décimo terceiro) Salário |   | R\$ -        |
| <b>Total</b>    |   |   | <b>R\$ -</b> |

**Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade**

| 4.3          | Afastamento Maternidade                                   | % | Valor (R\$)  |
|--------------|---|---|--------------|
| A            | Afastamento Maternidade                                   |   | R\$ -        |
| B            | Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade |   | R\$ -        |
| <b>Total</b> |   |   | <b>R\$ -</b> |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

| <b>Submódulo 4.4 – Provisão para Rescisão</b> |   |          |                    |
|---|---|----------|--------------------|
| <b>4.4</b>                                    | <b>Provisão para Rescisão</b>                                   | <b>%</b> | <b>Valor (R\$)</b> |
| A   | Aviso prévio indenizado   |          | R\$ -              |
| B   | Incidência do FGTS s/aviso prévio indenizado                    |          | R\$ -              |
| C   | Multa do FGTS e contribuições sociais s/aviso prévio indenizado |          | R\$ -              |
| D   | Aviso prévio trabalhado   |          | R\$ -              |
| E   | Incidência do submódulo 4.1 s/aviso prévio trabalhado           |          | R\$ -              |
| F   | Multa FGTS e contribuições sociais do aviso prévio trabalhado   |          | R\$ -              |
| <b>Total:</b>                                 |   |          | R\$ -              |

| <b>Submódulo 4.5 - Custo de Reposição do Profissional Ausente</b> |   |          |                    |
|---|---|----------|--------------------|
| <b>4.5</b>  | <b>Composição do custo de Reposição do Profissional Ausente</b> | <b>%</b> | <b>Valor (R\$)</b> |
| A   | Férias e terço constitucional de férias                         |          | R\$ -              |
| B   | Ausência por doença   |          | R\$ -              |
| C   | Licença paternidade   |          | R\$ -              |
| D   | Ausências legais  |          | R\$ -              |
| E   | Ausência por acidente de trabalho                               |          | R\$ -              |
| F   | Outros (especificar)  |          |                    |
| <b>Subtotal</b>   |   |          | R\$ -              |
| G   | Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de Reposição          |          | R\$ -              |
| <b>Total:</b>   |   |          | R\$ -              |

**QUADRO RESUMO - MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS**

| <b>4</b>      | <b>Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas</b>     | <b>Valor (R\$)</b> |
|---------------|---|--------------------|
| 4.1           | Encargos Previdenciários, FGTS e outras contribuições | R\$ -              |
| 4.2           | 13º (décimo terceiro) Salário                         | R\$ -              |
| 4.3           | Afastamento Maternidade                               | R\$ -              |
| 4.4           | Custo de Rescisão                                     | R\$ -              |
| 4.5           | Custo de Reposição do Profissional Ausente            | R\$ -              |
| 4.6           | Outros (Especificar)                                  |                    |
| <b>Total:</b> |   | R\$ -              |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

| <b>MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO</b> |   |          |                    |
|--|---|----------|--------------------|
| <b>5.1</b>   | <b>Custos Indiretos, Tributos e Lucro</b> | <b>%</b> | <b>Valor (R\$)</b> |
| A  | Custos Indiretos                          |          | R\$ -              |
| B  | Lucro                                     |          | R\$ -              |
| C  | Tributos                                  |          | R\$ -              |
| C.1  | Tributos Federais (especificar)           |          | R\$ -              |
| C.1.1  | PIS                                       |          | R\$ -              |
| C.1.2  | COFINS                                    |          | R\$ -              |
| C.2  | Tributos Estaduais (especificar)          |          | R\$ -              |
| C.3  | Tributos Municipais (especificar)         |          | R\$ -              |
| C.3.1  | ISSQN                                     |          | R\$ -              |
| C.4  | Outros Tributos (especificar)             |          | R\$ -              |
| <b>Total</b>   |   |          | R\$ -              |

