



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**ERRATA**

**Edital Concorrência Pública nº 030/2012**

A Comissão Especial de Licitação comunica que no item 17.1 do Edital, onde se lê: R\$ 18.287.744,96 (dezoito milhões duzentos e oitenta e sete mil, setecentos e quarenta e quatro reais e noventa e seis centavos), leia-se R\$ 36.575.489,92 (trinta e seis milhões quinhentos e setenta e cinco mil quatrocentos e oitenta e nove reais e noventa e dois centavos) e no ANEXO XII deverá ser informado valor global correspondente a 24 (vinte quatro) meses.

Waldiney Alves Oliveira  
Comissão Especial de Licitação  
Presidente



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

## ATENÇÃO

**“As empresas interessadas em participar desta Concorrência Pública, deverão passar um fax para a Coordenadoria Geral de Licitação (24) 3339-9071, confirmando a retirada deste edital pela internet. Deverá ser feito em *papel timbrado da firma contendo o nome da firma, endereço, CNPJ, email e Telefone*”.**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 030/2012**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 14708/2012 - SME**

A Comissão Especial de Licitação do Município de Volta Redonda, criada pelo Decreto Municipal nº 12.675, de 23 de novembro de 2012, faz público, para conhecimento de todos os interessados, que se encontra aberta Licitação na modalidade Concorrência Pública, do tipo menor preço global, com o regime de execução indireta e empreitada por preço unitário, para **“CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, AQUI DENOMINADA MERENDA”**, que será processada e julgada de acordo com as disposições deste Edital, de seus anexos, da vigente Lei Federal nº 8666/93, bem como dos demais diplomas legais e normas a ela aplicáveis.

### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- **Até as 09:00 horas do dia 28 de Dezembro de 2012**, os interessados deverão entregar no auditório do Palácio 17 de julho, sito a Praça Sávio Gama, nº 53 – 2º andar, Bairro Aterrado, nesta Cidade, os envelopes contendo a **DOCUMENTAÇÃO PARA HABITAÇÃO "A"** e as **PROPOSTAS "B"**, em dois (02) invólucros, indevassáveis e lacrados, na forma preconizada neste Edital;
- Após a data e horário estabelecido acima, estará automaticamente encerrado o prazo para a entrega da documentação exigida, ficando proibidas inclusões, modificações ou substituições de quaisquer documentos, em todas as fases da licitação, ou recebimento de quaisquer outros documentos que não os existentes nos respectivos invólucros, nem será permitido que se faça qualquer adendo ou esclarecimento sobre os documentos, de forma a alterar o seu conteúdo original, ressalvados os casos de aplicação do § 3º do art. 43 ou do § 3º do art. 48, ambos da Lei Federal nº 8.666/93, o que somente poderá ocorrer nos seus exatos termos e condições;
- Em nenhuma hipótese será concedido novo prazo para a entrega da documentação exigida neste Edital e não apresentados na forma, data e horário aqui fixados, e nem serão



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

devolvidos os invólucros já protocolados, exceto nos casos previstos na Lei Federal n.º 8.666/93;

- A Prefeitura Municipal de Volta Redonda disponibiliza a estrutura infra indicada para, no horário de 08:30 as 17:30 horas dos dias úteis (segunda a sexta-feira), proceder o fornecimento de informações e esclarecimento de dúvidas relativas a presente Concorrência Pública.

**COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO  
Palácio 17 de julho  
Coordenadoria-Geral de Licitações  
Praça Sávio Gama, nº 53 – 2º andar – Bairro Aterrado  
CEP 27215-620 – Volta Redonda/RJ  
Tel: (24) 3339-9037 (Direto)  
Fax: (24) 3339-9071 (Direto)**

## **1 DO OBJETO**

- 1.1 O objeto desta licitação é a Contratação de Empresa Especializada na Prestação dos Serviços e do Fornecimento de Alimentação Escolar, aqui denominada “Merenda”, que consiste no preparo, nutrição, armazenamento, distribuição nos locais de consumo, fornecimento das merendas preparadas aos educandos comensais, logística, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios, com emprego da mão de obra e treinamento do pessoal, bem como o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos utilizados, tudo em conformidade com os termos deste Edital, de seus anexos, da legislação de regência, e em especial das normas expedidas pelo Ministério da Saúde e ANVISA.
- 1.1.2** Os serviços e o fornecimento descritos no item 1.1 serão executados nas unidades escolares relacionadas no anexo II.
- 1.1.3 Não obstante as demais exigências editalícias, a prestação dos serviços, com emprego da mão de obra e o fornecimento de merendas em tela deverão estar em conformidade especialmente com a especificação do objeto – anexo I – que consta no presente Edital.
- 1.1.4 Para fins desta licitação, considera-se “cardápio” o conjunto de todas as refeições servidas num mesmo dia.

## **2 DO PRAZO**

- 2.1.2 O prazo de vigência para a prestação dos serviços e o fornecimento dos insumos objeto da presente licitação será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por igual período.
- 2.1.3 A proponente vencedora deverá iniciar os serviços objeto da presente licitação após a emissão da Ordem de Serviço, a ser emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

## **3 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- 3.1 Poderá participar desta licitação qualquer interessado que atenda todas as exigências contidas no presente Edital;
- 3.2 Não será aceita participação de empresa declarada inidônea, que se encontram em processo de falência, recuperação judicial, concurso de credores e dissolução, ou que esteja suspensa para licitar ou contratar junto a qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, Direta ou Indireta, bem como Federal, Estadual ou Municipal, conforme os termos do art. 87, III e IV, da Lei Federal nº 8.666/93. Para fins de atendimento deste subitem, e sem prejuízo de eventuais diligências que a Comissão Especial de Licitação poderá realizar na forma da Lei, a licitante deverá apresentar declaração assinada pelo representante legal da empresa, nos termos do modelo constante do Anexo IX;
- 3.2.1 Também não poderão participar desta licitação, direta ou indiretamente, as pessoas relacionadas no art. 9º da Lei Federal 8.666/93, bem como aquelas que estejam impedidas por qualquer outro motivo de ordem legal.
- 3.3 Não será permitida participação de empresas em consórcio.
- 3.4. As empresas que desejarem participar do certame através de Procurador, deverão apresentar, no início da licitação, **PROCURAÇÃO** com poderes específicos, ou **CARTA DE CREDENCIAMENTO**, devendo ambas serem apresentadas com firma reconhecida, e acompanhadas de cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, em vigor.

3.4.1. Caso a representação na licitação se faça através de diretor ou sócio da empresa, devidamente comprovado, fica dispensada a apresentação do documento referido no item 3.4 deste edital.

3.4.2. A falta de credenciamento não inabilitará a licitante.

#### **4 FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

- 4.1 O envelope "A" – **DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO** deverá conter os documentos estipulados no item 8 e seus sub-itens, consignando-se na sua parte externa, as indicações abaixo e deverá estar fechado e rubricados em seu fecho:

**ENVELOPE "A" – DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 030/2012**  
**DATA E HORÁRIO DA ABERTURA: 28/12/2012 às 09:00 horas**  
**RAZÃO SOCIAL:** \_\_\_\_\_  
**ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_

- 4.2 O envelope "B" – **PROPOSTA DE PREÇOS** deverá conter, na parte externa, as indicações abaixo e deverá estar fechado e rubricados em seu fecho:

#### **ENVELOPE "B" - PROPOSTA DE PREÇOS**





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**

**CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 030/2012**

**DATA E HORÁRIO DA ABERTURA: 28/12/2012 às 09:00 horas**

**RAZÃO SOCIAL:** \_\_\_\_\_

**ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_

**5 DO CONTEÚDO DOS ENVELOPES**

5.1 O envelope "A" - DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO deverá conter a documentação dos licitantes relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal, Qualificação Técnica, e Qualificação Econômico-Financeira, inclusive aqueles relacionados no item 8.

5.2 O envelope "B" - PROPOSTA DE PREÇOS, deverá conter a Proposta Comercial de acordo com o disposto no ANEXO XII e com o disposto no item 10 do presente Edital.

**6 DO PROCESSAMENTO**

6.1 Esta licitação será processada e julgada pela Comissão Especial de Licitação com estrita observância dos critérios estabelecidos na legislação de regência e neste edital.

**7 DA HABILITAÇÃO**

7.1 Como condição de habilitação, as proponentes deverão apresentar, obrigatoriamente, os documentos indicados no item 8, o termo de visita conforme o modelo do ANEXO VII;

7.2 Os documentos de habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou ainda por publicação em órgão da imprensa oficial;

7.3 Os documentos somente serão aceitos dentro do seu prazo de validade expresso, ou, na hipótese de não indicarem validade, quando emitidos em até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de sua apresentação;

7.4 A documentação relativa à habilitação das licitantes, conforme o art. 27 da Lei Federal 8.666/93, consistirá em: habilitação jurídica; qualificação técnica; qualificação econômico-financeira; regularidade fiscal; e cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

**8 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**8.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA**

8.1.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;

8.1.2 Em se tratando de sociedades comerciais, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados na Junta Comercial, e, no caso de sociedade por ações, estes deverão vir acompanhados dos documentos de eleição de seus administradores;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

8.1.3 Inscrição no registro civil das pessoas jurídicas, do ato constitutivo e alterações, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

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

**8.2 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

8.2.1 A documentação relativa á Regularidade Fiscal consistirá, em:

8.2.1.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas / Ministério da Fazenda;

8.2.1.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, se houver, relativo ao domicilio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.2.1.3 Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicilio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei, detalhado da seguinte maneira:

a) Fazenda Federal: Certidão Quanto a Dívida Ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, e Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais, administrados pelo Departamento da Receita Federal, com validade na data da apresentação;

b) Fazenda Estadual: Certidão de Inexistência de Débitos inscritos perante o Governo do Estado de origem, que deverá ser comprovada por meio de certidão negativa expedida nos termos da legislação local;

c) Fazenda Municipal: Certidão Negativa de Tributos, emitida pelo Município sede da licitante.

8.2.1.4 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, em vigência, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei, a ser emitida pela Caixa Econômica Federal – CEF;

8.2.1.5 Prova de regularidade relativa a Seguridade Social (CND), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei, a ser emitida pelo INSS;

8.2.1.6 Certidão Negativa de Protestos, expedida por cartórios de protestos da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade.

8.2.1.7 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante, a apresentação de certidão negativa. CNDT.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

### 8.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 8.3.1 A comprovação relativa à qualificação técnica será exigida conforme os documentos descritos nos subitens abaixo;
- 8.3.2 Registro ou inscrição da licitante, no Conselho Regional de Nutricionistas, e, do profissional técnico (nutricionista) responsável pela execução dos serviços, no Conselho Regional de Nutricionistas, juntamente com a certidão negativa de débitos da empresa e nutricionista responsável técnico da empresa;
- 8.3.3 Em relação à capacitação técnico-operacional da licitante (art. 30, II, da Lei Federal 8.666/93), a licitante deverá apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para desempenho em atividades compatíveis em características com o objeto desta licitação, conforme item 1 deste Edital, assim considerados o atestado que contenha no mínimo os seguintes elementos:
- a) quantitativos: fornecimento de, no mínimo, 25.000 (vinte e cinco mil) merendas/dia. Características: em relação aos itens que constam no objeto desta licitação, conforme item 1 deste Edital, comprovar pelo menos a execução dos serviços de preparo, logística, mão de obra e distribuição em unidades escolares;
  - b) prazo: execução de, no mínimo, seis meses.
- 8.3.4 Apresentar relação de Equipe Técnica responsável pelos trabalhos acompanhada dos respectivos currículos e das respectivas Certidões Negativas de Débitos e comprovação do vínculo empregatício, devendo os mesmos pertencerem ao quadro permanente de funcionários, demonstrado na forma da lei;
- 8.3.5 Na forma do § 6º do art. 30 da Lei Federal 8.666/93, apresentar relação explícita de veículos adequados e necessários para atender à logística de distribuição entre as Unidades Educacionais, com os devidos certificados emitidos pelo **DEPARTAMENTO de VIGILANCIA A SAUDE**, do Município da sede da licitante, declarando formalmente a disponibilidade dos mesmos para o início do contrato, **NÃO SENDO EXIGIDAS** para tal comprovação propriedade da licitante, nem tampouco localização prévia;
- 8.3.6 Alvará de Funcionamento expedido pelo Município da sede da licitante, e licença de funcionamento expedida pela Secretaria de Saúde do Município da sede da licitante, acompanhado do laudo de inspeção expedido pela Vigilância Sanitária;
- 8.3.7 Comprovação que possui em seu quadro permanente, Técnico de Segurança no Trabalho, detentor de Certificado de Formação Técnica e Registro no Ministério do Trabalho;
- 8.3.8 A capacitação técnico-profissional, conforme disposto no inciso I, do § 1º, do art. 30, da Lei Federal 8.666/93, se dará mediante a comprovação do licitante possuir em seu



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, nutricionista devidamente reconhecido pela entidade competente (Conselho Regional de Nutrição), detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **NÃO SENDO EXIGIDAS** quantidades mínimas ou prazos;

8.3.8.1 A comprovação de que tomou conhecimento das condições locais para o cumprimento das obrigações em tela ( Anexo VII) será emitida pela Secretaria Municipal de Educação e somente após Vistoria Técnica aos locais dos serviços, nos seguintes termos e condições:

a) A proponente deverá às suas expensas, vistoriar e examinar os locais dos serviços, suas dependências, o pessoal disponível e toda a infra-estrutura, bem como obter, sob sua responsabilidade e risco, todas as informações necessárias para preparar a proposta, sendo esta vistoria realizada por profissional nutricionista devidamente credenciado, acompanhado do comprovante de registro no CRN;

b) As visitas deverão ser agendadas até 48hs antes da licitação, através de comunicado ou pelo telefone: (24) 3356-7000 ramal 5, da Secretaria Municipal de Educação, no horário das 9:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00. Os interessados no dia determinado deverão comparecer na Secretaria, situado à Rua Santa Helena, nº. 22, Bairro: Niterói – Volta Redonda-RJ, onde serão acompanhados por um funcionário da Secretaria Municipal de Educação, aos locais a serem vistoriados. Para a visita, somente serão admitidos representantes, devidamente credenciados, o interessado ou seu procurador. No ato da visita, os interessados deverão dirimir todas as dúvidas existentes. De forma a tomar, ciência dos equipamentos existentes e aos que deverão ser implementados na execução dos serviços para posterior elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

#### **8.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

8.4.1- Certidão Negativa de pedido de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica em validade.

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

8.4.2 Prova de possuir Capital Social registrado e integralizado não inferior a **R\$ 1.800.000,00 (hum milhão e oitocentos mil reais)**, comprovado através da apresentação do contrato social ou alteração contratual, devidamente registrada na Junta Comercial;

8.4.3 Para fins de atendimento ao § 4º, do art. 31, da Lei Federal nº 8.666/93, o licitante deverá apenas apresentar declaração expressa de que a empresa não sofre qualquer ação que comprometa sua estabilidade econômico-financeira, a ser firmada por profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade,





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

juntamente com a certidão de regularidade profissional referente ao signatário do documento acima;

**8.5 DOCUMENTAÇÃO DE ATENDIMENTO AO ART. 7º, XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

- 8.5.1 Para fins de atendimento ao subitem 8.5, a licitante deverá apresentar declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, em cumprimento ao Decreto nº 42.911 de 06 de março de 1998;
- 8.5.2 Apresentação de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo da Habilitação, conforme Anexo IX.

**9 DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO DA LICITAÇÃO.**

- 9.1 Em data e horário, designados para a realização do certame, a **COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO** receberá os envelopes e dará início à abertura dos envelopes, contendo a documentação, que será rubricada pela comissão e pelos presentes, lavrando-se Ata circunstanciada;
- 9.2 A Comissão Especial de Licitação poderá suspender a sessão quando da abertura dos envelopes, a fim de que tenha melhores condições de avaliar os documentos. Ocorrendo essa hipótese, ela designará uma nova data/horário para a continuidade da sessão, sendo que o não comparecimento de qualquer proponente, não impedirá que a mesma se realize;
- 9.3 Caso haja desistência expressa de interposição de recursos na abertura do **ENVELOPE "A"**, poderá a Comissão dar prosseguimento ao processo licitatório abrindo os **ENVELOPES "B" – PROPOSTA**;
- 9.4 Após a fase de habilitação não caberá desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão;
- 9.5 Ultrapassada a fase de habilitação dos licitantes e abertura das propostas comerciais, não caberá a desclassificação por motivos relacionados com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento, nos termos do § 5º, do art. 43, da Lei Federal nº 8.666/93;
- 9.6 É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta;
- 9.7 Os envelopes de proposta dos licitantes que não atendam as condições de habilitação, poderão ser retirados pelos interessados depois de decorrer o prazo legal de recurso do julgamento da habilitação ou, se for o caso, da publicação do julgamento dos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

recursos interpostos. Caso não sejam retirados nos 15 (quinze) dias subseqüentes, a comissão o(s) inutilizará(ão), independentemente de qualquer aviso ou notificação;

## **10 DA PROPOSTA DE PREÇO**

- 10.1 A Proposta Comercial, deverá ser apresentada conforme "**MODELO DE PROPOSTA**", ANEXO XII, do presente Edital, preferencialmente em papel timbrado da proponente, em 01 (uma via) datilografada, datada, rubricada e assinada (com indicação clara do subscritor), sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, contendo o preço unitário por cardápio definidos no Anexo III, expresso em reais, e o preço global em algarismo e por extenso;
- 10.2 Nos preços ofertados em sua proposta, deverão estar incluídos todos os custos dos insumos e materiais, dos serviços, despesas operacionais, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, taxas, tributos e despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre os serviços objeto da presente licitação, inclusive os relacionados à manutenção dos equipamentos e utensílios;
- 10.3 Os preços unitários e global ofertados não poderão ultrapassar os limites máximos estabelecidos de acordo com o Anexo X;
- 10.4 A proposta apresentada terá sua validade de 60 sessenta dias contados da data limite para apresentação dos envelopes, devendo este prazo ser prorrogado por sucessivos períodos, conforme o caso;

## **11 DO JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

- 11.1 Abertos os envelopes "B", sendo classificada em 1º lugar a proponente que apresentar na forma do item acima o menor preço global para todos os cardápios estabelecidos no Anexo III;
- 11.2 Por ocasião da abertura das propostas, as proponentes poderão fazer ressalvas pertinentes que constarão em ata.;
- 11.3 Uma vez abertas, as propostas serão tidas como imutáveis e acabadas, não sendo admitidas quaisquer providências posteriores tendentes a sanar falhas ou omissões que as ofertas apresentarem;
- 11.4 Na hipótese de empate entre duas ou mais propostas, serão convocadas as licitantes empatadas, para que seja realizado sorteio em sessão pública, em dia e hora previamente fixados, nos termos do § 2º, do art. 45, da Lei Federal 8.666/93;
- 11.5 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências constantes do presente Edital, e seus Anexos, e em especial as que:
- 11.5.1 Omitirem ou contrariarem qualquer dado constante do Anexo XII - **MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- 11.5.2 Basearem seus preços nos dos outros proponentes ou oferecerem reduções sobre as propostas mais vantajosas;
- 11.5.3 Forem subordinadas a quaisquer condições não previstas neste Edital;
- 11.5.4 Contiverem ressalvas em relação às condições dispostas neste Edital;
- 11.5.5 Apresentarem preços inexeqüíveis, ou apresentarem preços unitários e global superior ao limite estabelecido pelo Anexo X;
- 11.5.6 Forem omissas, vagas ou apresentarem irregularidades ou defeitos que dificultem o julgamento;

**12 DOS RECURSOS**

- 12.1 Eventuais recursos administrativos deverão ser interpostos nos termos da Lei Federal nº 8666/93, mediante petição fundamentada constando à identificação do responsável pela empresa e a respectiva procuração, se for o caso, devendo ser protocolada na Coordenadoria Geral de Licitações e dirigida ao Presidente da Comissão Especial de Licitação;
- 12.2 O resultado da Licitação será submetido à **HOMOLOGAÇÃO** do Prefeito Municipal e publicado na forma da Lei.