**Nota(1):** Custos indiretos, tributos e lucro por empregado.

**Nota(2):** O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

**Quadro-resumo do Custo por empregado – (Valor por empregado - Nutricionista)**

| <b>Mão-de-Obra vinculada à execução contratual (valor porempregado)</b> |   | <b>(R\$)</b> |   |
|---|---|--------------|---|
| A   | Módulo 1 - Composição da Remuneração              | R\$          | - |
| B   | Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários           | R\$          | - |
| C   | Módulo 3 - Insumos Diversos (uniformes e outros). | R\$          | - |
| D   | Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas        | R\$          | - |
| <b>Subtotal (A + B + C + D):</b>  |   | R\$          | - |
| E   | Módulo 5 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro     | R\$          | - |
| <b>Valor total por empregado:</b>                                       |   | R\$          | - |

**\*Deverá ser observado o disposto nos itens 4.1.7.1 e seguintes do Termo de Referência na estimativa de custos no que se refere às merendeiras pertencentes ao quadro do Município, conforme Anexo I.f, que serão cedidas.**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

**ANEXO V.b**

**Tabela II - Planilha de Materiais Diversos**

| Listagem de materiais diversos |  | Valor unitário R\$ |
|--------------------------------|--|--------------------|
| 1                              | Gás de cozinha   |                    |
| 2                              | Fósforo  |                    |
| 3                              | Saco plástico para coleta de amostras                                |                    |
| 4                              | Bobina picotada de plástico  |                    |
| 5                              | Desincrustante   |                    |
| 6                              | Sanitizante  |                    |
| 7                              | Sabão em pó  |                    |
| 8                              | Detergente neutro  |                    |
| 9                              | Esponja dupla face   |                    |
| 10                             | Álcool 70%   |                    |
| 11                             | Luva de borracha   |                    |
| 12                             | Saco/pano de tecido alvejado para limpeza do chão                    |                    |
| 13                             | Pano multiuso descartável e antibacteriano                           |                    |
| 14                             | Vassoura   |                    |
| 15                             | Rodo   |                    |
| 16                             | Refil para rodo  |                    |
| 17                             | Álcool em gel 70%  |                    |
| 18                             | Luva descartável   |                    |
| 19                             | Touca descartável  |                    |
| 20                             | Saco plástico para lixo proporcional à capacidade da lixeira de 25L  |                    |
| 21                             | Saco plástico para lixo proporcional à capacidade da lixeira de 50L  |                    |
| 22                             | Saco plástico para lixo proporcional à capacidade da lixeira de 100L |                    |
| 23                             | Fichas de material resistente para contagem das refeições servidas   |                    |
| 24                             | Recipiente para depósito das fichas                                  |                    |
| 25                             | Análise laboratorial   |                    |
| 26                             | Máscara conforme as orientações do Ministério da Saúde e da Anvisa   |                    |
| 27                             | Sabão líquido antisséptico   |                    |
| 28                             | Outros - Especificar   |                    |

**ANEXO V.c**

**Tabela III - Planilha de Gêneros Alimentícios dos cardápios gerais**

| Listagem de gêneros alimentícios dos cardápios gerais |                | UNID  | Marca | Valor unitário R\$ |
|---|----------------|-------|-------|--------------------|
| 1   | Adoçante       | 200ml |       |                    |
| 2   | Amido de milho | KG    |       |                    |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

|      |  |      |  |  |
|------|--|------|--|--|
| 3    | Arroz Longo Fino Tipo 1                      | KG   |  |  |
| 4    | Açúcar Cristal                               | KG   |  |  |
| 5    | Alho in natura                               | KG   |  |  |
| 6    | Aveia em flocos finos                        | KG   |  |  |
| 7    | Azeite                                       | LT   |  |  |
| 8    | Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker integral | KG   |  |  |
| 9    | Biscoito Maisena                             | KG   |  |  |
| 10   | Biscoito rosquinha sabores                   | KG   |  |  |
| 11   | Bolos Individuais sabores                    | KG   |  |  |
| 12   | Bolo- Massa para bolo                        | KG   |  |  |
| 13   | Canjica branca- milho                        | KG   |  |  |
| 14   | <b>Carne Bovina:</b>                         |      |  |  |
| 14.1 | Patinho                                      | KG   |  |  |
| 14.2 | Coxão mole                                   | KG   |  |  |
| 14.3 | Músculo                                      | KG   |  |  |
| 14.4 | Lagarto redondo                              | KG   |  |  |
| 14.5 | Musculo Bovino Moído                         | KG   |  |  |
| 16   | <b>Carne de frango:</b>                      |      |  |  |
| 16.1 | Filé de peito                                | KG   |  |  |
| 17   | <b>Peixe:</b>                                |      |  |  |
| 17.1 | Postas de cação                              | KG   |  |  |
| 18   | <b>Condimentos</b>                           |      |  |  |
| 18.1 | Canela em pó                                 | KG   |  |  |
| 18.2 | Colorífico                                   | KG   |  |  |
| 18.3 | Orégano                                      | Kg   |  |  |
| 19   | Ervilha seca partida                         | 500g |  |  |

**ANEXO V.d**

**Tabela IV - Planilha de Gêneros Alimentícios dos cardápios gerais**

| Listagem de gêneros alimentícios dos cardápios gerais |  | UNID  | Marca | Valor unitário R\$ |
|---|--|-------|-------|--------------------|
| 1   | Adoçante                                     | 200ml |       |                    |
| 2   | Amido de milho                               | KG    |       |                    |
| 3   | Arroz Longo Fino Tipo 1                      | KG    |       |                    |
| 4   | Açúcar Cristal                               | KG    |       |                    |
| 5   | Alho in natura                               | KG    |       |                    |
| 6   | Aveia em flocos finos                        | KG    |       |                    |
| 7   | Azeite                                       | LT    |       |                    |
| 8   | Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker integral | KG    |       |                    |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

|      |  |      |       |                |
|------|--|------|-------|----------------|
| 9    | Biscoito Maisena   | KG   |       |                |
| 10   | Biscoito rosquinha sabores                                   | KG   |       |                |
| 11   | Bolos Individuais sabores                                    | KG   |       |                |
| 12   | Bolo- Massa para bolo  | KG   |       |                |
| 13   | Canjica branca- milho  | KG   |       |                |
| 14   | <b>Carne Bovina:</b>   |      |       |                |
| 14.1 | Patinho  | KG   |       |                |
| 14.2 | Coxão mole   | KG   |       |                |
| 14.3 | Músculo  | KG   |       |                |
| 14.4 | Lagarto redondo  | KG   |       |                |
| 14.5 | Musculo Bovino Moído   | KG   |       |                |
| 16   | <b>Carne de frango:</b>                                      |      |       |                |
| 16.1 | Filé de peito  | KG   |       |                |
| 17   | <b>Peixe:</b>  |      |       |                |
| 17.1 | Postas de cação  | KG   |       |                |
| 18   | <b>Condimentos</b>   |      |       |                |
| 18.1 | Canela em pó   | KG   |       |                |
| 18.2 | Colorífico   | KG   |       |                |
| 18.3 | Orégano  | Kg   |       |                |
| 19   | Ervilha seca partida   | 500g |       |                |
|      | Listagem de gêneros alimentícios dos cardápios gerais        | UNID | Marca | Valor Unit R\$ |
| 20   | Farinha de Trigo Tipo 1 Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico | KG   |       |                |
| 21   | Farinha de mandioca  | KG   |       |                |
| 22   | Farinha de Tapioca   | KG   |       |                |
| 23   | Feijão Tipo 1 preto  | KG   |       |                |
| 24   | Feijão Tipo 1 carioca  | KG   |       |                |
| 25   | Fermentado acético (Vinagre): de maçã ou arroz               | L    |       |                |
| 26   | Fermento em pó químico                                       | KG   |       |                |
| 27   | Fubá de milho "mimoso" enriquecido com ferro e ácido fólico  | KG   |       |                |
| 28   | <b>Frutas:</b>   |      |       |                |
| 28.1 | Abacate  | KG   |       |                |
| 28.2 | Abacaxi  | KG   |       |                |
| 28.3 | Banana prata   | KG   |       |                |
| 28.4 | Banana nanica  | KG   |       |                |
| 28.5 | Goiaba   | KG   |       |                |
| 28.6 | Mamão papaia   | KG   |       |                |
| 28.7 | Mamão formosa  | KG   |       |                |