**13 DA FORMALIZAÇÃO E DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO**

- 13.1 Adjudicado e homologado o resultado do presente certame será a empresa classificada em 1º lugar, convocada para, dentro do prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento das notificações, assinar o Termo de contrato, cuja minuta é parte integrante desse Edital, devendo ainda neste ato atender as condições abaixo previstas para tal, sob pena de decair do direito à contratação, nos termos do art. 64 da Lei Federal 8.666/93, sem prejuízo da penalidade estabelecida no subitem 15.1;
- 13.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Procuradoria-Geral do Município de Volta Redonda;
- 13.3 No ato da assinatura do contrato, como condição para sua realização, a adjudicatária deverá apresentar a Guia de Recolhimento da garantia contratual, correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, em uma das modalidades prevista no artigo 56 da Lei Federal n.º 8.666/93, com prazo de validade equivalente ao da vigência contratual;
- 13.4 A garantia contratual somente será liberada ou restituída após a execução do contrato, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, mediante requerimento protocolado e dirigido ao Exmo. Sr. Prefeito Municipal;

**14 DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- 14.1 A Administração Municipal através da Secretaria Municipal de Educação, exercerá a mais ampla fiscalização da execução do contrato, delegando os poderes necessários aos órgãos envolvidos, devendo a empresa contratada permitir o acesso das pessoas credenciadas para a fiscalização, às suas dependências, ou àquelas por ela utilizadas;
- 14.2 A fiscalização por parte da Administração Municipal não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venham a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

**15 DAS PENALIDADES**

- 15.1 A não assinatura do Termo de Contrato, no prazo estabelecido no subitem 13.1, ou a desistência da proposta após a fase de habilitação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, ensejando a aplicação pelo Município, de multa equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato não assinado;
- 15.2 O atraso injustificado na prestação do serviço contratado implica no pagamento de multa de 0,1% (um décimo por cento) por dia, limitando a 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total atualizado do contrato, isentando, em consequência, o Município de quaisquer acréscimos, sob qualquer título, relativos a período em atraso;
- 15.3 A inexecução total do contrato implica no pagamento de multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o seu valor total atualizado;
- 15.4 A aplicação de multa a ser determinada pela Secretaria Municipal de Educação, após regular procedimento que garanta a prévia defesa da empresa inadimplente na forma da Lei, não exclui a possibilidade de aplicação de outras sanções prevista no art. 87 da Lei 8.666/93 e alterações;

**16 DAS MEDIÇÕES, DO RECEBIMENTO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 16.1 As medições serão realizadas mensalmente e entregues na Secretaria Municipal de Educação que depois de conferido, encaminhará a Secretaria Municipal de Fazenda para efetuar o pagamento em até 10 (dez) dias úteis a partir do seu recebimento;
- 16.2 Para o pagamento, a proponente vencedora deverá emitir nota fiscal referente aos cardápios servidos, sendo que o valor total deverá ser idêntico àquele resultante da soma de todos os cardápios servidos no mês, multiplicado pelo preço contratado;
- 16.3 Os pagamentos eventualmente efetuados com atrasos superiores a 30 (trinta) dias sofrerão acréscimo de 1% (hum por cento) a título de multa incidente sobre o valor devido.
- 16.4 Na ocorrência de eventual antecipação do pagamento, aplicar-se-á como desconto a compensação financeira estabelecida no item anterior, conforme o disposto na alínea “d” inciso XIV do artigo 40 da Lei 8.666/93.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

16.5 O objeto, ou sua parcela, executado em desacordo com as especificações, contendo vícios, defeitos, incorreções ou divergência das condições propostas, deverá ser objeto de revisão em até, no máximo, 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir da comunicação feita pelo Setor Requisitante, sem qualquer ônus adicional.

## **17 DISPOSIÇÕES GERAIS**

17.1 O valor estimado da presente licitação e conseqüente contratação, para os vinte e quatro meses de execução e considerando a estimativa total de cardápios servidos, é de **R\$ 18.287.744,96 (Dezoito milhões, duzentos e oitenta e sete mil, setecentos e quarenta e quatro reais e noventa e seis centavos);**

17.2 Ao apresentar os envelopes "A" e "B", a proponente toma ciência, irrestritamente, de todas as condições estabelecidas no presente Edital e em seus Anexos;

17.3 O Município não se responsabilizará por documentação e proposta que, enviada por via postal, não chegarem até a data e horários aprazados;

17.4 O Município poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, observadas as prescrições legais;

17.5 Das sessões públicas lavrar-se-ão atas circunstanciadas, assinadas pelas licitantes, presentes e pela Comissão Especial de Licitação;

17.6 No interesse do Município, e sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, a comissão poderá:

17.6.1 Adiar a abertura desta licitação, ou;

17.6.2 Alterar o Edital, com fixação, se for o caso, de novo prazo para a entrega dos envelopes;

17.7 **As despesas com a execução do objeto deste certame correrão pelas dotações abaixo, correspondendo aos primeiros 12 (doze) meses da execução dos serviços:**

**2. 06.08.122.0077.2.079.3390.3000.05-206.010, no valor de R\$ 2.700.000,00;**

**2. 06.12.122.0358.2.088.3390.3900.00-206.130, no valor de R\$ 15.587.744,96.**

## **18 DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO EDITAL**

18.1 Integram o presente Edital, como parte indissolúvel, a Pasta Técnica composta do Edital e seus ANEXOS, a saber:

ANEXO I Especificações do objeto;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

ANEXO II	Relação das Unidades Educacionais, com respectivas localizações e número de educandos.
ANEXO III	Relação de exemplos de cardápios e merendas.
ANEXO IV	Padrão de qualidade dos alimentos.
ANEXO V	Ficha de identificação de produtos.
ANEXO VI	Padrões de qualidade dos utensílios e equipamentos.
ANEXO VII	Modelo do termo de visita.
ANEXO VIII	Minuta de Contrato.
ANEXO IX	Modelo de declaração de fato superveniente e suspensão temporária
ANEXO X	Preços máximos admitidos
ANEXO XI	Decreto nº , nomeando a Comissão Especial de Licitação Municipal.
ANEXO XII	Modelo de proposta comercial
ANEXO XIII	Modelo de Declaração Expressa de Aceite.
ANEXO XIV	Lei Municipal nº 3704 de 18/12/2001.

Volta Redonda, 27 de novembro de 2012

**WALDINEY ALVES OLIVEIRA  
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO  
PRESIDENTE**





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**ANEXO I**  
**ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

**01- DO OBJETO**

1.1- A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada no Fornecimento de Alimentação Escolar, visando atender ao Programa de Alimentação Escolar (PNAE), com o fornecimento de mão de obra, gêneros alimentícios e demais insumos, transporte e distribuição, logística e supervisão, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados. E reposição de utensílios e equipamentos, nas quantidades e especificações contidas neste edital e seus anexos.

**02- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1- Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto desta licitação, exceto consórcio, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste edital e seus anexos;

2.2- Não poderão participar desta licitação os interessados que se encontrarem sobre falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionem no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com ADMINSTAÇÃO PÚBLICA, bem como aqueles relacionados no art. 9º da Lei nº 8.666/93;

2.3- Os impedimentos a caso existentes deverão ser declarados pela empresa proponente, sob pena de responsabilidades administrativa, civis e penais cabíveis, conforme legislação vigente.

**03- DA VISTORIA**

3.1- Os licitantes interessados em participar da presente licitação, deverão realizar vistoria técnica nos locais de serviços.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

3.2- As visitas deverão ser agendadas até 48hs antes da licitação, através de comunicado ou pelo telefone: (24) 3356-7000 ramal 5, da Secretaria Municipal de Educação, no horário das 9:00 às 12:0 e das 14:00 às 17:00. Os interessados no dia determinado deverão comparecer na Secretaria, situado à Rua Santa Helena, nº. 22, Bairro: Niterói – Volta Redonda-RJ, onde serão acompanhados por um funcionário da Secretaria Municipal de Educação, aos locais a serem vistoriados. Para a visita, somente serão admitidos representantes, devidamente credenciados, o interessado ou seu procurador. No ato da visita, os interessados deverão dirimir todas as dúvidas existentes. De forma a tomar, ciência dos equipamentos existentes e aos que deverão ser implementados na execução dos serviços para posterior elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

#### **04 -PROVA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

4.1- Registro ou inscrição na entidade profissional competente em nome da licitante.

4.1.1- Apresentar no mínimo um (01) atestado de capacidade técnica, emitida por pessoa jurídica de direito privado ou público, que comprove a aptidão da licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da presente licitação, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutrição.

4.1.2- Relação da equipe técnica da empresa acompanhada das respectivas qualificações.

4.1.3- Declaração formal de que o licitante se compromete a possuir em seu quadro permanente, profissionais aptos ao desempenho do objeto do presente certame, de modo a serem distribuídos de acordo com as normas estabelecidas nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas nºs: 380/2005 e 465/ 2010, disponibilizando, ainda, um (1) profissional para exercer a função de coordenador e um (1) profissional para exercer a função de supervisor geral.

4.1.4- A comprovação do item acima dar-se-á através do registro dos profissionais na entidade competente, juntamente com o vínculo empregatício dos mesmos com a licitante ou pela cópia do contrato social, caso o (s) profissional (s) seja (m) sócio (s) da empresa.

4.1.5- Apresentar relação explícita das instalações e dos equipamentos técnicos, bem como a relação de veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as unidades educacionais, declarando formalmente a disponibilidade dos mesmos para o início do contrato, devendo os mesmos possuir LICENÇA SANITÁRIA expedida pela Vigilância Sanitária do Município da sede da licitante.

4.1.6- Comprovação, através do Atestado de Visita, passado pela Secretaria Municipal de Educação, de que visitou os locais onde serão executados os serviços, que se inteirou dos dados indispensáveis à apresentação da proposta, que tem pleno conhecimento das condições e da natureza do trabalho a ser executado, e que os preços propostos cobrirão quaisquer despesas que incidam ou venham a incidir sobre a execução dos serviços”.

#### **05 – DO PRAZO DA CONTRATAÇÃO**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

5.1 – O prazo da prestação do serviço será até 24 (vinte e quatro) meses e começará a fluir a partir do dia seguinte do recebimento da “Ordem de Serviço” a ser emitida pela Secretaria Municipal de Educação, que se dará após assinatura do contrato.

5.2 - O prazo poderá ser prorrogado, na forma do inciso II do art. 57 da lei Federal nº 8.666/93, desde que fique devidamente comprovado nos autos administrativos que os preços encontram-se mais vantajosos para a administração.

## **06 – DO REAJUSTAMENTO**

6.1 – Os preços serão fixos e irrevogáveis por um período de 12 (doze) meses, a contar da data de apresentação da proposta de Preços. O reajuste será calculado de acordo com a variação do Índice geral de Preços de Mercado (IGPM) publicado pela Fundação Getúlio Vargas, obedecendo a seguinte fórmula:

$P = P_0 \times (I/I_0)$ , onde:

P= Preço ajustado

P<sub>0</sub>= Preço da Proposta

I= Índice do mês anterior do reajuste

I<sub>0</sub>= Índice do mês anterior da Proposta

6.1.1 – O reajuste apurado pela fórmula descrita acima, será aplicado a partir do primeiro dia do 13º mês.

6.1.2 – Na hipótese do ocorrer o desequilíbrio econômico financeiro que possa comprometer a relação contratual, na forma do que dispõe o § 1º do art. 57 da Lei 8.666/93, os preços poderão ser revistos, sempre com parecer circunstanciado da Procuradoria Geral do Município, mediante solicitação da Contratada, desde que seu pedido seja acompanhado de documentos que comprovem a variação de preços do mercado, tais como, tabelas de fabricantes, notas fiscais de aquisição do produto ou de matérias primas.

## **07 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

7.1 – O presente edital e seus anexos bem como a proposta do licitante vencedor farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

7.1.1 – É facultado ao Município, quando o convocado não assinar, aceitar ou retirar o instrumento contratual, no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação.

7.1.2 – Fica assegurado ao Município, o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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

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

7.1.5- Deverão ocorrer 02 (dois) encontros anuais (janeiro e julho) com todos os manipuladores da Rede Municipal, focando no atendimento, nas relações interpessoais, no dia a dia do trabalho efetuado, nos direitos e deveres etc.

7.1.6- Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para acompanhamento e supervisão, cumprindo as Resoluções: Resolução CFN 380/2005 e Resolução CFN nº 465/10- Conselho Federal de Nutricionista. E manter 01 (um) coordenador (a) responsável (nutricionista) e 01 (um) supervisor (nutricionista) com autonomia para representar a empresa em tudo que se relacionar com os serviços contratados;

7.1.7- Todos os funcionários deverão estar uniformizados, com crachá de identificação e jaleco para realizar as visitas técnicas nas Unidades de Ensino, o não cumprimento acarretará em advertência;

7.1.8- A Empresa deverá instalar um escritório na cidade para apoio e suporte, disponibilizando uma **linha telefônica de 0800**, para que as Unidades de Ensino façam o contato direto com a Empresa, uma vez que a Prefeitura só disponibiliza o sistema de ramal;

## **08. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM FORNECIDOS**

8.1. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, e por sua conta e risco, responsabilizar-se por **FORNECER**:

### ***a) No que diz respeito aos alimentos:***

1.1. Alimentos, de acordo com:

1.1.1. O Padrão de Qualidade e a legislação vigente, constantes **no anexo IV** deste instrumento e, ainda, dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade), e frescos e “in natura” no caso de hortifrutigranjeiros (frutas verduras, legumes, feculentos, ovos, etc.),

1.1.1.1. 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).

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

1.1.2. 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, realizadas de acordo com os parâmetros técnicos estabelecidos pela CONTRATANTE, e a seu critério, não serão aprovados e/ou terão seu fornecimento suspenso pela mesma:

**a)** Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial ou autorizada pela ANVISA/MS e/ou 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 junto à população escolar atendida, e/ou realizada pela CONTRATANTE e CAE através das pesquisas mensais de opinião junto à direção das unidades educacionais.

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

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

1.1.3. As quantidades adequadas para atendimento ao “per capita” e ao porcionamento especificados **no anexo III**.

1.1.4. Os atendimentos para as necessidades especiais e nutricionais aos alunos deverão ser realizados pela CONTRATADA, após o recebimento do atestado médico, enviado pela SME.

1.1.5. Atendimento ao berçário com fórmulas lácteas de acordo com a faixa etária e necessidades especiais.

1.1.6. Em cumprimento ao Artigo 14, da Lei 11.947/2009, o município fornecerá à prestadora dos serviços, gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar para serem utilizados no preparo da merenda escolar, cujo valor correspondente será descontado da fatura relativa ao respectivo período.

***b) No que diz respeito a insumos diversos:***

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

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

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





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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

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

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

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

1.2.5. Uniformes e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) para a mão de obra, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da CONTRATADA, tais como: aventais; aventais de frente de tecido, aventais de PVC, jalecos, calças ou saias, blusas, todos de cor clara; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, luva de aço e avental anti-chamas por escolas.

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

1.2.6. Rede de malha fina para proteção dos cabelos e/ou touca descartável a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da CONTRATANTE, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais.

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

***c) No que diz respeito aos utensílios, equipamentos e mobiliários:***

**1.3. Utensílios de Mesa e Cozinha:**

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

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

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

1.4. Equipamentos de cozinha, conforme lista obrigatória discriminada no anexo VI de qualidade e quantidade adequadas, sem pontos de ferrugem, com adequada vedação das





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

portas, quando houver, caso sejam necessários à adequada viabilização do serviço, e em caso de quebra ou extravio, mediante solicitação da unidade educacional e autorização da CONTRATANTE.

1.4.1 Balança mecânica de balcão, com capacidade de 50 kg e escala de resolução de 50g, para cada unidade educacional em que prestar serviço, devendo ser mantida na cozinha, para quaisquer aferições que se fizerem necessárias.

1.4.2 Geladeira industrial com capacidade de refrigeração para o armazenamento dos produtos perecíveis. Sendo com 4 portas para unidade de alto consumo e 2 portas para unidade de baixo consumo.

1.4.3 Freezer horizontal com capacidade para armazenar os produtos que devem ser congelados.

1.4.4 Fogão industrial com tamanho adequado para atender a demanda da unidade.

1.4.5 Toda unidade escolar deverá ter forno industrial e liquidificador industrial.

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

1.5.1- 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 precisa descrição de seu estado de conservação.

1.5.2. O inventário inicial deverá ser encaminhado a Seção de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação do município e arquivado na unidade escolar sem sofrer nenhuma alteração durante toda a vigência do contrato.

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

1.5.4- O inventário final a que se refere o item 1.5.1 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 necessário.

1.5.5- 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.

1.5.6- A CONTRATADA, ao final do contrato, deverá preencher um TERMO DE DOAÇÃO, especificando todos os equipamentos e utensílios que foram comprados no decorrer do mesmo, os quais serão doados e farão parte do Patrimônio da Prefeitura.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

1.5.7- As notas fiscais deverão ser encaminhadas para o DGA da Secretaria Municipal de Educação , para realização do registro patrimonial.

**d) No que diz respeito a serviços:**

1.6 São obrigações da CONTRATADA:

1.6.1 Serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos.

1.6.1 Após assinatura do contrato, imediatamente a empresa deverá vistoriar as condições de uso de cada equipamento existente nas unidades listadas no anexo II, reparar os problemas identificados, visando à manutenção preventiva.

1.6.1.1 A visita a que se refere o item 1.6.1 deverá acontecer duas vezes ao ano durante toda a vigência do contrato, preferencialmente nos meses de recesso escolar.

1.6.1.2 A manutenção dos equipamentos deverá ser realizada de forma que não interfiram no preparo e na conservação dos alimentos, no prazo máximo 10 dias úteis. Não sendo respeitado este prazo, a CONTRATADA poderá receber advertência e posterior MULTA.