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

|              |   |      |       |                |
|--------------|---|------|-------|----------------|
| <b>28.8</b>  | Maracujá  | KG   |       |                |
| <b>28.9</b>  | Melancia  | KG   |       |                |
| <b>28.10</b> | Melão   | KG   |       |                |
| <b>28.11</b> | Laranja pêra  | KG   |       |                |
| <b>28.12</b> | Laranja lima  | KG   |       |                |
| <b>28.13</b> | Limão Taiti   | KG   |       |                |
| <b>28.14</b> | Maçã  | KG   |       |                |
| <b>28.15</b> | Manga   | KG   |       |                |
| <b>28.16</b> | Pokan   | KG   |       |                |
| <b>28.17</b> | Pera  | KG   |       |                |
| <b>28.18</b> | Pêssego   | KG   |       |                |
| <b>28.19</b> | Tangerina   | KG   |       |                |
| <b>29</b>    | Verduras e legumes grupo A                            |      |       |                |
| <b>29.1</b>  | Abobrinha   | KG   |       |                |
| <b>29.2</b>  | Alface lisa   | KG   |       |                |
| <b>29.3</b>  | Alface crespa   | KG   |       |                |
| <b>29.4</b>  | Acelga  | KG   |       |                |
| <b>29.5</b>  | Agrião  | KG   |       |                |
| <b>29.6</b>  | Almeirão  | KG   |       |                |
| <b>29.7</b>  | Brócolis  | KG   |       |                |
| <b>29.8</b>  | Berinjela   | KG   |       |                |
| <b>29.9</b>  | Cebola  | KG   |       |                |
| <b>29.10</b> | Cebolinha   | KG   |       |                |
|              | Listagem de gêneros alimentícios dos cardápios gerais | UNID | Marca | Valor Unit R\$ |
| <b>29.11</b> | Chicória  | KG   |       |                |
| <b>29.12</b> | Couve   | KG   |       |                |
| <b>29.13</b> | Couve flor  | KG   |       |                |
| <b>29.13</b> | Escarola  | KG   |       |                |
| <b>29.14</b> | Espinafre   | KG   |       |                |
| <b>29.15</b> | Jiló  | KG   |       |                |
| <b>29.16</b> | Pepino  | KG   |       |                |
| <b>29.17</b> | Rabanete  | Kg   |       |                |
| <b>29.18</b> | Repolho branco  | KG   |       |                |
| <b>29.19</b> | Repolho roxo  | KG   |       |                |
| <b>29.20</b> | Rúcula  | KG   |       |                |
| <b>29.21</b> | Salsinha  | KG   |       |                |
| <b>29.22</b> | Tomate  | KG   |       |                |
| <b>30</b>    | Legumes grupo B                                       |      |       |                |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

|      |   |      |       |                |
|------|---|------|-------|----------------|
| 30.1 | Abóbora madura  | KG   |       |                |
| 30.2 | Beterraba   | KG   |       |                |
| 30.3 | Cenoura   | KG   |       |                |
| 30.4 | Chuchu  | KG   |       |                |
| 30.5 | Moranga   | KG   |       |                |
| 30.6 | Vagem   | KG   |       |                |
| 30.7 | Nabo  | KG   |       |                |
| 30.8 | Quiabo  | KG   |       |                |
| 31   | Legumes grupo C                                       |      |       |                |
| 31.1 | Batata baroa ou mandioquinha                          | KG   |       |                |
| 31.2 | Batata doce   | KG   |       |                |
| 31.3 | Batata inglesa  | KG   |       |                |
| 31.4 | Cará  | KG   |       |                |
| 31.5 | Inhame  | KG   |       |                |
| 31.6 | Mandioca  | KG   |       |                |
| 32   | logurte de frutas                                     | LT   |       |                |
| 33   | Leite integral UAT ou UHT                             | LT   |       |                |
| 34   | Leite pasteurizado                                    | LT   |       |                |
| 35   | Leite em pó integral                                  | KG   |       |                |
| 36   | Leite em pó enriquecido                               | KG   |       |                |
| 37   | Lentilha seca   | 500g |       |                |
| 38   | Macarrão- massa sêmola com ovos                       | KG   |       |                |
| 39   | Manteiga  | 500g |       |                |
| 40   | Óleo Vegetal refinado de soja                         | L    |       |                |
| 41   | Ovo de galinha  | UNID |       |                |
|      |   |      |       |                |
|      | Listagem de gêneros alimentícios dos cardápios gerais | UNID | Marca | Valor unit R\$ |
| 42   | Pão careca  | KG   |       |                |
| 43   | Pão de forma  | KG   |       |                |
| 44   | Pão francês   | KG   |       |                |
| 45   | Pão para cachorro quente                              | KG   |       |                |
| 46   | Pão para modalidade Creche                            | KG   |       |                |
| 47   | Queijo muçarela                                       | KG   |       |                |
| 48   | Requeijão   | KG   |       |                |
| 49   | Sal refinado de mesa iodado                           | KG   |       |                |
| 50   | Polpa de frutas                                       |      |       |                |
| 50.1 | Polpa de Caju   | L    |       |                |
| 50.2 | Polpa de Goiaba                                       | L    |       |                |



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

|             |                     |    |  |  |
|-------------|---------------------|----|--|--|
| <b>50.3</b> | Polpa de Manga      | L  |  |  |
| <b>50.4</b> | Polpa de Maracujá   | L  |  |  |
| <b>50.5</b> | Polpa de Abacaxi    | L  |  |  |
| <b>50.6</b> | Polpa de Uva        | L  |  |  |
| <b>50.7</b> | Polpa de Morango    | L  |  |  |
| <b>51</b>   | Uva Passa           | Kg |  |  |
| <b>52</b>   | Outros- Especificar |    |  |  |

**Obs1:** Os quantitativos, per capita e a frequência estão informados no anexo II. O quantitativo de cada cardápio está informado no anexo VIII. Caso seja ofertado algum gênero alimentício não constante nessa listagem, os mesmos deverão ter preços compatíveis com os preços de mercado.

**Obs 2:** Durante a vigência do contrato, caso haja reclamação de 3 ou mais unidades escolares, referente a qualidade do gênero fornecido ou a equipe técnica do Setor da Alimentação Escolar da SME verificar necessidade de substituição após teste de análise sensorial, teste de aceitabilidade ou outro meio de avaliação, a Contratada deverá substituir o item na próxima entrega de gêneros alimentícios ou no prazo a ser estipulado pelo Setor, conforme análise de cada caso.

**Obs 3:** Caso a empresa necessite ofertar gêneros alimentícios de marca diferente ao informado, deverá proceder da seguinte forma antes da entrega do alimento nas U.Es:

- 1- Informar, por escrito, que o gênero alimentício atende as especificações técnicas do edital e anexar a ficha técnica comprovando a informação
- 2- Aguardar o retorno, por escrito, do fiscal ou equipe técnica do Setor de Alimentação Escolar da SME autorizando a entrega do item para teste de 30 dias.
- 3- Se durante o período de teste ou mesmo após este, houver reclamação de 3 ou mais unidades escolares, referente a qualidade do gênero fornecido ou, independente de reclamação, a equipe técnica do Setor da Alimentação Escolar da SME verificar necessidade de substituição após teste de análise sensorial, teste de aceitabilidade ou outro meio de avaliação, a Contratada deverá substituir o item na próxima entrega de gêneros alimentícios ou no prazo a ser estipulado pelo Setor, conforme análise de cada caso.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**PREGÃO (ELETRONICO) Nº 225/2021**

**ANEXO VI**

**CARTA DE CREDENCIAMENTO (modelo)**

**À**

**Comissão Permanente de Licitação**

**Coordenadoria de Compras e Licitações**

**Rua Luiz Ponce, nº 263 – Centro**

**Barra Mansa/RJ**

**Prezados Senhores:**

Pela presente fica credenciado o Sr. (nome) \_\_\_\_\_ (qualificação na empresa e residência completa \_\_\_\_\_, portador da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, expedida em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ pelo \_\_\_\_\_), para representar esta empresa (razão social, endereço e CNPJ) \_\_\_\_\_ na Licitação modalidade Pregão Eletrônico nº --/2021 a ser realizada nesta data, podendo, para tanto, praticar todos os atos necessários, inclusive prestar esclarecimentos, receber avisos e notificações, manifestar a intenção de recorrer e de desistir dos recursos, formular ofertas e lances de preços na sessão, assinar atas e outros documentos.