1.6.1.3 Em caso de retirada de algum equipamento para manutenção ou reparo, a continuidade dos serviços não poderá ser prejudicada, a mesma deverá ser autorizada e registrada pela direção da unidade educacional. A CONTRATADA deverá substituir o equipamento imediatamente até que a manutenção seja concluída.

1.6.2.1- A CONTRATADA é responsável pela instalação e manutenção de gás que se faça necessária nas unidades listadas no anexo II e a cada nova unidade.

1.6.2.2- 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.

1.6.2.3- Fornecer equipamentos, utensílios, mão de obra e demais insumos necessários para execução do objeto contratado, a cada nova unidade acrescida no anexo II.

1.6.2.4- No caso da unidade escolar necessitar ser transferida para outro local a CONTRATADA deverá retirar os seus gêneros alimentícios e material de limpeza, orientando as funcionárias para que organizem os utensílios a serem transportados.

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

1.6.2.6 -Na falta de conserto/manutenção de equipamentos, reposição de utensílios, gás de cozinha e material de limpeza, a CONTRATANTE fará o atendimento dessas necessidades, cujo valor correspondente será descontado da fatura relativa ao período.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**1.7 São, obrigações da CONTRATANTE:**

1.7.1 Serviços de reparos e adequações na cozinha e despensa da unidade educacional que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, realizados mediante solicitação da unidade educacional e/ou CONTRATADA,

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

1.7.2 A CONTRATANTE é responsável pela estrutura física para correta instalação do gás nas unidades constantes no anexo II e cada nova unidade.

1.7.3 Realizar serviços de reparo e manutenção das instalações elétricas da cozinha e despensa, instalações hidráulicas (limpeza periódica, quando necessária, da caixa de inspeção), vinculadas à prestação dos serviços.

1.7.4 Instalar protetor para luminária da cozinha e despensa.

1.7.5 Responsabilizar-se por realizar serviços de troca de tomadas e interruptores, troca de torneiras e sifões, instalação de ralo sanfonado na cozinha, com tampa que impeça a entrada de vetores.

1.7.6 Responsabilizar-se por realizar a mudança quando a unidade necessitar ser transferida para outro local.

1.7.7 No que diz respeito às entidades conveniadas listadas no anexo II, as quais a empresa CONTRATADA prestará serviço tudo ao que se refere ao item 1.7 será de responsabilidade da própria entidade.

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

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

1.7.10- A CONTRATANTE deverá fornecer para todas as unidades 01 (um) filtro de água acoplado às torneiras. Bem como a limpeza periódica das caixas d' água.

**e) No que diz respeito suporte logístico:**

1.5. Serviços de logística inerentes à realização do objeto do contrato, que deverão ser apoiados por uma Central de Distribuição que garanta o recebimento, armazenamento e a seleção qualitativa e quantitativa dos alimentos perecíveis e não perecíveis. As entregas deverão ser realizadas por profissionais treinados e habilitados, e programadas de modo a não causar prejuízos ao funcionamento das unidades escolares.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

1.5.1- A CONTRATADA deverá apresentar relação dos veículos que farão a entrega dos materiais nas unidades educacionais do município, e, juntamente, apresentar documento informando quais veículos de entrega são refrigerados (transporte de perecíveis) e de propriedade dos licitantes e, em caso de terceirização da frota, deverão apresentar documento de 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 com crachá de identificação. Qualquer troca de viaturas por parte da CONTRATADA, durante a execução do contrato, deverá ser informada à Secretaria Municipal de Educação-SME e deverá também ser encaminhado o laudo de vistoria e licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária do Município da sede da empresa; e também, identificação nos veículos ( A SERVIÇO DA PMVR/ALIMENTAÇÃO ESCOLAR)

1.5.1.1- Os alimentos deverão ser transportados para as unidades em condições que preservem tanto suas características físicas como no caso de congelados (carne, frango, peixe, linguiça) e refrigerados, quanto sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A entrega deverá ser efetuada em caminhão refrigerado de acordo com as normas do DECRETO Nº 31455 DE 20/06/82 e Portaria cvs6/99 de 10/03/99- Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de -18°C.

1.5.1.2- As entregas de gêneros estocáveis e congelados deverão atender o abastecimento quinzenalmente e os hortifrutis semanalmente.

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

Os gêneros alimentícios entregues deverão estar de acordo com as especificações do edital, reservando-se os responsáveis pelo recebimento nas unidades escolares o direito de rejeitá-los, no todo ou em parte, obrigando-se a CONTRATADA promover a sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo de 24 horas.

1.5.1.3- 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 ao Município, de quaisquer reclamações resultantes de fornecimento de gêneros alimentícios deteriorados ou contaminados;

1.5.1.4- 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

1.5.1.5- Fica VETADO o transporte de qualquer gênero pelas RT (Responsável Técnica) da CONTRATADA.

1.5.1.6 A CONTRATANTE e o CAE se reservam no direito de promover, a qualquer tempo, visitas técnicas à Central de Distribuição da CONTRATADA a fim de verificar o atendimento das normas técnicas e das exigências da legislação vigente.

1.5.1.7. A CONTRATADA deverá acatar as conclusões decorrentes da visita cujos técnicos poderão determinar a adoção das providências necessárias para, quando for o caso, a correção dos pontos críticos e das irregularidades constatadas.

1.5.1.8 Serviços de supervisão técnica, realizados por Nutricionistas com registro no CRN.4, que serão os Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço e supervisão de toda a equipe de trabalho da CONTRATADA, e atividades operacionais referentes ao fornecimento da alimentação na unidade educacional.

O RT deverá realizar visitas técnicas de supervisão habituais em cada unidade educacional, conforme a demanda vigente para a adequada e satisfatória prestação do serviço contratado. E, mediante as características do serviço contratado, o RT deverá realizar supervisão em cada unidade educacional: **a)** acompanhar a distribuição em no mínimo duas unidades por dia; **b)** numa carga horária compatível com as atividades desenvolvidas; **c)** abrangendo rotineiramente todos os períodos de funcionamento da unidade, inclusive o noturno; **d)** possuir fita reagente para verificação da presença de cloro ativo na solução clorada utilizada para sanitização; **e)** Termômetro de haste destinado à medição de temperatura de alimentos e preparações alimentícias, que satisfaça às exigências regulamentares ao fim a que se destina, o qual deverá ser mantido em seu poder.

1.5.1.9. O responsável técnico tem ainda, entre suas atividades, a inspeção rotineira da alimentação escolar fornecida, verificando suas características sensoriais (aparência, cor, odor, sabor, consistência/textura), temperatura, porcionamento e aceitabilidade, visando, nesse caso, recomendar à CONTRATANTE, possíveis alterações ou adaptações dos cardápios.

1.5.2.1 Tudo ao que se refere o item 1.5.1.3 ao 1.5.1.9 será monitorado e acompanhado pela Equipe da Seção de Alimentação Escolar.

1.5.2.2 Serviços especializados em manipulação de alimentos, com mão de obra treinada e em adequada condição de saúde;

**f) No que diz respeito aos empregados:**

1.6. Disponibilizar e manter quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e Nutricionistas, em número suficiente para a prestação dos serviços, entre outros indispensáveis à execução dos serviços;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

1.6.1. 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;

1.6.1.1. A troca/reposição de manipuladores deverá ser realizada sempre que necessário, e de forma imediata, sem prejuízo ao andamento do serviço.

1.6.1.2. 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 no prazo máximo de 10 dias, contadas a partir da ocorrência do fato. Correrão por conta única da CONTRATADA quaisquer despesas e ônus legais, trabalhistas e previdenciários advindos de tal fato.

1.6.1.3. Caso uma funcionária de vínculo empregatício com a PMVR seja afastada das suas atividades por tempo determinado deverá a CONTRATANTE avaliar a necessidade de substituição imediata através de solicitação por escrito a CONTRATADA

1.6.1.4. Se uma funcionária de vínculo empregatício com a PMVR for afastada das suas atividades definitivamente deverá a CONTRATANTE informar e solicitar substituição imediata através de documento escrito a CONTRATADA.

1.6.1.5. A quantidade de merendeiras para a presente prestação de serviço terá como base a proporção 01 (uma) merendeira para cada 100 (cem) refeições servidas ensino fundamental, 01 (uma) merendeira para cada 80 (oitenta) refeições servidas na pré-escola e 01 (uma) merendeira para cada 50 (cinquenta) refeições servidas nas creches, sendo que para os berçários, acrescenta-se mais uma (01) especificamente para este tipo de atendimento.

1.6.1.6. Poderá ocorrer pequena variação neste quantitativo observada as características da estrutura física, horário de atendimento, e também no caso de fornecimento de mais de um cardápio dia.

1.6.1.7. Sempre que se fizer necessário o remanejamento de merendeiras, a CONTRATADA deverá comunicar com antecedência a Secretaria Municipal de Educação (Seção de Alimentação Escolar) e as Direções das unidades envolvidas.

1.6.1.8. A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de merendeiras, funcionárias volantes em número suficiente para atender a possíveis ausências de merendeiras.

1.6.2. Nutricionistas, com registro no CRN.4, em quantidade suficiente para assegurar atendimento a 100% das unidades descritas no anexo II, que serão os co-responsáveis técnicos pelos serviços prestados em cada uma das unidades e responderão, de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

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





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

1.6.2.2 A CONTRATADA deverá ter equipe técnica mínima, na supervisão das unidades escolares, com o critério de 01 nutricionista para cada 10 escolas.

1.6.2.3. A efetiva e imediata substituição do RT, por profissional de experiência equivalente ou superior, deverá ser providenciada pela CONTRATADA, ato contínuo a eventuais impedimentos. Esta substituição deverá ser feita por profissional com experiência na área de alimentação. Este profissional deverá passar por uma capacitação antes de assumir suas atividades.

1.6.2.4. A responsabilidade técnica do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) no âmbito do município de Volta Redonda será da nutricionista (RT) com vínculo com a CONTRATANTE.

1.6.2.5 A Seção de Alimentação Escolar do município deverá acompanhar monitorar e aprovar todas as ações desenvolvidas pelas RTs da empresa CONTRATADA.

1.6.2.6 As ações pertinentes ao profissional nutricionista que venham a ser desenvolvidas pelas RTs da CONTRATADA deverão ser comunicadas e acordadas previamente com a Seção de Alimentação Escolar do município.

1.6.3. Todas as obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias e securitárias dos profissionais contratados para execução deste serviço, são de exclusiva responsabilidade da contratada.

1.6.4. A cada 02 (dois) meses, a CONTRATADA deverá comprovar para a fiscalização da SME que está em dia com todas as obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias e securitárias dos profissionais envolvidos na prestação de serviço.

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

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

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;

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

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

2.2.1 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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

2.3. Manter os locais de armazenagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

2.3.1. 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.

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

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

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

2.4.2 Os gêneros estocados na unidade de ensino pertencem à CONTRATADA, qualquer dano ocorrido (vencidos, deteriorados, etc.) fica à cargo da CONTRATADA que deverá substituir em caráter emergencial.

2.4.3. O funcionário responsável pelo recebimento deverá ter condições, tempo hábil para conferir e atestar todas as mercadorias e insumos diversos entregue nas unidades educacionais.

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

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

2.5.1. Manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, numa temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária (deixar em banho-maria).

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

***c) No que diz respeito a distribuição do objeto contratado:***



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

2.6. 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.

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

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

2.6.3. Caso seja necessário, em casos excepcionais, previamente indicados e com pleno conhecimento da CONTRATANTE, transportar a alimentação a ser distribuída, da cozinha para outra dependência da unidade, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição.

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

**d) No que diz respeito ao porcionamento:**

2.7. Porcionar a alimentação fornecida a cada aluno de maneira correta e uniforme, conforme orientações contidas neste instrumento

2.7.1. Porcionar utilizando utensílios de cozinha padronizados e apropriados.

2.7.2. Supervisionar, quando excepcionalmente houver o transporte da alimentação da cozinha para outra dependência da unidade, se sua qualidade e temperatura estão adequadas, assim como seu porcionamento, distribuição e aceitabilidade pelos alunos.

2.7.3. Manter em exposição durante o período de distribuição correspondente, um prato padrão com os alimentos que estão sendo servidos, de acordo com o porcionamento mínimo constante no anexo III, devidamente acondicionado para proteção e fácil visualização das porções de alimentos preparados.

**d) No que diz respeito à higienização:**

2.8. Observar as normas e critérios de higienização, referente ao “Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos”: (Portaria CVS-06/99)

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

2.8.1.1. A higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários ficará a cargo da empresa CONTRATADA, assim como a limpeza da parte interna dos vitrôs da cozinha e despensa e de sua grade interna de proteção;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

2.8.1.2. A higiene dos refeitórios deve ser feita nos intervalos das refeições, sem prejudicar as atividades e sem que os alunos estejam presentes e realizado pela merendeira que não estiver responsável pela preparação da merenda neste dia. Tal procedimento deverá constar do Manual Orientativo.

2.8.1.3. As unidades que possuírem bebedouros dentro do refeitório ou utilizarem o espaço para qualquer outra atividade, fora do horário das refeições, a limpeza ficará a cargo da UNIDADE ESCOLAR.

2.8.2. Higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia. Os pratos e talheres utilizados pelos alunos devem ser borrifados com álcool, submetidos à secagem natural e guardados secos e protegidos em caixas plásticas com tampa que sejam destinadas somente a esta atividade.

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

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

2.8.5. Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde;

2.8.6. 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; o recolhimento de resíduos não poderá ser feito pela merendeira que estiver no preparo da merenda neste dia.

2.8.7. 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.

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

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

2.9. 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”.

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

2.10.1. As amostras deverão ser coletadas na área de distribuição, um terço do tempo antes do término da distribuição;

2.10.2. As amostras deverão ser devidamente identificadas (alimento, data, horário e período em que foi servido), e guardadas por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais;

2.10.3. Deverá ser coletada uma amostra de cada alimento pronto e servido ao aluno, inclusive dos alimentos servidos aos alunos com necessidades especiais;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

2.10.4. Deverá ser coletada, diariamente, amostra da água utilizada nas preparações;

2.10.5. As amostras deverão ter a coleta e guarda observando os seguintes procedimentos:

- a) amostra de alimentos sólidos: mínimo de 100 gramas, sob refrigeração até 4°C ;
- b) amostra de alimentos líquidos: mínimo de 100 ml, sob refrigeração até 4°C.

**f) No que diz respeito aos manuais:**

2.11. Referente ao “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, “Manual Orientativo” e “Receituário”, que deverão ser desenvolvidos e entregues visando subsidiar tecnicamente todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço ou sua fiscalização, a CONTRATADA deverá”:

2.11.1. Elaborar o texto final do “Manual de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado”, atendendo à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde e lei municipal Nº 3704 de 18/12/2001 as orientações constantes no anexo VII do edital, adequado à execução dos serviços contratados.

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

2.11.2.1. O “Manual de Boas Práticas” ora citado, terá uma edição preliminar, com exceção do item 4.19 do anexo VII deste instrumento, que é específico de cada unidade educacional, a ser revisada e aprovada pela CONTRATANTE, antes da edição final e distribuição às unidades educacionais e outros segmentos, ser providenciada pela CONTRATADA.

2.11.3 Reproduzir, de acordo com as orientações da CONTRATANTE, para cada tipo de unidade educacional, os “Manuais Orientativos para Unidades Educacionais da PMVR com Serviço de Alimentação Terceirizado” elaborados pela CONTRATANTE, em conjunto com a CONTRATADA e adequado à execução de suas atividades.

2.11.3.1. O “Manual Orientativo” deverá ser elaborado em até 30 (trinta) dias após a convocação da CONTRATADA.

2.11.3.2. O “Manual Orientativo” deverá conter:

- a) plano alimentar previsto neste instrumento;
- b) tabela de per capita, porcionamento e frequência estimada dos alimentos, por tipo de alimentação, alimento e faixa etária, prevista neste instrumento;
- c) fotos das refeições prontas, dispostas em pratos padronizados, colocados em balança eletrônica apontando seu peso líquido com o porcionamento correto a ser servido aos alunos;
- d) dispositivos legais (decretos, portarias) referentes a responsabilidades dos participantes da gestão compartilhada do Programa de Alimentação Escolar;
- e) Práticas permitidas e abolidas dentro das U.E.s. que visem o bom relacionamento.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

- f) outros assuntos de interesse ao acompanhamento e controle do serviço;
- g) utensílios que serão utilizados
- h) cronograma

2.11.4 Elaborar a “Ficha Técnica de Preparação”, que deverá conter: **a)** quantidade estimada de cada ingrediente que compõe cada preparação culinária, especialmente sal e açúcar; **b)** modo de preparo de cada preparação; **c)** eventuais diluições necessárias ao preparo do produto (suco concentrado, outros produtos em pó, etc.); **d)** outras informações pertinentes.

2.11.4.1 No momento da elaboração da Ficha Técnica de Preparação a quantidade estimada de alguns gêneros previstos no anexo III poderá ser alterada, desde que visem a maior aceitabilidade da preparação e que não venham a interferir no custo previsto neste instrumento.

2.11.5. Referente, ainda, ao “Manual de Boas Práticas”, “Manual Orientativo” e “Ficha Técnica”, a CONTRATADA deverá entregá-los observando os seguintes prazos:

2.11.5.1. Prazo de até 10 (dez) dias úteis, após sua revisão e aprovação pela CONTRATANTE, para entregar, no mínimo:

**a)** uma cópia em cada unidade educacional em que prestar serviço, com exceção dos manuais orientativos, que serão entregues às unidades educacionais pela CONTRATANTE;

**b)** cópia para a Seção de Alimentação Escolar da SME e o CAE (Conselho de Alimentação Escolar).

2.11.5.2. Prazo de até 02 (dois) dias úteis após a distribuição, para entregar à CONTRATANTE, relação contendo cada unidade que o recebeu, com a identificação do responsável pelo seu recebimento (carimbo ou nome legível, assinatura e nº do Registro Funcional ou Registro Geral);

2.12. A CONTRATADA deverá entregar no ato de assinatura do contrato, a descrição das normas e critérios que utiliza:

- 01) para **selecionar e cadastrar** seus fornecedores de alimentos e de insumos.
- 02) para **adquirir** os alimentos e insumos dos fornecedores cadastrados.
- 03) para **aferir a qualidade** dos alimentos e insumos adquiridos,
- 05) para, se for o caso, **embalar produtos hortifrutícolas e kits lanches** (manual, automático, terceirizado, etc.) e qual o tipo de embalagem usada e o procedimento no seu controle de qualidade.
- 06) para realizar a **seleção e admissão de funcionários**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

07) para garantir a **aquisição de utensílios** de mesa e cozinha de qualidade.

08 ) para garantir a **aquisição de equipamentos** de cozinha de qualidade.

09) para critério de troca de fornecedor, caso necessário.

2.12.1 A CONTRATANTE pode reavaliar estas normas e critérios e determinar alterações com o objetivo melhorar a qualidade do serviço prestado.

3. A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, **RESPONSABILIZAR-SE** por:

**a) No que diz respeito à mão de obra:**

3.1. Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

3.1.1. Considera-se mão de obra todos os profissionais utilizados pela CONTRATADA e os funcionários com vínculo empregatício com a CONTRATANTE que estiverem a disposição da CONTRATADA.

a) Trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódicos realizados às suas expensas anualmente e que deverão ser apresentados à CONTRATANTE quando solicitados;

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

c.1) Os exames médicos laboratoriais também deverão ser realizados pelas funcionárias da CONTRATANTE, que estiverem a disposição da contratada, sendo as custas e solicitação de responsabilidade da CONTRATANTE.

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

*programa de treinamento*, é recomendável que seja desenvolvido anualmente na seguinte frequência:

e.1) períodos de treinamento geral com toda a equipe de manipuladores, no mínimo duas vezes ao ano;

e.2) períodos de treinamento com cada equipe de manipuladores, na própria unidade educacional onde atuam, semanalmente .

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

3.3. Manter junto à direção da unidade, e afixada em local visível da cozinha, relação nominal atualizada de sua equipe operacional, com horário de trabalho e escala de serviço, e de seus nutricionistas (RT), com o respectivo número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, e a relação de telefones da empresa para algum atendimento emergencial relacionado ao serviço;

3.3.1. Em caso da mão-de-obra utilizada possuir parentes na escola, e isto, por alguma razão interferir no andamento dos trabalhos, tanto a CONTRATANTE quanto a direção da escola poderá solicitar remanejamento.

3.3.1.1 Para fins do disposto no item 3.3.1 deste anexo, consideram-se familiares as pessoas que possuam vínculo de parentesco até o segundo grau com o aluno matriculado na unidade escolar em que a CONTRATADA desempenha a prestação de serviços.

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

3.5. Fazer o repasse à prefeitura referente ao valor correspondente das merendeiras disponibilizadas pelo município.

**b) No que diz respeito aos Nutricionistas:**

3.6. Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e nº de registro no CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço de alimentação contratado, como também da coordenadora e a supervisora geral que serão os contatos direto com a CONTRATANTE.

3.6.1. A CONTRATADA deverá providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição de seus Nutricionistas, por outros com experiência equivalente ou superior, e encaminhar relação atualizada dos mesmos à CONTRATANTE, até dez (10) dias úteis após tal substituição.

3.7. Informar à CONTRATANTE, até dois dias úteis após o término da quinzena de medição do serviço, a relação das visitas técnicas de seus Nutricionistas (RTs), contendo as unidades educacionais supervisionadas por mês, com suas respectivas: datas da supervisão, total de visitas e ocorrências;

3.7.1. O relatório de que trata o item anterior deverá obedecer ao padrão estabelecido pela CONTRATANTE impresso e em arquivo digital.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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

3.9. A responsabilidade técnica do PNAE ( Programa Nacional de Alimentação Escolar) no âmbito do município de Volta Redonda será da nutricionista com vínculo a CONTRATANTE.

3.9.1 A Seção de Alimentação Escolar da SME deverá acompanhar monitorar e aprovar todas as ações desenvolvidas pelas RTs da empresa contratada.

3.9.2 Sendo esta Seção responsável por realizar atividades em conformidade com o código de ética vigente (resolução CFN nº 334/2004) e comprometendo-se a cumprir e fazer cumprir o estabelecido na regulamentação do exercício profissional do nutricionista, através de leis, decretos ou resoluções.

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

4. Caberá à unidade educacional acompanhar e supervisionar os alunos durante a alimentação escolar.

4.1. Com a devida autorização da direção da unidade educacional e CONTRATANTE, desde que em consonância com a proposta pedagógica da Diretoria de Orientação Técnica da Secretaria de Educação e diretrizes estabelecidas pela seção 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.

4.2. Participar, junto com a CONTRATANTE, de projetos de educação nutricional a serem implantados nas unidades. Inclusive ações que visam o cumprimento da lei 11947 de 16 de Julho de 2009 e resolução 38 FNDE de 16 de Julho de 2009.

4.3. O nutricionista RT com vínculo com a CONTRATANTE poderá colaborar com a elaboração do Manual Orientativo, previsto neste instrumento.

**d) No que diz respeito à afixação do cardápio:**

5. Manter o cardápio afixado no refeitório, em local de fácil acesso a toda a comunidade escolar, e também na cozinha.

5.1. O cardápio deverá conter a identificação dos nutricionistas, da CONTRATADA e CONTRATANTE, responsáveis técnicos por sua elaboração e execução (nome, nº de registro no CRN, local de trabalho).

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

6. Submeter à apreciação e aprovação da CONTRATANTE, os manuais previstos neste instrumento, antes de sua impressão final e distribuição para as unidades educacionais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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

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

7. Contribuir para o controle integrado de pragas em geral.

7.1 A responsabilidade pelos procedimentos de desinsetização e desratização ficarão a cargo da CONTRATADA, mas poderão ser solicitados pela direção da unidade educacional, sempre que sua necessidade for comprovada para a adequada execução dos serviços de nutrição e alimentação.

7.2. Os serviços descritos no item anterior deverão ser realizados, na cozinha, refeitório e despensa, ficando a CONTRATANTE responsável por realizar em toda a edificação da unidade educacional, por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação vigente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria.

7.3. A CONTRATANTE através das direções de Unidades Escolares deverá providenciar e acompanhar, para que seu reservatório de água seja limpo e desinfetado a cada 6(seis) meses, e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água .

**i) No que diz respeito a assuntos diversos:**

8. Confirmar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data da implantação do serviço, em cada uma das unidades educacionais em que for prestá-lo, conforme instruções da ordem de serviço.

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

8.2. 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.

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

8.4. 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, agrônômicas,





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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

8.5. 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.

8.5.1 A CONTRATADA deverá apresentar um plano de contingências para cada um dos itens citados acima no prazo máximo de quarenta e cinco (45) dias após a assinatura do contrato.

8.6. Servir para cada aluno o "per capita" mínimo constante no anexo III deste edital, salvo em casos autorizadas pela CONTRATANTE, em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar ou em quantidade maior ou menor em dietas especiais.

8.7. 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.

## **II. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO CONTRATADO**

1. A medição diária do serviço contratado, aqui denominada medição inicial, ficará exclusivamente a cargo da direção da unidade educacional.

1.1. A **medição inicial** do serviço contratado, realizada pela unidade educacional, refere-se:

1.1.1. Ao apontamento diário da quantidade de cada tipo de alimentação fornecida por período;

1.1.2. À avaliação quanto ao desempenho do serviço prestado, ou seja, se foi ou não realizado a contento (em conformidade com os dispositivos contratuais), dentro do período de medição;

1.1.3. 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.

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

1.3. O apontamento diário a que se refere o item 1.1.1 deverá ser realizado pelo diretor da unidade escolar com o auxílio dos seguintes métodos de contagem de refeições servidas:

a) No Fundamental e EJA - contagem de pratos utilizados (cor diferenciada para repetição) ou contagem de fichas distribuídas aos alunos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

b) Nos Centros, Jardins e Creches (a partir do maternal I) deverá ser contado o porcionamento servido por aluno.

c) Nos berçários, para efeito de medição será considerada a frequência diária dos alunos.

1.4 A medição inicial realizada diariamente na unidade deverá ser acompanhada pelo RT da CONTRATADA que ao término da quinzena irá atestar as informações junto com a direção da unidade educacional.

1.4.1 Portanto a folha de medição inicial que será encaminhada a Seção de Alimentação Escolar do município de Volta Redonda terá a assinatura da direção e do RT da empresa responsável pela unidade.

2. A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que a realizará da seguinte forma:

2.1. Observando e totalizando a medição inicial, realizada pelas unidades educacionais;

2.2. Observando o desempenho do serviço prestado pela CONTRATADA;

2.3. Observando as eventuais ocorrências na prestação do serviço, apontadas pelas unidades educacionais e tomando as providências necessárias.

3. Na medição dos serviços prestados, serão considerados os apontamentos realizados pelo diretor da unidade educacional referentes à quantidade e ao tipo de alimentação fornecido por dia e por período de funcionamento da unidade (com a respectiva totalização quinzenal).

3.1 A indicação das ocorrências e o relatório de desempenho da contratada na prestação dos serviços, bem como o acompanhamento e o controle diário da execução do contrato serão de responsabilidade da direção das unidades educacionais.

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

## **5. COMPOSIÇÃO DE CUSTO**

Para definição de custo, os cardápios serão divididos proporcionalmente, como 23% do valor para as proteínas; 10% do valor para os hortifruti e 14% para os carboidratos.

5.1 Pelo descumprimento do cardápio serão considerados a insuficiência de proteínas, de hortifruti e de carboidratos de forma que seja descontado no faturamento, a proporção de 23%, 10% e 14% respectivamente, do valor a ser pago ao prestador do serviço, sem prejuízo das demais sanções.

5.2 Para efeito de punição, sempre que for apurado descumprimento do cardápio, o Município ficará com a parcela de 1/24 ( um vinte e quatro avos), do valor total retido como caução, para cada mês de ocorrência de irregularidade, sem prejuízo das demais sanções.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

5.3 Na eventualidade de rescisão de contrato por descumprimento de obrigações por parte de CONTRATADA, o município ficará com 100% do valor da caução, incluindo o rendimento de aplicações financeiras, a título de indenização.

**III. DAS OBRIGAÇÕES DA UNIDADE EDUCACIONAL QUE RECEBE O SERVIÇO:**

1. Caberá à direção das unidades educacionais, além da medição diária do serviço, registrada em formulários padronizados, e o encaminhamento deste à CONTRATANTE, Seção de Alimentação Escolar da SME de forma documental:

1.1. Informar à CONTRATADA (empresa) e à CONTRATANTE (SME), sobre:

a) Dispensa de aulas que represente significativa redução na alimentação preparada com antecedência de, no mínimo, 24 horas.

b) Cronograma anual contendo feriados e atividades escolares diversas (reuniões pedagógicas, passeios, jogos, torneios ou outras realizadas fora da unidade escolar) no início de cada ano letivo.

1.2. Encaminhar à CONTRATANTE, seção de alimentação escolar da SME, através de formulário padronizado, para análise e deliberação junto à CONTRATADA (empresa), solicitação referente:

1.2.1. Fornecimento de: **a)** kits lanches; **b)** merenda especial; **c)** alimentação para atendimento dos programas e projetos educacionais. Festival de Bandas e Fanfarras. **d)** alimentação para o atendimento de necessidades alimentares ou nutricionais especiais tais como diabetes, intolerância à lactose, e outros, sendo que, neste caso, deverá haver a devida justificativa para o pedido, através do envio de cópia do documento comprobatório (laudo de médico ou de nutricionista).

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

1.2.3. Solicitação referente à reposição de utensílios e manutenção de equipamentos após comunicação com a supervisora RT da CONTRATADA responsável pela unidade.

1.2.4 As solicitações serão previamente analisadas pela equipe da seção de alimentação escolar da SME e autorizadas apenas quando pertinentes.

1.3 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, devendo à custa ser coberta pela CONTRATANTE.

1.4 Responsabilizar-se por comunicar à seção de alimentação escolar da SME toda baixa de patrimônio ou transferência que venha a ser realizada pela RT da CONTRATADA.

1.5. Responsabilizar-se com apoio da SME por: fornecer mobiliário de refeitório, realizar o controle de pragas e vetores, construir abrigo para cilindro e botijões de gás de cozinha, substituir telhas e calhas externas à cozinha e revisar e reparar bebedouros de água.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

1.6. Incentivar para que o aluno consuma a alimentação escolar completa tipo “prato pronto”, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, exceto com relação à sobremesa, para a qual deverá ser observada a seguinte instrução, se esta for:

- a) Gelatina): Não deverá ser servido na repetição, a fim de não estimular o aluno a consumi-lo de forma excessiva e a adotar um comportamento alimentar inadequado, que pode levá-lo, entre outras causas, à obesidade, um dos fatores de risco para adquirir doenças crônicas não transmissíveis.
- b) Fruta (in natura): Seu consumo deverá ser estimulado para a formação de um comportamento alimentar adequado, promotor de saúde. A mesma deverá ser consumida na unidade escolar, não podendo ser levada para casa.
- c) Suco concentrado

1.7. As instruções previstas no item anterior fundamentam-se na Portaria Interministerial nº 1010, de 08/05/2006 - Artigo 5º - Parágrafos VI e VII, os quais preconizam que, para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar, devem-se implementar algumas das seguintes ações: aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras; estimular e auxiliar os serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis e no desenvolvimento de estratégias que possibilitem essas escolhas.

#### **IV. DOS CARDÁPIOS**

1. Os cardápios serão elaborados pela CONTRATANTE e terão pelo menos um nutricionista como responsável técnico, atendendo à Resolução FNDE/CD nº 38 de 16/07/2009 – art 15 Parágrafo II, e deverão ser cumpridos pela CONTRATADA.

2. Os cardápios elaborados deverão considerar os seguintes fatores:

a) Diretrizes e objetivas do (PNAE) Programa de Alimentação Escolar;

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

c) Aceitabilidade dos alimentos, de acordo com o parâmetro preconizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, correspondente a 85%, ou por parâmetros determinados pela CONTRATANTE, desde que não sejam inferiores ao valor ora citado;

d) Adequação das características sensoriais dos alimentos que irão compor as refeições: aparência, cor harmoniosa no prato, odor e sabor agradáveis, textura adequada à mastigação da faixa etária atendida;

e) Fornecimento de alimentos que contenham uma composição nutricional adequada para contribuir na prevenção ao aparecimento, desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis e combatendo as principais carências nutricionais existentes no país.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- f) Respeito aos hábitos alimentares regionais, à sazonalidade e à interação e biodisponibilidade entre os nutrientes;
- g) Adequação entre horário e tipo de alimentação servida e entre clima regional e estação do ano, para evitar desperdícios;
- h) Características e peculiaridades do atendimento por tipo e condição estrutural da unidade educacional, faixa etária atendida, período de permanência na unidade e tipo de alimentação;
- i) Parte da população atendida apresenta necessidade alimentar e/ou nutricional especial, (tais como: diabetes, fenilcetonúria, intolerância a lactose, etc.), que deverão ser atendidas de acordo com o padrão do cardápio normal, ajustadas às necessidades requeridas;
- j) Deverá ser elaborado um cardápio para cada tipo de patologia existente na rede municipal de ensino, considerando a necessidade de macro e micro nutrientes da faixa etária a qual se destina e utilizando-se dos gêneros já descritos no anexo IV.
- j) “Recomendações da Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde” (57ª Assembléia Mundial de Saúde, 22/05/04), a qual, entre outras, recomenda que seja limitado o consumo de açúcares livres; aumentado o consumo de frutas, frutas secas, hortaliças e cereais integrais; limitado o consumo de gorduras e substituídas às gorduras saturadas por insaturadas;
- k) Recomendações do “Guia Alimentar Para a População Brasileira”, instrumento oficial do Ministério da Saúde, de outubro de 2005, que define as diretrizes alimentares para orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira, a partir de dois (02) anos de idade;
- l) Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas (de educação Infantil, fundamental e nível médio), em âmbito nacional, instituídas pela Portaria Interministerial (Ministérios da Saúde e Educação), nº1010 de 8 de maio de 2006;
- m) Portaria nº 687 do Ministério da Saúde, de 30/03/06, referente à Política Nacional de Promoção à Saúde a qual, entre outras disposições, aprova o desenvolvimento de ações que promovam a alimentação saudável no ambiente escolar e estimulem escolhas alimentares saudáveis pelos alunos;
- n) Decretos e Normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Política Nacional de Alimentação e Nutrição;
- o) Relação de alimentos e respectivos “per capita” e frequências de utilização, estabelecidos no anexo III;
- p) Compatibilidade entre o custo de cada tipo de alimentação e seu respectivo preço contratado;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- q) Previsão das eventuais dificuldades relativas à logística de abastecimento;
- r) Outros fatores poderão ser considerados na elaboração dos cardápios, que venham propiciar racionalidade e uniformidade de tratamento às unidades educacionais, quanto ao:
- atendimento alimentar;
  - controle, supervisão e avaliação do PNAE (Programa de Alimentação Escolar);
  - avaliação dos serviços prestados pela(s) CONTRATADA(s);
  - uniformização dos valores monetários despendidos.
3. Os cardápios elaborados pela CONTRATANTE serão submetidos à CONTRATADA e, após acordados, terão a co-responsabilidade técnica dos nutricionistas de ambas as partes, para a sua devida execução. Estes deverão ser entregues pela CONTRATADA às unidades educacionais em que presta serviço, que deverá afixá-lo em local que permita a sua adequada visualização.
4. Os cardápios deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA e seguir os parâmetros indicados no anexo III, especialmente no que se refere à quantidade “per capita”, porcionamento, e as frequências dos alimentos e/ou preparações.
5. A composição dos cardápios, as quantidades “per capita”, o porcionamento e as frequências dos alimentos e/ou preparações poderão ser alteradas a qualquer tempo pela CONTRATANTE, para melhor adequá-las às diretrizes e objetivos básicos do PNAE ( Programa de Alimentação Escolar), desde que observada a compatibilidade entre seu custo e o respectivo preço contratado.
6. Os cardápios elaborados deverão ter o cálculo do seu valor nutricional quanto ao valor energético total e de micro e macro nutrientes entregue pela CONTRATANTE à CONTRATADA no prazo de até dez dias corridos a partir da data de publicação.
7. Os cardápios deverão ser entregues a CONTRATADA em tempo hábil para realização dos pedidos.
8. Caso os cardápios apresentem-se em desconformidade com o objetivo nutricional do PNAE (Programa de Alimentação Escolar), poderão ser readequados, de comum acordo entre as partes.
9. Cardápios diferenciados, para datas festivas e especiais, somente poderão ser atendidos mediante aprovação da CONTRATANTE.
10. O cardápio poderá ser alterado pela CONTRATANTE em casos excepcionais e encaminhado com antecedência mínima de dez (10) dias úteis ao seu cumprimento.
11. O cardápio só poderá sofrer alteração de algum item, por qualquer razão, após ser acordado com a CONTRATADA antes que o mesmo seja servido aos alunos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

12. Os cardápios para atendimento aos alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais, deverão ser adequados com produtos que atendam as patologias o mais próximo possível do servido aos outros alunos no dia.

## **VI. DOS PROGRAMAS DE TREINAMENTO E PROJETOS**

1. Deverão ser observadas as seguintes instruções pela CONTRATADA:

1.1. Programas de treinamentos que a CONTRATADA pretenda implantar junto a seus manipuladores de alimentos deverão ser planejados observando, no mínimo, o roteiro disponibilizado pela CONTRATANTE, e submetidos à apreciação da mesma no prazo mínimo de quinze dias antes do seu início.