Atenciosamente

**Nome completo do emitente**  
**Nº da carteira de identidade e órgão emissor**  
**Apor o carimbo da firma**

**OBS: A CARTA DE CREDENCIAMENTO SOMENTE TERÁ VALOR QUANDO ASSINADA PELO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA LICITANTE, COM PODERES ESTATUTÁRIOS E/OU CONTRATUAIS PARA CONSTITUIR MANDATÁRIOS.**



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**PREGÃO (ELETRONICO) Nº 225/2021**

**ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS  
CONDIÇÕES DO EDITAL**

**MODELO DECLARAÇÃO**

Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos as especificações do objeto do pregão e os termos constantes no Edital de Pregão Eletrônico nº\_\_\_\_\_/2021 e seu(s) ANEXOS e do Regulamento do Sistema de Licitação na Modalidade de Pregão da Bolsa Brasileira de Mercadorias(s), e que temos totais condições de atender e cumprir todas as exigências de fornecimento ali contidas, inclusive as demais formalidades relativas a documentação que deverá ser apresentada para fins habilitação.

Data:

---

Assinatura



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**PREGÃO (ELETRONICO) Nº 225/2021**

**ANEXO VIII**

**MINUTA DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**

Para fins de participação na licitação de Modalidade Pregão Eletrônico Nº. \_\_\_ de 2021 a (o) (NOME COMPLETO DO PROPONENTE)....., CNPJ, sediada (o) .....(ENDEREÇO COMPLETO), declara sob as penas da Lei que é (Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor individual, conforme o caso), na forma da Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e Data

Nome e identificação do Declarante

OBS: A presente declaração deverá ser assinada por representante legal do PROPONENTE





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**ANEXO IX**

**MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO Nº /**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE  
SERVIÇOS DE \_\_\_\_\_,  
QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO  
DE BARRA MANSA, POR INTERMÉDIO  
DA SECRETARIA MUNICIPAL DE  
\_\_\_\_\_ E A  
\_\_\_\_\_ .**

**O MUNICÍPIO DE BARRA MANSA**, ente de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 28.695.658/0001-84, com sede na Rua Luis Ponce, nº 263, centro, nesta cidade, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado pelo Exmo Sr. **Rodrigo Drable Costa**, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pelo Detran/RJ, e inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, que através do Decreto n. 8.879 de 26 de junho de 2017, torna responsável por este contrato o Secretário Municipal de \_\_\_\_\_, **Ilmo. Sr.** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pelo \_\_\_\_\_, e inscrito no CPF/MF sob o \_\_\_\_\_, residente e domiciliado nesta cidade e a empresa \_\_\_\_\_, situada na Rua \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por \_\_\_\_\_, cédula de identidade nº \_\_\_\_\_, domiciliado na Rua \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente Contrato de prestação de serviço de \_\_\_\_\_, com fundamento no processo administrativo nº \_\_\_\_\_, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações, da Lei Federal 10520/2020 no que couber, do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO**

O presente CONTRATO tem por objeto a prestação de serviços de NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, na forma do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

PARÁGRAFO ÚNICO: O objeto será executado segundo o disposto neste edital, em especial o termo de referência.

**CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO**

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da ordem de serviço.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O prazo contratual poderá ser prorrogado, nos termos do art. 57, II, da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

Constituem obrigações do CONTRATANTE:

- a) realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no edital;
- b) fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir, pertinentes à execução do presente contrato;
- c) exercer a gestão e fiscalização do contrato;
- d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.

**CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Constituem obrigações da CONTRATADA:

- a) conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços e da legislação vigente;
- b) prestar o serviço nos endereços constantes da Proposta;
- c) prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;
- d) iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;
- e) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- f) responder pelos serviços que executar, na forma do ato convocatório e da legislação aplicável;
- g) reparar ou substituir, no todo ou em parte, às suas expensas, materiais ou prestações do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- h) observado o disposto no artigo 68 da Lei nº 8.666/93, designar e manter preposto, no local do serviço, que deverá se reportar diretamente ao Fiscal do contrato, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica disponibilizada para os serviços;
- i) elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;
- j) manter em estoque materiais, componentes e insumos necessários à execução do objeto do contrato;
- l) manter, durante toda a duração deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;
- m) cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas e demonstrar o seu adimplemento, na forma da cláusula oitava.
- n) 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, aos usuários ou terceiros.



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

o) Aceitar, nas mesmas condições e preços, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial da contratação para o objeto definido neste contrato.

p) A CONTRATADA deverá observar durante a execução do objeto as devidas condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão dos mesmos.

q) A CONTRATADA deverá manter em caráter permanente, durante toda a execução do objeto, um responsável técnico nutricionista com poderes para representá-la junto a contratante em todos os assuntos relacionados com os serviços contratados.

r) A CONTRATADA deverá comunicar à Contratante, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal.

**CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias código reduzido nº \_\_\_\_\_, para o corrente exercício de \_\_\_\_\_.

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**

Dá-se a este contrato o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**CLÁUSULA SÉTIMA: 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, do calendário escolar 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 representante(s) do CONTRATANTE especialmente designado(s) pelo ordenador de despesas, conforme ato de nomeação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar 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.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A instituição e a atuação da fiscalização do serviço objeto do contrato não exclui ou atenua a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exime de manter fiscalização própria.

PARÁGRAFO QUARTO – No prazo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do termo de contrato, a adjudicatária deverá apresentar comprovação de recolhimento de garantia de



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
**11.325/2021**

FLS: \_\_\_\_\_

execução contratual no importe de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, em uma das modalidades previstas no artigo 56 da Lei Federal Nº 8.666/93 e suas alterações, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das demais penalidades previstas no presente edital.

PARÁGRAFO QUINTO – A garantia contratual somente será devolvida após o recebimento definitivo do contrato, mediante requerimento da contratada protocolado junto a contratante.

**CLÁUSULA OITAVA: 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.

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.

**CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O CONTRATANTE deverá pagar à CONTRATADA, de acordo com a execução dos serviços, o valor referente a Nota Fiscal Eletrônica/Fatura no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da entrada da Nota Fiscal Eletrônica/Fatura no órgão competente e devidamente atestada e aceita pelo agente competente, sendo o pagamento efetuado em parcelas mensais, sucessiva e diretamente na conta corrente de titularidade da CONTRATADA.

O setor requisitante do Contratante deverá encaminhar a Setor de Contabilidade, no prazo razoável a partir do seu recebimento, a referida Nota Fiscal Eletrônica/Fatura, devidamente aceita e atestada, acompanhada dos documentos de controle interno, para que sejam tomadas as devidas providências para pagamento.

Ocorrendo erros na apresentação do(s) documento(s) fiscal(ais), o(s) mesmo(s) será(ão) devolvido(s) a Contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova fatura ou de documento que a corrija.

O Contratante poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidas pela Contratada.

O pagamento somente será efetuado mediante a apresentação das certidões abaixo, sendo aceitas certidões positivas com efeito de negativas:

a) Prova de Regularidade perante a Fazenda Federal conjunta com a Dívida Ativa da União, conforme portaria conjunta PGFN/RFB n. 2 de 31 de agosto de 2005 em validade, relativa à sede da licitante, compreendendo também a regularidade com os débitos previdenciários;



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

- b) Prova de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.
- c) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- d) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;
- e) Certidão Negativa de Débitos perante a Justiça do Trabalho,

O pagamento será efetuado por meio de crédito em nome da Contratada, mediante ordem bancária emitida em seu nome, para crédito na conta corrente por ela indicada, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste Contrato.