1.2. Projetos de educação nutricional, estabelecidos pela CONTRATANTE em consonância com a proposta pedagógica estabelecida pelo Departamento Pedagógico da Secretaria Municipal de Educação deverão seguir as diretrizes e prioridades estabelecidas pela Seção de Alimentação Escolar e deverão ter a participação da CONTRATADA a fim de contribuir para o cumprimento dos objetivos do PNAE (Programa de Alimentação Escolar).

1.3 Formação culinária e treinamentos da mão de obra da CONTRATADA deverão ter os respectivos planejamento e cronograma encaminhados à CONTRATANTE para apreciação no prazo mínimo de 15 (quinze) dias úteis que antecederem o seu início, devendo ser encaminhada posteriormente à CONTRATANTE, no prazo máximo de 15 (quinze) dias a contar de seu término, a relação dos funcionários participantes e suas respectivas unidades de lotação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**ANEXO II**

**RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS E NÚMEROS DE ALUNOS CONFORME**  
**CENSO 2011**

<b>ENSINO FUNDAMENTAL – 1º ao 5º Ano (38)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	E.M. Amaral Peixoto	394
02	E.M. Amazonas	455
03	E.M. Bahia	674
04	E.M. Ceará	376
05	E.M. Condado do Ipê	83
06	E.M. Damião Medeiros	357
07	E.M. Eng. Sérgio de Andrade Rocha	169
08	E.M. Fernando de Noronha	608
09	E.M. Goiás	210
10	EM. Graciema Coura	500
11	E.M. Jayme de Souza Martins	590
12	E.M. Jesus Menino	519
13	E.M. João Hassis	402
14	E.M. João Paulo I	753
15	E.M. John Kennedy	465
16	E.M. José Fontes Torres	319
17	E M. Lions Clube	211
18	E.M. Maestro Franklin de Carvalho Jr.	553
19	E.M. Maria Carraro	162
20	E.M. Maria José Campos Costa	1165
21	E.M. Mario Villani	392
22	E.M. Mato Grosso	244
23	E.M. Miguel Couto Filho	536
24	E.M. Othon Reis Fernandes	338
25	E.M. Palmares	397
26	E.M. Pará	604
27	E.M. Paraíba	386
28	E.M. Pernambuco	208
29	E.M. Prof. Domingos Maia	303



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

30	E.M. Prof. Luiz Cantanhede de Carvalho Almeida	279
31	E.M. Prof. Lund Fernandes Villela	781
32	E.M. Prof. Paulo Freire	233
33	E.M. Prof. Waldyr Amaral Bede	418
34	E.M. Profª Antonietta Motta Bastos	509
35	E.M. Profª Juracy Varanda de Almeida Gama	509
36	E.M. Roraima	180
37	E.M. São Francisco de Assis	280
38	E.M. Sergipe	337
<b>ENSINO FUNDAMENTAL – 6º ao 9º Ano (10)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	E.M. Dr. Julio Caruso	629
02	E.M. Dr. João Paulo Pio de Abreu	435
03	E.M. Espírito Santo	516
04	E.M. Prof. José Juarez Antunes	972
05	E.M. Profª. Maria Rosa Rodrigues	480
06	E.M. Profª Marizinha Félix Teixeira de Lima	541
07	E.M. Rubens Machado	534
08	E.M. Tocantins	537
09	E.M. Walmir de Freitas Monteiro	798
10	E.M. Wandir de Carvalho	934
<b>ENSINO FUNDAMENTAL – 1º ao 9º Ano (03)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	E.M. Mato Grosso do Sul	359
02	E.M. Paulo VI	806
03	E.M. Nilton Penna Botelho	509
<b>FEVRE – (05)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	Col. Getúlio Vargas	1698
02	Col. João XXIII	1166
03	Col. José Botelho de Athayde	943
04	Col. Profª Delce Horta	779
05	Col. Profª. Themis de Almeida Vieira	996
<b>ESCOLAS ESPECIALIZADAS – (04)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	E.M. Esp. Dr. Hilton Rocha	44
02	E.M. Esp. Prof. Dayse Mansur da Costa Lima	70
03	SEMEIA	72
04	CAPD	
<b>CRECHES – (17)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	C.M. Acalanto	47



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

02	C.M. Amor Perfeito	112
03	C.M. Aymar Taranto	56
04	C.M. Ayrton Senna	100
05	C.M. Doce Mel	33
06	C.M. Elza Bertazzo de Albuquerque e Lima	84
07	C.M. Gotinhas de Amor	202
08	C.M. Herbert de Souza	94
09	C.M. José Ferreira dos Santos	87
10	C.M. Madre Tereza de Calcutá	69
11	C.M. Mahatma Gandhi	85
12	C.M. Maria Clara Machado	62
13	C.M. Mundo Colorido	34
14	C.M. Norberto Reduzino de Sá	104
15	C.M. .Nosso Espaço	169
16	C.M. Raiozinho de Sol	79
17	C.M. Tempo de Criança	165
<b>CONVENIADAS – (08)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	APADEFI	28
02	A.P.M.I.	53
03	Creche Comunitária Santa Cecília	50
04	Lar Espírita Irmã Zilé	75
05	Lar Escola Recanto das Crianças	134
06	Lar Maria Izabel Galvão	101
07	Lar Pestalozzi – APAE	141
08	S.O.S	100
<b>CENTROS M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL – (19)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	C.M.E.I. Albert Sabin	186
02	C.M.E.I. Alkindar Cândido da Costa	227
03	C.M.E.I. Alzira Vargas Amaral Peixoto	312
04	C.M.E.I. Aracy Carvalho Di Biase	209
05	C.M.E.I. Balãozinho Vermelho	193
06	C.M.E.I. Barquinho de Papel	175
07	C.M.E.I. Bem-Me-Quer	462
08	C.M.E.I. Branca de Neve	309
09	C.M.E.I. Cinderela	127
10	C.M.E.I. Cirandinha	311
11	C.M.E.I. Cora Coralina	460
12	C.M.E.I. Iracema Leite Nader	250
13	C.M.E.I. Monteiro Lobato	147
14	C.M.E.I. Oscar Rodrigues Cardoso	237
15	C.M.E.I. Pinguinho de Gente	292





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

16	C.M.E.I. Profª Marlene Mendes de Castro	154
17	C.M.E.I. Pururuca	434
18	C.M.E.I. Recanto Infantil	419
19	C.M.E.I. Zilda Arns	333
<b>CENTROS M. INTEGRADOS DE EDUCAÇÃO – (02)</b>		<b>NÚMERO DE ALUNOS CONFORME O CENSO</b>
01	C.M.I.E. Carlos Sarkis	191
02	C.M.I.E. Wladir de Souza Telles	834

**Anexo III – CARDÁPIOS**  
**EXEMPLO DE CARDÁPIO A**

DESJEJUM - LANCHE

Escolas de ensino fundamental 1º ao 9º ano

	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
<b>1ª SEMANA</b>	Leite com achocolatado Biscoito salgado com margarina	Leite com enriquecedor de morango Biscoito doce tipo maisena	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor coco	logurte Bolo individual	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor leite
<b>2ª SEMANA</b>	Leite com cereal de milho açucarado	Leite com achocolatado Biscoito doce tipo Maria	logurte Biscoito rosquinha sabor coco	Leite com achocolatado Pão com queijo mussarela fatiado	Leite com enriquecedor de morango Biscoito salgado com margarina
<b>3ª SEMANA</b>	Leite com achocolatado Biscoito doce tipo Maria	Leite com enriquecedor de morango Biscoito rosquinha sabor nata	Leite com achocolatado Bolinho individual	logurte Biscoito salgado com geléia	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor leite
<b>4ª SEMANA</b>	Leite com cereal de milho açucarado	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor coco	Leite com enriquecedor de morango Biscoito tipo maisena	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor leite	logurte Pão com requeijão

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

<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in natura</b>	<b>Frequência mensal</b>
<b>Achocolatado</b>	20g	10
<b>Enriquecedor</b>	20g	4
<b>logurte</b>	200 ml	4
<b>Biscoito salgado</b>	30 g	3
<b>Biscoito doce</b>	30 g	4



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

<b>Biscoito rosquinha</b>	45 g	7
<b>Cereal de milho açucarado</b>	50 g	2
<b>Bolo individual</b>	1 un. 40g	2
<b>Pão</b>	1 un. 50g	2
<b>Queijo Mussarela fatiado</b>	20 g	1
<b>Margarina</b>	10g	3
<b>Requeijão</b>	10g	1
<b>Geléia</b>	10g	1
<b>Leite UHT</b>	200 ml	14
<b>Leite UHT p/ cereal de milho açucarado</b>	150 ml	2
<b>Suco concentrado (Acerola, Caju, Goiaba, Manga, Maracujá e Uva)</b>	20 ml	4
<p align="center">Incluir no verão uma vez por semana suco concentrado no desjejum e no lanche na substituição do leite com achocolatado. O achocolatado, o enriquecedor de morango, o iogurte, o leite com cereal e o suco deverão ter o volume final de 200 ml.</p>		

**EXEMPLO DE CARDÁPIO B**

**ALMOÇO**

Escolas de ensino fundamental 1º ao 9º ano

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
<b>1ª SEMANA</b>	Arroz maluco (ovos, apresuntado, cenoura e milho) Feijão carioca e salada de acelga	Arroz ,feijão , isca de frango ao molho com Polenta, Abobrinha verde refogada	Arroz,feijão, vaca atolada (carne em cubos com mandioca) Salada de repolho ao vinagre	Macarrão (spaghetti) ao molho de frango, feijão e salada de alface	Arroz, feijoada de verão (carne em iscas, lingüiça calabresa) e virado de couve
<b>2ª SEMANA</b>	Arroz, feijão, lingüiça de frango assada acebolada e salada de cenoura ralada	Arroz , feijão, carne em cubos com chuchu e cenoura com salsinha	Arroz , feijão carioca, nuggets de frango assado e salada de beterraba cozida	Arroz , tutu , carne em isca ao molho de tomate e vagem	Arroz , feijão, Peixe ao molho, purê de batatas. Salada de alface e tomate
<b>3ª SEMANA</b>	Macarrão (Penne) ao molho de frango com ervilha , milho.Feijão e Salada de cenoura	Arroz , feijão, carne em isca ao molho com polenta e repolho refogado	Risoto de frango com ervilha , feijão,abóbora com molho de tomate	Arroz, feijoada de Verão (carne em cubos com lingüiça calabresa) Virado de couve	Arroz , feijão carioca, Sobrecoxa assada, batata soute
<b>4ª SEMANA</b>	Arroz , feijão, Nuggets de frango assado salada de cenoura ralada e acelga	Arroz , feijão carioca, frango com mandioca, Salada de almeirão	Arroz , feijão, lingüiça de frango assada e salada de acelga e chuchu	Arroz , Feijão, Ovos mexidos com cenoura e salada de pepino	Arroz, Feijão estrogonof de peixe ( creme de leite e milho) Batata palha

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

Alimentos / Preparações	Per Capita in natura	Frequência mensal
Arroz	50g	17
Arroz para risoto	50g	1
Feijão Preto	20g	16
Feijão carioca	20g	04
Macarrão	60g	2
Lingüiça de frango	60g	2
Lingüiça calabresa para feijão	30g	2
Carne em cubos ou isca	60g	4
Carne em cubos para feijoada	30g	2
Peito de frango desossado	60g	2
Sobrecoxa de frango	1 unid 160 g	1
Frango para risoto e macarrão	50g	3
Nuggets ou tirinha de frango	60g	2
Ovo de galinha	55g ou 1unid	2
Apresuntado	20g	1
Enlatados (milho, ervilha e seleta)	30g	4
Peixe (CAÇÃO)	120g	2
Farinha de mandioca para farofa	30g	2
Farinha de mandioca para tutu e pirão	15g	1
Fubá para Polenta	15g	2
Verduras e legumes do grupo A (cru)	30g	10
Verduras e legumes do grupo A (cozido)	40g	6
Verduras e legumes do grupo B (cru)	40g	2
Verduras e legumes do grupo B (cozido)	40g	7
Verduras e legumes do grupo C	40g	5
Batata Palha	40g	1
Creme de leite	10ml	1

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

EXEMPLO DE CARDÁPIO C

	DESJEJUM - CRECHE	DEJEJUM - LANCHE		C.M.I.E./ C.M.E.I.	
	Segunda – feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1ª SEMANA	Leite com enriquecedor de morango, Biscoito doce tipo maisena	Leite com achocolatado, Biscoito rosquinha sabor coco	Iogurte Bolo fatia	Leite com cereal de milho açucarado	Leite com achocolatado Biscoito salgado com margarina



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>2ª SEMANA</b>	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor coco	Leite com enriquecedor de morango Biscoito doce tipo Maria	Leite com achocolatado, Biscoito rosquinha sabor leite	logurte Pão com queijo mussarela fatiado	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor coco
<b>3ª SEMANA</b>	Leite com cereal de milho açucarado	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor coco	Leite com enriquecedor de morango Biscoito doce tipo leite	Leite com achocolatado Fatia de bolo	logurte Biscoito rosquinha sabor leite
<b>4ª SEMANA</b>	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor coco	Leite com enriquecedor sabor morango Biscoito salgado com geléia	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor leite	logurte Pão com requeijão	Leite com achocolatado Biscoito doce tipo maisena

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

<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in natura</b>	<b>Frequência mensal</b>
<b>Achocolatado</b>	15g	10
<b>Enriquecedor</b>	15g	4
<b>logurte</b>	150 ml	4
<b>Biscoito salgado</b>	20g	2
<b>Biscoito doce</b>	20g	4
<b>Biscoito rosquinha</b>	35g	8
<b>Cereal de milho açúcarado</b>	30g	2
<b>Bolo fatia</b>	30 g	2
<b>Pão</b>	1unid/ 50g	2
<b>Margarina</b>	10 g	1
<b>Queijo mussarela fatiado</b>	20 g	1
<b>Requeijão</b>	10 g	1
<b>Leite UHT</b>	150 ml	14
<b>Leite UHT para sucrilhos</b>	100 ml	2
<b>Geléia</b>	10 g	1

O leite deverá ter o volume final de 150 ml

**EXEMPLO DE CARDÁPIO D**

ALMOÇO

CRECHE / C.M.I.E./ C.M.E.I.

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
--	-----------------	---------------	----------------	----------------	---------------



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

<b>1ª SEMANA</b>	Macarrão (parafuso) ao molho de frango, Feijão, Salada de acelga	Arroz, feijão, Carne isca com aipim, Salada de alface	Arroz, feijão carioca, Nugget de frango assado, Salada de cenoura cozida	Arroz, feijão com carne cubo, Virado de couve, Salada de beterraba	Arroz, feijão, Isca de frango com tomate e milho, Purê de batata, Salada de repolho
<b>2ª SEMANA</b>	Arroz, feijão carioca, Nugget de frango assado, Salada de beterraba com cenoura ralada	Arroz, feijão, Carne em cubo ao molho, Polenta, Couve refogada	Arroz, feijão, Peixe ao molho, batata soute, Salada de alface	Arroz, feijão, Carne isca com cenoura e chuchu	Arroz, feijão, Frango ao cubo com abóbora, Salada de tomate
<b>3ª SEMANA</b>	Arroz, feijão, Frango com chuchu, Salada de acelga	Arroz, feijão com carne cubo, Virado de couve, Vagem cozida	Arroz, feijão Frango com inhame, Salada de cenoura ralada	Macarrão (spaghetti) ao molho de frango, Feijão carioca, Salada de alface	Arroz, feijão, carne isca com aipim, Repolho refogado, Salada de tomate
<b>4ª SEMANA</b>	Arroz, feijão, Ovos mexidos com cenoura e vagem, Salada de acelga	Arroz, Tutu, Carne isca ao molho, Salada de repolho com tomate	Arroz, feijão carioca, Frango com cenoura e chuchu	Arroz, feijão, Carne cubo ao molho, Polenta, chicória refogada	Arroz, feijão, Peixe ao Molho, Purê de batata, Salada beterraba cozida

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

<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in natura</b>	<b>Frequência mensal</b>
Arroz	30 g	18
Feijão Preto	15 g	16
Feijão Carioca	15 g	4
Macarrão	40 g	2
Enlatado (Milho)	20 g	1
Carne em cubos ou isca	40 g	6
Carne em cubos para feijoada	40 g	2
Peito de frango desossado	40 g	7
Nuggets ou tirinha de frango	40 g	2
Ovo de galinha	1 unid/ 55g	1
Peixe	90 g	2
Farinha de mandioca para farofa	20 g	2
Farinha de mandioca para tutu	10 g	1
Verduras e legumes do grupo A (cru)	20 g	11
Verduras e legumes do grupo A (cozido)	30 g	4
Verduras e legumes do grupo B (cru)	20 g	2
Verduras e legumes do grupo B (cozido)	30 g	10
Verduras e legumes do grupo C	30 g	7

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





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**EXEMPLO DE CARDÁPIO E**

LANCHE DA TARDE

CRECHE

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta – feira
<b>1ª SEMANA</b>	Leite com achocolatado Biscoito salgado com margarina	Leite batido com mamão	logurte, pão com margarina	Salada de frutas	Leite com Cereal de milho açucarado
<b>2ª SEMANA</b>	Leite com enriquecedor sabor morango Biscoito rosquinha sabor leite	Gelatina Biscoito doce tipo leite	Leite com achocolatado, Bolo fatia	logurte Biscoito rosquinha sabor coco	Geléia de mocotó com banana picada
<b>3ª SEMANA</b>	Leite com enriquecedor de morango, Biscoito doce tipo maisena	logurte Pão com requeijão	Salada de frutas	Leite com achocolatado, Biscoito rosquinha sabor leite	Leite batido com mamão
<b>4ª SEMANA</b>	Geléia de mocotó com banana picada	logurte, Biscoito rosquinha sabor chocolate	Leite com cereal de milho açucarado	Gelatina Biscoito doce tipo maisena	Leite com achocolatado Biscoito rosquinha sabor coco

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

<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in natura</b>	<b>Frequência mensal</b>
<b>Achocolatado</b>	20 g	4
<b>Enriquecedor de Morango</b>	20 g	2
<b>logurte</b>	150 ml	4
<b>Biscoito salgado</b>	30 g	1
<b>Biscoito doce</b>	30 g	3
<b>Biscoito rosquinha</b>	30 g	5
<b>Cereal de milho açucarado</b>	30 g	2
<b>Bolo</b>	fatia de 30g	1
<b>Pão</b>	1 unid/50 g	2
<b>Margarina</b>	15 g	2
<b>Requeijão</b>	15 g	1
<b>Leite UHT</b>	150 ml	6
<b>Leite UHT com cereal de milho açucarado</b>	100 ml	2
<b>Leite UHT para misturar com fruta</b>	100 ml	2
<b>Fruta para bater com leite</b>	40 g	2
<b>Fruta p/ salada ( 4 tipos)</b>	80 g	2
<b>Fruta para servir com geléia de mocotó</b>	40 g	2
<b>Geléia de mocotó</b>	70 g	2
<b>Gelatina em pó sabores</b>	40 g	2



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

Quando a vitamina possuir 02 frutas, utilizar 20g do per capita.

- No caso do aluno não aceitar a vitamina de frutas deverá ser servido a fruta com per capita, descrita acima como fruta picada para salada.

**EXEMPLO DE CARDÁPIO F**

PRÉ JANTAR

CRECHE

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
<b>1ª SEMANA</b>	Canjiquinha com frango cenoura e couve	Sopa de legumes (espinafre, cenoura e chuchu) macarrão com carne isca	Canja com frango, batata e vagem	Sopa creme de cenoura, repolho e carne cubo	Sopa de legumes (batata salsa e abobrinha) frango
<b>2ª SEMANA</b>	Sopa creme de legumes (inhame e vagem) e frango	Sopa de legumes (mandioca, carne em isca, batata e cenoura)	Sopa de Feijão, frango e legumes (batata e abóbora)	Sopa de legumes (chuchu e abóbora) com carne cubo e macarrão	Sopa de fubá com ovos e couve cenoura
<b>3ª SEMANA</b>	Sopa de legumes (abóbora, batata e chuchu) com carne isca e macarrão.	Sopa creme de (batata salsa e couve) frango	Canjiquinha carne cubo, cenoura e tomate picadinho.	Canja com (cenoura e batata ) frango	Sopa creme de ervilha seca com carne isca
<b>4ª SEMANA</b>	Sopa de legumes (inhame, chuchu e espinafre) com frango	Sopa de fubá com ovos e couve	Sopa de legumes (abobrinha e batata salsa) com carne isca e macarrão	Sopa de legumes (mandioca e abobrinha) com frango e feijão.	Sopa de legumes (cenoura e vagem e inhame) carne cubos

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

Alimentos / Preparações	Per Capita in natura	Frequência mensal
Arroz para canja / sopa	20 g	2
Feijão	10 g	2
Macarrão para sopa	20g	4
Carne em cubos/ isca para sopa	30g	9
Peito de frango desossado para sopa	30g	9
Ovo de galinha	1 uni / 55g	2
Fubá para sopa	15 g	2
Canjiquinha	20 g	2
Verduras e legumes do grupo A (cozido)	20 g	5



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

<b>Verduras e legumes do grupo B (cozido)</b>	20 g	15
<b>Verduras e legumes do grupo C (cozido)</b>	20 g	16
<b>Folhosos</b>	10 g	6
<b>* Em todas as preparações deverão ter tempero, como: sal,alho,cebolinha de salsinha</b>		

**EXEMPLO DE CARDÁPIO G**

JANTAR

Educação de jovens e adultos - EJA

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
<b>1ª SEMANA</b>	Arroz Maluco (ovo, apesuntado, cenoura e milho) Feijão Carioca	Arroz e Feijão Isca de Frango ao Molho Polenta Abobrinha Refogada	Arroz, Feijão Vaca atolada (carne em cubos com mandioca) Salada de repolho ao vinagre	Macarrão (espaguete) ao molho de frango Feijão Salada de alface	Arroz Feijoada de Verão (carne isca e lingüiça calabresa) Virado de Couve
<b>2ª SEMANA</b>	Arroz e Feijão Lingüiça de Frango Assada Acebolada Salada de Acelga	Arroz, feijão, carne em cubos com chuchu e cenoura com salsinha	Arroz, feijão carioca, nuggets de frango assado e salada de beterraba cozida	Arroz, tutu , carne em isca ao molho de tomate e vagem	Arroz, feijão, Peixe ao molho, purê de batatas. Salada de alface e tomate
<b>3ª SEMANA</b>	Macarrão (Penne) ao molho de frango com ervilha, milho. Feijão e Salada de cenoura	Arroz, feijão, carne em isca ao molho com polenta e repolho refogado	Risoto de frango com ervilha, feijão, abóbora com molho de tomate	Arroz, feijoada de Verão (carne em cubos com lingüiça calabresa) Virado de couve	Arroz, feijão carioca, Sobre coxa assada, batata soute
<b>4ª SEMANA</b>	Arroz, feijão, Nuggets de frango assado Salada de cenoura ralada e acelga	Arroz, feijão carioca, frango com mandioca, Salada de almeirão	Arroz, feijão, lingüiça de frango assada e salada de acelga e chuchu	Arroz, Feijão, Ovos mexidos com cenoura e salada de pepino	Arroz, Feijão, estrogonofe de peixe ( creme de leite e milho) Batata palha

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

<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in natura</b>	<b>Frequência mensal</b>
<b>Arroz</b>	70 g	17
<b>Feijão Preto</b>	30 g	16
<b>Feijão Carioca</b>	30 g	4



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

Arroz para risoto	60 g	1
Macarrão (parafuso, penne e espaguete)	70 g	2
Lingüiça de frango	75 g	2
Lingüiça calabresa para feijão	30 g	2
Carne em cubos ou isca	60 g	4
Carne em cubos para feijoada	30 g	2
Peito de frango desossado	60 g	5
Sobrecoxa de frango	160 g	2
Frango para macarrão e risoto	50g	1
Nuggets ou tirinha de frango	60g	2
Ovo de galinha	55g ou 1unid	2
Apresentado	20g	1
Enlatados (milho, ervilha e seleta)	30g	4
Peixe (Cação)	120g	2
Farinha de mandioca para farofa	30g	2
Farinha de mandioca para tutu e pirão	15g	1
Fubá para polenta	15g	2
Verduras e legumes do grupo A (cru)	30g	9
Verduras e legumes do grupo A (cozido)	40g	6
Verduras e legumes do grupo B (cru)	40g	2
Verduras e legumes do grupo B (cozido)	40g	7
Verduras e legumes do grupo C	40g	5
Batata Palha	40g	1
Creme de Leite	10ml	1
*Macarrão para sopa	30g	1
*Arroz para canja	40g	1
*Canjiquinha	25g	2
*Carne isca ou cubo ou frango para sopa, canja ou canjiquinha	30g	4

\* No inverno substituir o Jantar por sopa, canjiquinha ou canja 1 vez por semana.  
Nas preparações acima dever ser usado cebola, salsa, cebolinha e tomate molho para tempero e apresentação do prato.

EXEMPLO DE CARDÁPIO H

COLAÇÃO

CRECHE

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1ª SEMANA NA	Suco limão com couve	Suco natural de maçã	Suco natural de laranja	Suco natural de melancia	Suco natural de mamão



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

2ª SEMANA	Suco natural de laranja	Suco natural de abacaxi com hortelã	Suco natural de maçã	Suco natural de mamão	Suco natural de laranja com beterraba
3ª SEMANA	Suco natural de mamão	Suco natural de laranja	Suco natural de melancia	Suco natural de maçã	Limonada
4ª SEMANA	Suco natural de laranja	Suco natural de maçã	Suco natural de goiaba	Suco natural de laranja com cenoura	Suco natural de mamão

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

Alimentos / Preparações	Per Capita in natura	Frequência mensal
Fruta para suco natural	40g -150 ml	20
Verduras e legumes do grupo A	10g	2
Verduras e legumes do grupo B	5g	2

\* Os sucos deverão ter volume final de 150 ml para creche

**EXEMPLO DE CARDÁPIO I**

SOBREMESA

C.M.I.E/ C.M.E.I/ U.E. DE ENSINO FUNDAMENTAL E E.J.A

	Segunda - feira	Terça - feira	Quarta - feira	Quinta - feira	Sexta - feira
1ª SEMANA	Suco Concentrado de Maracujá	Gelatina de Uva	Mamão	Maçã	Pera
2ª SEMANA	Suco Concentrado de Goiaba	Abacaxi	Melancia	Tangerina	Banana
3ª SEMANA	Suco Concentrado de Cajú	Gelatina de Morango	Banana	Melancia	Mamão
4ª SEMANA	Suco Concentrado de Manga	Maçã	Abacaxi	Tangerina	Goiaba

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

Alimentos / Preparações	Per Capita in natura	Frequência mensal
Suco concentrado	20 ml	4
Banana/ maçã/ goiaba/ laranja/ tangerina/pêra	1 unid	8
Abacaxi/ melão / mamão picado	120 g	4
Melancia com casca	160 g	2
Gelatina sabores (pó)	40 g	2

COMO SOBREMESA AOS ALUNOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL (EXCETO CRECHE), ENSINO FUNDAMENTAL E EJA A INCIDÊNCIA SEMANAL SERÁ DE: 2 VEZES SUCO CONCENTRADO E 3 VEZES FRUTA IN NATURA, SENDO QUE A CADA 15 DIAS, SERVIR GELATINA. O SUCO DEVERÁ TER O VOLUME FINAL DE 200 ML.

EXEMPLO DE CARDÁPIO J

PARA OS BERCÁRIOS O ATENDIMENTO DEVERÁ SEGUIR AS SEGUINTE ORIENTAÇÕES

Cardápio Padrão para a Faixa Etária de 4 a 5 meses				
Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar
(*) Fórmula Láctea Infantil	(**) Suco de Fruta	(***) Papa Salgada	(*) Fórmula Láctea e/ou Papa de Fruta	(*) Fórmula Láctea Infantil
<b>Observações:</b> (*) A mamadeira deverá ser preparada com Fórmula Infantil, na quantidade recomendada pelo fabricante para um volume final de até 180 ml.  (**) O suco deverá ter o volume final de 120 ml, <b>NÃO</b> podendo ser adicionado açúcar. Oferecer apenas suco de laranja lima, mamão, pêra, melão ou maçã.  (***) Composição da Papa Salgada: verduras e legumes do grupo A - 1 tipo; verduras e legumes do grupo B - 2 tipos; verduras e legumes do grupo C – 1 tipo; sendo uma fonte de vitamina A – 1 porção de carne. A papa salgada deverá ser com pouco ou sem sal e temperos naturais como: cebola e alho. <b>NÃO PODERÁ SER UTILIZADO CALDO EM PÓ OU EM CUBOS.</b> A carne deve ser cozida junto com os legumes e retirada depois.  As frutas deverão ser diferentes na colação e lanche.  Hidratação = água fervida ou filtrada nos intervalos.				

Tabela de incidência e per capita dos alimentos do Cardápio J

Alimentos / Preparações	Per Capita in natura	Frequência mensal
Fórmula Láctea Infantil 1 (desjejum, jantar)	180 ml	60
Suco Colação (*)	100 ml	20
Papa Salgada ( composição abaixo)	----	20
Verduras e legumes do grupo A (cozido)	10g	20
Verduras e legumes do grupo B	20g	20
Verduras e legumes do grupo C	25g	20
Carne Bovina	20g	12



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

<b>Frango</b>	25g	8
---------------	-----	---

**EXEMPLO DE CARDÁPIO K**

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**Observações:**

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

(\*\*) O suco deverá ter seu volume final de 150ml, NÃO podendo se adicionado açúcar.

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

A preparação da papa salgada devem ser bem cozidas e a carne servida desfiada.

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

(\*\*\*) Poderá ser preparado utilizando a fórmula infantil de seguimento e 5g de açúcar.

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

As frutas deverão ser diferentes na colação e no lanche.

Hidratação= água fervida ou filtrada nos intervalos das refeições.

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

<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in natura</b>	<b>Frequência Mensal</b>
<b>Fórmula Láctea Infantil 2 (desjejum)</b>	200ml	20
<b>Suco Colação (*)</b>	100ml	20
<b>Papa Salgada almoço e jantar (composição abaixo)</b>	-----	40
<b>Arroz</b>	10g	14
<b>Macarrão</b>	10g	16
<b>Feijão</b>	10g	10
<b>Verduras e legumes do grupo A (cozido)</b>	10g	40
<b>Verduras e legumes do grupo B (cozido)</b>	25g	40
<b>Verduras e legumes do grupo C</b>	25g	40
<b>Carne Bovina</b>	20g	22
<b>Frango</b>	25g	16
<b>Gema de ovo</b>	½ un	2
<b>Frutas</b>	----	
<b>Mamão papaia, banana prata ou maçã e pêra</b>	Fruta inteira = ½ un (50g)	8
<b>Fórmula Láctea Infantil 2 (vitamina e mingau)</b>	180 ml	12

**EXEMPLO DE CARDÁPIO L**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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

**Observações:**  
(\*) A mamadeira deverá ser preparada com Fórmula Infantil, na quantidade recomendada pelo fabricante para um volume final de até 240ml.  
(\*\*) O suco deverá ter seu volume final de 150ml. Podendo ser adicionado quantidade mínima açúcar. As frutas deverão ser diferentes na colação e no lanche.  
Alimentos fontes de proteínas ofertar apenas: carne bovina, frango e gema de ovo.  
Não oferecer embutidos e peixe.  
Os alimentos deverão ser bem cozidos e as carnes desfiadas.  
Mingau e vitaminas deveram ser preparadas utilizando a fórmula infantil de seguimento e 5g de açúcar.  
Hidratação= água fervida ou filtrada nos intervalos das refeições.

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

-Alimentos de difícil mastigação, deglutição e digestão: alimentos crus, frituras, lingüiça, milho integral, feijão com casca, batata frita, frutas com sementes, pipoca, etc.

-Alimentos potencialmente alergênicos: leite de vaca, clara de ovo, mariscos, amendoim, farinha de trigo, chocolate, carne de porco.

-Alimentos ricos em fibras dietéticas e taninos devem ser ingeridos moderadamente: farinhas integrais, farelo de trigo e aveia e cereais integrais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

- Aos 12 meses, a maioria das crianças pode receber o mesmo tipo de alimento consumido por adultos, desde que com densidade energética e consistência adequada. A partir de então, deve-se restringir o uso de alimentos semi-sólidos e deve-se evitar alimentos de formato aguçado e/ou consistência dura (ex: cenouras cruas, nozes, uvas), pelo risco de engasgar a criança.

## Cardápios Diferenciado

### BOLO

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

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

### LANCHE DIFERENCIADO

1ª Opção	Cachorro quente ( carne moída, molho, milho e batata palha)
2ª Opção	Hambúrguer (pão de hambúrguer, carne, alface, tomate, batata palha)
3ª Opção	Pipoca
4ª Opção	Canjica
5ª Opção	Picolé

Tabela de per capita do cardápio de LANCHE DIFERENCIADO	
Alimentos / Preparações	Per Capita in natura
Pão de hot-dog	50 g



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

Carne moída	30 g
Milho	10 g
Batata palha	10 g
Canjica	20 g
Leite	100 ml
Açúcar	10 g
Pipoca	20 g
Pão de Hambúrguer	50 g
Carne de Hambúrguer	50 g
Alface	10 g
Tomate	15 g
Picolé	1 un

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

**ALMOÇO DIFERENCIADO**

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

**SOBREMESA**

1ª Opção	Salada de frutas
2ª Opção	Montanha Russa ( gelatina com creme de leite)

**Tabela de per capita do cardápio de ALMOÇO DIFERENCIADO e SOBREMESA**

<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in natura</b>
Arroz	50 g
Frango	40 g
Creme de leite	20 ml
Margarina	10 g
Milho	10 g
Batata palha	20 g
Alface	15 g
Tomate	15 g
Leite	20 ml
Requeijão	15 g
Brócolis	5 g
Filé de frango	60 g
Gelatina	20 g
Banana	20 g
Laranja	20 g
Maçã	20 g



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

Mamão	20 g
-------	------

**KIT LANCHE**

**\* Para atividades externas**

1ª OPÇÃO: Suco, pão careca com queijo e barra de cereal
2ª OPÇÃO: Guaraná individual e biscoito waffer
3ª OPÇÃO: Iogurte e pão careca com queijo
4ª OPÇÃO: Guaraná individual e bolo individual
5ª OPÇÃO: Achocolatado e pão francês com margarina
6ª OPÇÃO: Achocolatado e pão com requeijão
7ª OPÇÃO: Iogurte e bolo individual
8ª OPÇÃO: Guaraná natural, biscoito salgado com margarina e barra de cereal
9ª OPÇÃO: Enriquecedor de morango e pão de leite com margarina
10ª OPÇÃO: Guaraná natural, biscoito salgado com margarina e barra de cereal
11ª OPÇÃO: Enriquecedor de morango e waffer

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

<b>Alimentos / Preparações</b>	<b>Per Capita in natura</b>
Guaraná natural	290 ml
Enriquecedor de morango	200 ml
Achocolatado	200 ml
Iogurte	200 ml
Suco	200 ml
Queijo	2 fatias de 20 g
Margarina	10 g
Requeijão	10 g
Bolo individual	1 unid
Pão de forma	2 fatias de 20 g
Pão de hot-dog	1 unid de 50 g
Pão francês	1 unid de 50 g
Barra de cereal	1 unid
Biscoito salgado	4 unid
Biscoito waffer	1 unid

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

\*Os sanduíches que compõem os kits, descritos acima, deverão estar devidamente embalados, individualmente em sacos de polipropileno, transparente, atóxico, inodoro, próprio para contato direto com alimentos totalmente vedados íntegros, de tamanho apropriado, e com data, horário da manipulação e prazo de validade na embalagem.

\*Os demais componentes dos kits, como barras de cereais, biscoitos, bebidas, deverão ser embalados individualmente em embalagens atóxicas, inodoras, próprias para contato com alimentos, totalmente vedadas, íntegras.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

\* Em cada kit deverá constar 1 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, com a dimensão mínima de 15x15 cm embalado em filme de polipropileno transparente, atóxico, totalmente vedado.

\* O kit lanche poderá ser utilizado para atender a unidade educacional em **situação especial ou emergencial**, na qual não oferece condição de distribuição ou de preparo das refeições (falta de água; procedimentos de conserto na tubulação de gás; reformas, adaptações ou reparos nas instalações; etc.).

\* A CONTRATANTE poderá solicitar fruta para compor o kit lanche e para efeito de medição esta será cobrada a parte.

\* As frutas que compõem os kits deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em filme de polipropileno, transparente, atóxico, inodoro, próprio para contato com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário da manipulação e prazo de validade constando na embalagem.

\* Havendo necessidade os kits deverão ser entregues devidamente embalados e acondicionados em caixas térmicas higienizadas e resistentes ao transporte e manuseio.