É vedada a antecipação de quaisquer pagamentos sem o cumprimento das condições estabelecidas neste Contrato.

Entre a data de entrega da Nota Fiscal Eletrônica de Prestação de Serviços ou documento que a substitua e a data prevista para pagamento não haverá qualquer incidência de atualização monetária.

**CLÁUSULA DÉCIMA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: 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 a 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 a CONTRATADA o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES**

Em caso de inexecução total ou parcial do contrato, poderá o Contratante, garantida a prévia defesa, aplicar a Contratada as seguintes penalidades:

- a) Advertência, na hipótese de execução irregular do contrato que não resulte prejuízo para a Administração;



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

b) Multa de até 0,03% sobre o valor total do contrato, observando a gravidade do fato, sem prejuízo das perdas e danos e da multa moratória cabíveis, no caso de inexecução ou atraso no fornecimento;

c) Suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Barra Mansa- RJ, por prazo não superior a 02 (dois) anos, na hipótese de inexecução total ou parcial do contrato;

d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, na hipótese de execução irregular, atraso ou inexecução do contrato associado a ilícito penal.

Por atraso no serviço fica a Contratada sujeita a multa diária de 1% (um por cento), calculada sobre o valor da parcela não atendida, aplicada a partir do primeiro dia após o prazo estabelecido para o início.

As multas administrativas poderão ser aplicadas cumulativamente ou individualmente, não impedindo que o Contratante rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções legais cabíveis.

Se a Contratada não recolher o valor da multa que por ventura lhe for aplicada, dentro de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação, será então acrescido os juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

As multas administrativas aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pelo Contratante à Contratada ou, ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.

A aplicação de multas não elidirá o direito do Contratante de face ao descumprimento do pactuado, rescindir de pleno direito o contrato, independente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: 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 expresso consentimento do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro.

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.





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: EXCEÇÃO DE INADIMPLEMTO**

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, XV, da Lei nº 8.666/93, pela CONTRATADA, sem a prévia autorização judicial.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

A CONTRATADA se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO**

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, dentro do prazo de 20 (vinte) dias, no Boletim Oficial do Município de Barra Mansa, correndo os encargos por conta do CONTRATANTE, devendo ser encaminhada ao Tribunal de Contas do Estado, para conhecimento, na forma e no prazo determinado por este.

PARÁGRAFO ÚNICO – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DA INTEGRALIDADE**

Fica fazendo parte integrante do presente contrato, o **Edital de Pregão Eletrônico n.º \_\_\_\_/2021**, proposta do licitante vencedor e o **Processo Administrativo n.º 11.325/2021**, independente de transição ou menção expressa.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: DO FORO DE ELEIÇÃO**

Fica eleito o Foro da Cidade de Barra Mansa, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 3 (três) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Barra Mansa, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Município de Barra Mansa  
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE  
\_\_\_\_\_





**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021  
FLS: \_\_\_\_\_

CONTRATADA  
IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA



**Estado do Rio de Janeiro**  
**Prefeitura Municipal de Barra Mansa**  
**Coordenadoria de Compras e Licitações**

Processo:  
11.325/2021

FLS: \_\_\_\_\_

**ANEXO X**

**MODELO DE ATESTADO DE VISITA**

Atestamos para efeito de participação na licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2021**, que objetiva a contratação de empresa especializada no ramo de alimentação escolar para a prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitários adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento de utensílios e equipamentos, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensas, para atendimento ao programa de alimentação escolar nas unidades educacionais da Rede Pública Municipal de Barra Mansa, **conforme especificações contidas nos ANEXOS \_\_\_\_ a \_\_\_\_ deste Edital.**, através do **Processo Adm. nº 11.325/2021**, que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, compareceu a esta secretaria na presente data, através do Sr. \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_, para a visita técnica realizada às \_\_\_\_ horas em atendimento ao edital convocatório respectivo, à qual foram prestados todos os esclarecimentos solicitados sobre o objeto em questão, com referência a área \_\_\_\_(urbana/rural)\_\_\_\_ do Município.

Barra Mansa, RJ, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Secretaria Municipal de Educação