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

**ANEXO IV**

**PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

**A) RELAÇÃO DE ALIMENTOS**

- 1) Achocolatado em Pó
- 2) Arroz Longo Fino Tipo 1
- 3) Barra de Cereais nos sabores:
  - a. Banana
  - b. Castanha do Pará
  - c. Coco
  - d. Frutas Variadas (Salada de Frutas/Frutas Vermelhas)
- 4) Biscoitos nos tipos:
  - a. Biscoito Salgado Tipo Água e Sal ou Cream Cracker
  - b. Biscoito Maria
  - c. Biscoito Maisena
  - d. Biscoito rosquinha sabor Leite
  - e. Biscoito rosquinha sabor Coco
  - f. Biscoito rosquinha sabor Chocolate
  - g. Biscoito Doce Integral
  - h. Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker
- 5) Bolos Individuais:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- a. Chocolate
  - b. Abacaxi
  - c. Laranja
  - d. Coco
  - e. Baunilha
  - f. Cenoura
  - g. Fubá ou Milho
  - h. Mesclado de Chocolate com Coco
  - i. Mesclado de Chocolate com Baunilha
- 6) Canjica:
- a. Milho de canjica branca
- 7) Carne Bovina Congelada:
- a. nos cortes:
    - Patinho
    - Coxão Mole
    - Coxão Duro.
  - b. Em cubos ou iscas
  - c. Acém moído
  - d. Músculo
- 8) Compostos Lácteos enriquecedor no sabor morango :
- 9) Ervilha:
- a. Em Conserva
  - b. Ervilha Seca Partida
  - c. Milho em conserva
- 10) Farinha de Trigo Tipo 1 Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico
- 11) Feijão Comum carioca ou preto Tipo 1
- 12) Fermentado Acético
- a. De álcool
  - b. De maçã
  - c. De álcool e vinho (AGRIN)
- 13) Flocos de Milho Açucarados
- 14) Fórmula Infantil em Pó para Lactentes:
- a. De Zero até o 6º mês
  - b. De Seguimento (a partir do 6º mês)
- 15) Frango em Pedacos Congelados Cortes: desossado
- b. Sobrecoxa
  - c. Peito/Filé
- 16) Fubá de Milho “Mimoso” Enriquecido com Ferro e Ácido
- 17) Gelatinas em Pó sabores:
- a. Abacaxi
  - b. Morango
  - c. Limão
  - d. Uva
  - e. Framboesa
  - f. Cereja
  - g. Maracujá





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- h. Tangerina
- i. Pêssego

18) Geléia de Frutas sabores:

- a. Morango
- b. Uva
- c. Abacaxi
- d. Framboesa
- e. Jabuticaba
- f. Goiaba

19) Geléia de Mocotó

20) Iogurte de Frutas sabores:

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

21) Leite Integral UAT ou UHT

22) Leite em Pó Integral

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

24) Lingüiça de frango

25) Lingüiça Tipo Calabresa

26) Macarrão de Sêmola para Macarronada Tipos:

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

27) Macarrão de Sêmola com Vegetais para Macarronada Tipos:

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

28) Macarrão Massinha de Sêmola para Sopa Tipos:

- a. Ave-Maria
- b. Padre-Nosso
- c. Argolinha
- d. Conchinha
- e. Alfabeto
- f. Anelzinho

29) Margarina cremosa

30) Mingau de amido

31) Néctar de Frutas/Sucos Tropicais sabores:

- a. Abacaxi
- b. Caju
- c. Goiaba
- d. Manga



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- e. Maracujá
  - f. Pera
  - g. Pêssego
  - h. Uva
- 32) Óleo Vegetal Refinado de Soja
- 33) Ovo Branco de Galinha
- 34) Pães tipos:
- a. Bisnaguinha
  - b. Bisnaga ou Pão de Leite
  - c. Hot Dog
  - d. Pão de Hambúrguer
  - e. Pão francês
- 35) Peixe – Filés Congelados de:
- a. Lombo de Cação
- 36) Apresuntado
- 37) Queijos Fatiados:
- a. Prato
  - b. Mussarela
- 38) Requeijão Cremoso
- 39) Sal Refinado de Mesa Iodado
- 40) Seleta de Legumes:
- a. Em lata
- 41) Suco de Laranja Integral Pasteurizado
- 42) Alimentos para atendimento de necessidades alimentares e nutricionais especiais (mediante prescrição médica ou de nutricionista)
- a. Alimentos sem glúten:
    - Biscoitos de polvilho (salgados e doces)
    - Biscoitos sem glúten (salgados e doces)
    - Biscoitos tipo Sequilho sem glúten
    - Pães sem glúten (salgados)
    - Flocos de Arroz sem extrato de malte
    - Granola sem glúten
    - Macarrão sem glúten
    - Chocolate em pó sem extrato de malte
  - b. Produtos sem adição de açúcar (sacarose), açúcar invertido, mel, xarope de glucose, xarope de milho ou dextrose:
    - Adoçantes Dietéticos
    - Achiolado em pó *diet*
    - Bolos individuais indicados para diabéticos
    - Biscoito rosquinha sabores diet
    - Biscoito sabores diet
    - Geléias de frutas *diet* sabores:
      - 1. Morango
      - 2. Uva
      - 3. Goiaba
    - Iogurte com frutas indicados para diabéticos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- Gelatinas em pó *diet* sabores:
    1. Abacaxi
    2. Morango
    3. Limão
    4. Uva
    5. Framboesa
    6. Cereja
    7. Maracujá
    8. Tangerina
    9. Pêssego
  - Flocos de milho sem açúcar
  - Barras de cereais *diet* (sabores variados)
  - b. Alimentos isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados lácteos:
    - Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja
    - Alimento com proteína isolada de soja
    - Extrato hidrossolúvel de soja (em pó)
    - Bebidas à Base de Soja
    - Pães sem traço de leite
    - Iogurte de soja
    - Biscoitos doces/salgados
    - Bolos individuais (sabores diversos)
    - Creme vegetal (sem soro de leite)
    - Leite em pó ou UHT
  - c. Alimentos com teor reduzido de Gordura:
    - Chocolateado em pó *light*
    - Leite em pó desnatado ou Leite UHT desnatado
    - Leite em pó semidesnatado ou Leite UHT semidesnatado
    - Requeijão *light*
    - Iogurte de frutas *light*
    - Queijo prato/Mussarela *light*
- 43) Hortaliças – Frutos:
- a. Abóbora sergipana Seca
  - b. Abóbora Paulista
  - c. Abobrinha Brasileira ou Italiana
  - d. Berinjela
  - e. Chuchu
  - f. Moranga Seca
  - g. Pepino
  - h. Quiabo Liso
  - i. Feijão-Vagem
  - j. Tomate
  - k. Pimentão Verde
- 44) Hortaliças de Raízes, Tubérculos:
- a. Batata
  - b. Batata Doce Rosada ou Amarela
  - c. Beterraba



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- e. Cenoura
  - f. Inhame
  - g. Mandioquinha Salsa (ou Batata Baroa ou Batata Salsa)
  - h. Mandioca
- 45) Hortaliças Verduras:
- a. Acelga
  - b. Agrião
  - c. Alface Crespa
  - d. Alface Lisa
  - e. Almeirão
  - f. Brócolis
  - g. Cebolinha Verde
  - h. Escarola
  - i. Couve-Flor
  - j. Couve-Manteiga
  - k. Milho Verde
  - l. Mostarda
  - m. Espinafre
  - n. Repolho Liso
  - o. Rúcula
  - p. Salsa
  - q. Salsão
  - r. Louro
- 46) Alho
- 47) Cebola
- 48) Frutas Diversas:
- a. Abacate
  - b. Abacaxi
  - c. Ameixa
  - d. Goiaba
  - e. Mamão
  - f. Caqui
  - g. Morango
  - h. Uva Fina de Mesa (Itália/Rubi)
  - i. Uva Niágara
  - j. Maçã Nacional
  - k. Banana Maçã
  - l. Banana Nanica Climatizada
  - m. Banana Prata
  - n. Manga
  - o. Melancia
  - p. Melão
  - q. Pêssego
  - r. Pêra
  - s. Kiwi
  - t. Maracujá
- 49) Frutas Cítricas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

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

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

**1)** Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto a embalagem, rotulagem, peso líquido e registro), tais como:

**a)** Legislação da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS): <http://www.anvisa.gov.br/e-legis>

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

<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do>

**c)** Normas pertinentes do INMETRO: <http://www.inmetro.gov.br>

**d)** Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90): [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/L8078.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/L8078.htm)

**e)** Outras normas e dispositivos legais pertinentes inclusive referentes à embalagem e rotulagem.

**2)** Ser elaborados com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e o atendimento ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias.

**3)** Ter cumprido, pelo seu fabricante, a legislação de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- 4) Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
- 5) Ter comprovado, através de exames (\*), microscópicos, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade:
- a) Suas características e a presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem;
  - b) Seu atendimento à legislação vigente;
  - c) A ausência de:
    - Substâncias prejudiciais à saúde humana,
    - Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos),
    - Indicadores de processamento defeituoso,
    - Elementos estranhos à sua composição, não constantes de seu rótulo e/ou não permitidos neste instrumento e/ou na legislação.
- 6) Quando em forma de pó, ser de fácil preparo, necessitando apenas dissolução em água / leite.
- 7) Quando envasados sê-lo através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente fechada que não permita a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.
- 9) Quando congelados ou refrigerados/resfriados, serem transportados em condições adequadas e seguras que preservem tanto sua qualidade quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.
- 10) Quando “in natura”, serem íntegros e frescos.
- 11) Ser fornecidos e utilizados sempre dentro do prazo de validade.

**B) PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

<b>Legenda</b>	
Composição Obrigatória	Refere-se ao que o produto <b>deve</b> conter.
Composição Opcional	Refere-se ao que o produto <b>pode</b> conter.
Composição Isenta (de)	Refere-se ao que o produto <b>não deve</b> conter.
Legislação Vigente	Refere-se ao que o produto <b>deve</b> obedecer.
Instrução	Refere-se ao que o produto <b>deve</b> obedecer.

<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b>	
	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de malte e/ou maltodextrina, açúcar refinado.
	<b>OPCIONAL:</b> Leite em pó e/ou soro de leite, e outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>ISENTA:</b> Soja e derivados (exceto lecitina de soja), farinhas e/ou espessantes, corantes e conservadores.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 387 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução nº 23 de 15/03/00 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 264 de 22/09/05 – ANVISA/MS

**AÇÚCAR REFINADO**

	<b>DESCRIÇÃO:</b> Açúcar é a sacarose obtida de Saccharum officinarum, por processos tecnológicos adequados <b>OBRIGATORIA:</b> Açúcar refinado: contendo no mínimo: 99,0% de sacarose e teor máximo de umidade de 0,30%.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> polietileno atóxico, resistente, termossoldado. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto <b>Rotulagem:</b> de acordo com a legislação vigente, devendo constar a denominação "açúcar", seguida do tipo e/ou classificação. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 271 de 22/09/05 da ANVISA/MS Resolução nº 12 de 12/01/01 da ANVISA/MS Resolução nº 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS Resolução nº 259/2002 da ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

**AMIDO DE MILHO**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	AMIDO DE MILHO em pó, sem aromas e sem corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Deverá ser preferencialmente isenta do corante artificial amarelo tartrazina



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	(INS102).
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Caixa própria. Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 388 de 05/08/99, ANVS/MS (alterada pela Resolução RDC nº 169, de 10/06/02, ANVISA/MS); Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.

<b>ARROZ LONGO FINO TIPO 1</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Grãos de arroz “in natura”, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i> .
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Beneficiado, Polido, Longo Fino (“Agulhinha”), Tipo 1.
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>Safra:</b> Corrente. <b>Teste de Cocção:</b> Deve obter os seguintes resultados: Cozimento em 15 minutos (máximo): Positivo = 100% dos grãos cozidos Volume = mínimo de 3,0 vezes
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 34/76 - CNNPA/MS; Portaria nº 329 de 02/09/85 - MA; Instrução Normativa nº6 de 16/02/09 – MAPA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto nº 3664 de 17/11/00 - MA; Decreto Federal Nº6.268 de 22/11/07 Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RE nº 94 de 21/05/05 - ANVISA/MS;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

Resolução RDC nº 278 de 22/09/05 - ANVISA/MS.	
<b>BARRA DE CEREAIS</b>	
	<b>SABORES:</b> 1) Banana; 2) Castanha do Pará; 3) Coco; 4) Frutas Variadas (Salada de Frutas/frutas vermelhas); <b>OBRIGATÓRIA:</b> Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, e a(s) fruta (s) que caracteriza(m) o sabor. <b>OPCIONAL:</b> 1) Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. As barrinhas poderão ter alegação de “com iogurte”/“sabor de iogurte” ou “com cobertura de chocolate”/“com cacau”. 2) Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam à composição obrigatória.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Individual:</b> poliéster metalizado/ polietileno metalizado ou polipropileno biorientado metalizado vedada hermeticamente <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>PESO</b>	<b>Peso Líquido Unitário da Barra:</b> 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 385 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.

<b>BATATA PALHA</b>	
	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Tubérculo da espécie <i>Solanum tuberosum</i> , L. <b>OPCIONAL:</b> outras substâncias alimentícias e aditivas permitidos pela legislação desde que não o descaracterizem e sejam declaradas no rótulo. <b>INSENTA:</b> Em relação Análise Sensorial: aparência não poderá estar escura “queimada”; sabor não apresentando ranço.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Preferencialmente sacos de polipropileno, devido às suas propriedades de barreira contra umidade e vapor de água. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução nº 105 de 19/05/99 - ANVISA/MS; Resolução nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA/MS;

**BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<p><b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas.</p> <p><b>OPCIONAL:</b> Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p><b>ISENTA:</b> Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p>
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.</p> <p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.
<b>BISCOITO MARIA</b>	
	<p><b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas.</p> <p><b>OPCIONAL:</b> Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.</p> <p><b>ISENTA:</b> Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.</p>
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado.</p> <p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Nota:</b> Produto legalmente isento de registro</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.
<b>BISCOITO MAISENA</b>	
	<b>OBRIGATORIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.
	<b>OPCIONAL:</b> Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
	<b>ISENTA:</b> Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.
<b>BISCOITO ROSQUINHA SABOR LEITE</b>	
	<b>OBRIGATORIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite ou soro de leite, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas.
	<b>OPCIONAL:</b> Outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
	<b>ISENTA:</b> Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 05 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS;





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.
--	---

**BISCOITO ROSQUINHA SABOR COCO**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, coco ralado e óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 30 gramas.
	<b>OPCIONAL:</b> Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
	<b>ISENTA:</b> Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.

**BISCOITO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, , chocolate ou cacau em pó e óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas.
	<b>OPCIONAL:</b> Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
	<b>ISENTA:</b> Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.
<b>BISCOITO DOCE INTEGRAL</b>	
	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim e/ou semente de linhaça, entre outros), mel e/ou açúcar mascavo. O produto poderá conter: 1) Gordura trans: no máximo, 0,2 grama na porção de 30 gramas. 2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas
	<b>OPCIONAL:</b> Leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.
	<b>ISENTA:</b> Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.

**BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros). O produto poderá conter: 1) Gordura trans: no máximo, 0,2 grama na porção de 30 gramas. 2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas
	<b>OPCIONAL:</b> Leite ( ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>ISENTA:</b> Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais.
<b>PESO UNITÁRIO</b>	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Pacotes em filme do polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.
<b>BOLO INDIVIDUAL (SABORES VARIADOS)</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal. <b>Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda:</b> <b>Chocolate:</b> conter chocolate ou cacau em pó. <b>Abacaxi:</b> conter aroma de abacaxi. <b>Laranja:</b> conter aroma de laranja. <b>Coco:</b> conter coco ralado desidratado e/ou aroma de coco. <b>Baunilha:</b> conter aroma de baunilha. <b>Cenoura:</b> conter cenoura. <b>Fubá ou Milho:</b> conter fubá de milho. <b>Limão:</b> conter aroma de limão. <b>Mesclado de Chocolate com Coco ou Mesclado Chocolate com Baunilha:</b> a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara aroma de coco ou de baunilha. conter aroma de laranja, e o confeito granulado chocolate ou cacau em pó.
	<b>ISENTA:</b> Corantes artificiais na massa.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado. <b>Secundária:</b> De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>PESO</b>	<b>Peso Líquido Unitário: Opções:</b> 40g ou 50g, que deve estar declarada no rótulo, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos em cada opção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8543 de 23/12/92; Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS;
-------------------	--

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p style="text-align: center;"><b>BOLO DE ANIVERSÁRIO</b></p> <p><b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico, açúcar, ovo.</p> <p><b>Tipos de bolo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Bolo comum de baunilha (tipo pão-de-ló)</b></li><li>- <b>Bolo de chocolate:</b> a massa deve conter chocolate ou cacau em pó.</li><li>- <b>Bolo de coco:</b> a massa deverá conter coco ralado e aroma natural de coco</li></ul> <p><b>Tipos de recheio e cobertura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Recheio e Cobertura de Chocolate:</b> devem conter chocolate ou cacau em pó.</li><li>- <b>Recheio e Cobertura Sabor Baunilha:</b> devem conter aroma natural de baunilha.</li><li>- <b>Recheio e Cobertura Tipo Brigadeiro:</b> devem conter chocolate ou cacau em pó, confeito granulado de chocolate e ingredientes que caracterizem o sabor de brigadeiro.</li><li>- <b>Recheio e Cobertura de Coco:</b> devem conter coco ralado.</li></ul> <p><b>OPCIONAL (para o bolo, recheio e cobertura):</b> Leite e/ou soro de leite, amido, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem que devem ser declaradas na ficha técnica, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais.</p> <p><b>ISENTA:</b> <b>Creme de leite</b>, corantes artificiais na massa, no recheio e na cobertura.</p>
<b>INSTRUÇÃO</b>	Deve apresentar-se com recheio e cobertura, em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação.
<b>PER CAPITA</b>	50g (cinquenta gramas)



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.
-------------------	--

<b>CANJICA (BRANCA), MILHO DE</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie <i>Zea mays</i> , L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo da escarificação mecânica ou manual (degerminação), despeliculados, maduros, limpos e secos, constituído de, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos brancos, marfim ou palha.
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>Grupo:</b> canjica misturada, <b>subgrupo:</b> despeliculado, <b>classe:</b> branca, <b>tipo:</b> 1 (um)
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, transparente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Portaria nº 109, de 24/02/89, M.A. <del>P.A.</del> Lei nº 9.972, de 25/05/00 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS Resolução RDC nº 274, de 15/10/02, ANVISA/MS Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02, ANVISA/MS Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/03, ANVISA/MS

<b>CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA</b>	
<b>CORTES: PATINHO, COXÃO MOLE, COXÃO DURO, MÚSCULO</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes <b>patinho, coxão duro e/ou coxão mole.</b>
<b>CORTES</b>	<b>Patinho:</b> Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela. <b>Coxão Duro:</b> Corte constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à lateral do fêmur e do íliaco, extremidades próximas à tibia. Separa-se, ainda, o corte de suas ligações com o músculo mole, lagarto e coxão mole. <b>Coxão Mole:</b> Corte constituído das massas musculares da face interna do coxão. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao íliaco, ao fêmur e à tibia. Separa-se, ainda, o corte, de suas ligações com o patinho, coxão duro e lagarto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>Músculo:</b> Considerado como carne de “segunda” é na realidade bastante saborosa. É uma carne nutritiva: Alto valor protéico e reduzido de gordura.
<b>INSTRUÇÃO</b>	A carne deve: 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos). 2) Apresentar-se aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%. 3) Estar cortada tipos isca, em pedaços pequenos.
<b>NOTA</b>	Poderá ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em <b>cubos congelados</b> .
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo apenas um quilo. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>PESO</b>	A carne congelada deve se apresentar em pacotes com 1(um) quilograma, sem contra peso, podendo ser avaliada a variação percentual entre o peso líquido do produto congelado e descongelado.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA e suas alterações; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.

**CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, manipulada sob rígidas condições de higiene, nos cortes: acém e músculo. Gordura animal ( <b>máximo de 5%</b> ), água ( <b>máximo de 3%</b> ). <b>ISENTO:</b> tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/ Elaboração.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Embalagem Primária:</b> Deve ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente, com a identificação dos cortes utilizados. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>PESO</b>	Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra-rápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um ) quilograma. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1 kg deverão ter espessura igual ou menor que 15





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	centímetros.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA;

**ERVILHA**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA: Tipos:</b> <b>1) Ervilhas em Conserva:</b> Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersa em líquido apropriado (salmoura). <b>2) Ervilha Seca partida:</b> Ervilhas debulhadas, secas, Tipo 1, Grupo 2
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> <b>Ervilha em Conserva:</b> lata de folhas de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada, fechada, inviolável <b>Ervilha Seca:</b> Saco de polietileno transparente e atóxico. <b>Secundária:</b> De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Portaria nº 65 de 16/02/93, MARA.

**POLPA DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Polpa de tomates maduros, são e limpos. Deverá apresentar teor de substância seca menos cloreto de sódio, mínimo de 18%. <b>OPCIONAL:</b> Sal e/ou açúcares. <b>ISENTA:</b> Pele e sementes, amido, conservadores e corantes e qualquer natureza.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Lata de folha de flandres com verniz interno, perfeitamente recravada; ou sacos tipo “bag” de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado., tipo tetra pack. <b>Secundária:</b> De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>NOTA</b>	Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE a utilização de purê ou polpa de tomate, os quais deverão apresentar teor mínimo de 9% de substância seca deduzida o cloreto de sódio.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução nº 105 de 19/05/99 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 352 de 23/12/02 – ANVISA/MS
--	--

<b>FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO</b>	
	Produto elaborado com grãos de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos. <b>OBRIGATÓRIA:</b> enriquecida com ferro e ácido fólico. <b>OPCIONAL:</b> Fermento químico em pó.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 08 de 02/06/05 - ANVISA/MS.

<b>FEIJÃO COMUM PRETO TIPO 1</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Grão comestível de feijão “in natura”, proveniente da espécie “ <i>Phaseolus vulgaris</i> ”. Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. <b>Deverá ser da safra corrente.</b>
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Feijão comum, Classe preto, tipo 1
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>Teste de Cocção:</b> Deve obter o seguinte resultado positivo: Cozimento em panela simples por 80 a 90 minutos ou em panela de pressão por 25 a 40 minutos. <b>Umidade:</b> Máximo 15% em peso
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 34/76 - CNNPA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA; Portaria nº 329 de 02/09/85 - MA; Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 – MAPA; Lei Federal nº 9972 de 25/05/00, regulamentada pelo Decreto nº 3664 de 17/11/00; e pelo Decreto Federal Nº6.268 de 22/11/07,



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;
--	---

**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p><b>OBRIGATÓRIA:</b> Grão comestível de feijão “in natura”, proveniente da espécie “Phaseolus vulgaris”.</p> <p>Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deverá ser da safra corrente.</p> <p>Com base na portaria no 85, de 06 de março de 2002, 7ª parte, anexo XII, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o feijão-caupi pertence ao Grupo II (Feijão-de-corda, feijão-caupi ou feijão-macassar, espécie <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.) e tem as seguintes classes: Branco, Preto, Cores e Misturado (Brasil, 2002). Para facilitar o entendimento dessa classificação:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> <b>Classe Preto</b> - cultivares com grãos de tegumento preto, cultivadas principalmente no Rio Grande do Sul e Santa Catarina para adubação verde, e na Tailândia e Miamar, para alimentação humana.</li><li>• <b>Classe Cores</b> - cultivares que tem grãos com tegumento com cores diferentes das classes Branco e Preto:</li></ul> <p><b>Subclasse Carioca</b> - são cultivares que têm o tegumento de cor marrom com estrias longitudinais com tonalidade mais escura, semelhantes às do carioca do feijoeiro comum (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.). Essa característica ocorre em materiais silvestres e no cultigrupo <i>sesquipedalis</i>, mas não há informação de que haja cultivares comercial dessa subclasse em nenhum país.</p>
-------------------	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Carioca comum, Classe carioca, tipo 1
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>Teste de Cocção:</b> Deve obter o seguinte resultado positivo: Cozimento em panela simples por 80 a 90 minutos ou em panela de pressão por 25 a 40 minutos. <b>Umidade:</b> Máximo 15% em peso
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 34/76 - CNNPA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA; Portaria nº 329 de 02/09/85 - MA; Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 – MAPA; Lei Federal nº 9972 de 25/05/00, regulamentada pelo Decreto nº 3664 de 17/11/00; e pelo Decreto Federal Nº6.268 de 22/11/07, Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;

**FERMENTADO ACÉTICO**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> 1) Fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro): produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. 2) Fermentado acético de maçã (vinagre de maçã): produto obtido pela fermentação acética do fermentado originário de maçãs. 3) Fermentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): produto obtido da mistura composta por 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco. <b>OPCIONAL:</b> sais, sais que forneçam SO <sub>2</sub> (dióxido de enxofre) para conservar o produto, água potável.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA..
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Instrução Normativa nº 36 de 14/10/99 – DAS/MAA; Instrução Normativa nº 04 de 05/02/01 – SDA/MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;

**FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>OBRIGATORIA:</b> Milho livre de tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por açúcar e com adição de extrato de malte. <b>OPCIONAL: 1)</b> Mel; xaropes, sal; outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas no rótulo 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno/polipropileno transparente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 385 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS;

**FÓRMULA INFANTIL EM PÓ**

<b>DESCRIÇÃO E OBJETIVO DE SUA UTILIZAÇÃO PELA CONTRATANTE</b>	<b>Tipos:</b> <b>1) Fórmula Infantil em Pó para Lactentes (até o 6º mês):</b> Produto em pó destinado à alimentação de lactentes, de 0 a 6 meses de vida ou até o 5º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose. <b>2) Fórmula Infantil de Seguimento em Pó (a partir do 6º mês):</b> Produto em pó destinado à alimentação de lactentes a partir do 6º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos, e ser isento de sacarose.
<b>APRESENTAÇÃO</b>	Em pó, necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando preparado, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia.
<b>COMPOSIÇÃO</b>	A composição essencial da Fórmula Infantil deverá ser à base de leite de vaca e de outros componentes de origem vegetal considerado adequado para a alimentação de lactentes. O produto e seus componentes não podem ser irradiados. Poderá conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<p>para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização. Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula.</p> <p>Os nutrientes adicionados devem ser <b>biodisponíveis</b> e seguros.</p>
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Embalagem primária:</b> Lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para entrar em contato direto com o alimento, com lacre de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. Deverá ter capacidade para 400 (quatrocentos) gramas até 01 (um) quilograma.</p> <p>Em cada embalagem primária deverá constar 01 (uma) colher dosadora (colher-medida), confeccionada em material atóxico, próprio para contato com alimento, inodoro, resistente ao empilhamento, manuseio e transporte do produto.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Registro:</b> Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<p>Portaria nº 977 de 05/12/98 - ANVISA/MS Portaria nº 685 de 27/08/98 – SVS/MS Portaria nº 29 de 13/01/98, SVS/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Lei Federal nº 11.265 de 03/01/06</p>

**FUBÁ DE MILHO “MIMOSO” (para o preparo de polenta)**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<p>Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L), degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados</p> <p><b>OBRIGATÓRIA:</b> Enriquecido com ferro e ácido fólico.</p>
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> Saco de polietileno transparente.</p> <p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Nota:</b> Produto Dispensado da obrigatoriedade de registro.</p>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;</p>





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.
--	---

**FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS**  
**1) SOBRECOPA 2) PEITO DESOSSADO/FILÉ**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Carne de frango nos cortes: 1) Sobrecopa desossada ou com osso 2) Filé de peito em pedaços desossados, com peso mínimo de 1(um) quilograma ou peito em filés.
<b>INSTRUÇÃO</b>	1) A carne de frango deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. 2) Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias $\beta$ -agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. 3) A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>PESO</b>	As embalagens deverão ser de 1(um) quilograma. O teor máximo de água permitido por embalagem será de 10%
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA - MA, e suas alterações; Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA; Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

**FILEZINHO DE FRANGO**

**FILEZINHO DE FRANGO EMPANADO CONGELADO**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Entende-se por empanado, o produto carne industrializado, obtido a partir da carne proveniente de aves saudáveis.
-------------------	---





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>	<b>Aspecto:</b> Próprio <b>Cor:</b> Próprio <b>Odor:</b> Próprio <b>Sabor:</b> Doce
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>Carboidratos Totais:</b> Máximo 30% <b>Proteína:</b> Máximo 10%
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	As características microbiológicas deverão estar de acordo com o padrão estabelecido pela RDC Nº 12 DE 02/01/2001.
<b>EMBALAGEM</b>	Deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra contaminação, com peso da 3,9 kg a caixa, com os respectivos dados de rotulagem conforme legislação específica.
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	A data de entrega do produto não poderá ultrapassar 10 dias da data de fabricação.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA e suas alterações; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.

**GELATINA EM PÓ**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	Gelatina em pó, açúcar, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. <b>Sabores:</b> Abacaxi, Morango, Limão, Uva, Framboesa, Cereja, Maracujá, tangerina, pêssego.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Deverá ser preferencialmente isenta do corante artificial amarelo tartrazina (INS102).
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno resistente, preferencialmente leitoso. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 388 de 05/08/99, ANVS/MS (alterada pela Resolução RDC nº 169, de 10/06/02, ANVISA/MS); Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS.

**GELÉIA: 1) MORANGO; 2) UVA ; 3) ABACAXI; 4) FRANBOESA; 5) JABUTICABA  
6) GOIABA**

**OBRIGATORIA:** Fruta inteira ou em pedaços; polpa, suco ou extratos



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	aquosos da fruta e açúcar. <b>OPCIONAL:</b> Adição de glicose, sacarose, frutose, xarope ou açúcar invertido, isoladamente ou em misturas adequadas; pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta . <b>ISENTA: 1)</b> Pedúnculos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, fermentações 2) corantes e aromas artificiais.
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>Proporção:</b> 50 partes de frutas frescas (ou equivalente), para 50 partes de açúcar.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária – opções:</b> a) Pote de vidro com tampa de folha de flandres, hermeticamente vedada; b) Lata de folha de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada. c) balde ou pote em polipropileno ou polietileno de alta densidade perfeitamente vedado  <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS.

**GELÉIA DE MOCOTO NATURAL**

	<b>OBRIGATORIA:</b> Água, açúcar, extrato protéico, espessante agar-agar, corante natural de caramelo e aromatizante.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária – opções:</b> Tetra Pack (180 a 220gramas) ou pote (podendo ser de copo com 200gramas) <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução RDC nº 105 de 19/05/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;

**IOGURTE DE FRUTAS**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>Sabores: Morango, pêssego, coco, ameixa, frutas variadas (salada de frutas/vitamina)</b> Produto obtido pela fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácticos próprios (cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i> ), adicionado de açúcar e polpa/suco da fruta que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas. O produto poderá ser integral ou semi-desnatado. Deverá apresentar-se na forma líquida.
<b>INSTRUÇÃO</b>	1) O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado. 2) O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. 3) Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. 4) Os ingredientes não lácteos devem compor o produto final numa proporção máxima de 30% (m/m) conforme Resolução nº 5/00 – MAA – Item 2.2.2. 5) Características físico-químicas: Deve obedecer a Resolução nº 05 de 13/11/00 - MAA / Tabela 1.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termos soldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução nº 05 de 13/11/00 - SDA/MAA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

**LEITE INTEGRAL UAT ou UHT**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA:</b> Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização. (UHT ou UAT)
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Cartonada asséptica, tipo tetra pack <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>LEGISLAÇÃO</b>	Portaria nº 370 de 04/09/97 - MAA; Portaria nº 368 de 04/09/97 - MAA; Decreto nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 274 de 15/10/02 - ANVISA/MS; Instrução normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS. Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei nº 11.265 de 03/01/2006 (citar) Resolução-RDC nº 222 de 05/08/2002, ANVISA/MS
-------------------	--

<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL FORTIFICADO COM FERRO E ADICIONADO DAS VITAMINAS A, C, D E DO MINERAL ZINCO</b>	
	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Leite de vaca integral desidratado, fortificado/enriquecido com Ferro e adicionado de vitaminas A, C e D e do mineral Zinco.
	<b>OPCIONAL:</b> Coadjuvantes de tecnologia de fabricação, necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes essenciais, previstos na legislação.
	<b>ISENTA:</b> Lecitina de soja.
<b>INSTRUÇÃO</b>	<p>1) O leite deve apresentar, na forma de pó:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Ferro:</b> mínimo de 11,5 mg/100 g do pó</li><li>- <b>Vitamina A (retinol):</b> mínimo de 154,0 e máximo de 231,0 mcg RE/100 g do pó</li><li>- <b>Vitamina D (colecalfiferol):</b> mínimo de 1,92 e máximo de 2,9 mcg/100 g do pó</li><li>- <b>Vitamina C (ácido ascórbico):</b> mínimo de 11,5 e máximo de 17,3 mg/100 g do pó</li><li>- <b>Zinco:</b> mínimo de 1,6 e máximo de 2,4 mg/100 g do pó.</li></ul> <p>2) O leite deve apresentar, em cada 100 ml do produto reconstituído com água potável e pronto para o consumo, a seguinte proporção da IDR de referencia, tendo como base a faixa etária de 1 a 3 anos de idade:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Ferro:</b> mínimo de 25% da IDR</li><li>- <b>Vitaminas A, C e D e mineral Zinco:</b> mínimo 5% e máximo 7,5% da IDR.</li></ul> <p>3) Caso no momento da análise do produto, os laboratórios autorizados não tenham condição de quantificar a Vitamina D, o responsável técnico pela fabricação do produto deverá emitir uma declaração, garantindo a adição da referida vitamina e informando o seu teor.</p> <p>4) Os nutrientes acrescidos ao produto, para torná-lo fortificado com ferro e adicionado de vitaminas A, C e D e do mineral zinco, devem ser biodisponíveis e seguros.</p>
	<b>Primária:</b> Sacos de polietileno metalizado resistente e termossoldado ou Latas de folha de flandres com selo aluminizado e tampa de alumínio ou sobretampa



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>EMBALAGEM</b>	de polietileno/polipropileno.  <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> É obrigatório que o produto tenha <b>registro</b> do rótulo e do estabelecimento produtor no Ministério da Agricultura (SIF).
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Portaria nº 369 de 04/09/97 - MAA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A.A.; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 274 de 15/10/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Portaria nº 27 de 13/01/98 – SVS/MS

**LINGÜIÇA DE CARNE DE FRANGO**

**LINGÜIÇA DE CARNE DE FRANGO SEM PIMENTA**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Entende-se por lingüiça o produto cárneo industrializado, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetidos ao processo tecnológico adequado. O produto será designado de lingüiça, seguido de lingüiça, seguindo a denominação ou expressão que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>	<b>Aspecto:</b> Característico <b>Cor:</b> Característico <b>Odor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<b>Gordura</b> máximo: 30% <b>Proteína</b> mínima: 12% <b>Umidade</b> Máxima: 70% <b>Cálcio</b> ( base seca) máximo: 0,1% <b>Ausência Total de CMS</b> ( carne mecanicamente separada)
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC Nº12, de 02/01/2001, ANVISA MS, Publicada no D.O.U. , em 10.01.01.
<b>EMBALAGEM</b>	As embalagens primarias de lingüiça deverão ser em sacos de nylon poly e /ou termo encolhível, fechados a vácuo, com a identificação do produto impressa ou através de etiqueta devidamente ideentificada, sacos de 5 kg.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	A data de entrega do produto não poderá passar 100dias da data de fabricação.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA e suas alterações; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.

**LINGÜIÇA TIPO CALABRESA**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Carne suína, toucinho, água, sal, alho, pimenta calabresa, Açúcar, conservadores/nitrito de sódio ( INS 250) e nitrato de sódio (INS 251), acidulante/ glucona deltalactona (INS 575) e antioxidante/ eritorbato de sódio (INS 316).
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>	<b>Aspecto:</b> Característico <b>Cor:</b> Característico <b>Odor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC Nº12, de 02/01/2001, ANVISA MS, Publicada no D.O.U. , em 10.01.01.
<b>EMBALAGEM</b>	As embalagens primarias de lingüiça deverão ser em sacos de nylon poly e /ou termo encolhível, fechados a vácuo, com a identificação do produto impressa ou através de etiqueta devidamente ideentificada, sacos de 5 kg.
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	A data de entrega do produto não poderá passar 40dias em temperatura ambiente.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA e suas alterações; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA.

**MACARRÃO DE SÊMOLA PARA MACARRONADA**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Farinha de trigo Tipo 1 ( <i>Triticum aestivum L.</i> e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> ), <i>semolina</i> ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico <b>OPCIONAL:</b> 1) massa com ovos 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação <b>ISENTA:</b> 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) Corante artificial.
<b>CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS</b>	<b>Classificação:</b> Massa seca para o preparo de macarronada. <b>Formato:</b> Curto - <b>Tipos:</b> Parafuso, Pena ou Caracolino <b>Formato:</b> Longo - <b>Tipo:</b> Espaguete.
<b>INSTRUÇÃO</b>	A <b>massa curta</b> (parafuso, ou pena ou caracolino) destina-se ao fornecimento exclusivo para <b>EMEF, EMEI e CEI.</b>





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	A <b>massa longa</b> (espaguete) destina-se ao fornecimento exclusivo para <b>EMEI e CEI</b> .
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS

**MACARRÃO DE SÊMOLA COM VEGETAIS PARA MACARRONADA**

	<b>OBRIGATORIA:</b> Farinha de trigo especial Tipo 1 ( <i>Triticum aestivum L.</i> e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> ), <i>semolina</i> ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico; e adicionado de vegetais desidratados, devendo apresentar, no mínimo, as cores: verde (como por exemplo, espinafre), vermelha (p.ex., tomate, beterraba); amarelada (conferida pela cenoura, p.ex., ou a cor natural do macarrão de sêmola). <b>OPCIONAL:</b> 1) massa com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. 3) O macarrão com coloração natural, sem vegetais, poderá conter corantes naturais. <b>ISENTA</b> 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada 2) corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais.
<b>CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS</b>	<b>Classificação:</b> Massa seca para o preparo de macarronada. <b>Formato:</b> Curto - <b>Tipos:</b> Parafuso
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS.

**MACARRÃO MASSINHA DE SÊMOLA PARA SOPA**

	<b>OBRIGATORIA:</b> Farinha de trigo especial ou sêmola de trigo,
--	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	enriquecida com ferro e ácido fólico. <b>Opcional:</b> com ovos 2) adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. <b>ISENTA:</b> 1) amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a específica 2) Corante artificial.
<b>CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS, TIPOS</b>	<b>Classificação:</b> Massa seca, de formato curto, para o preparo de sopa. <b>Tipos:</b> Ave-maria, padre-nosso, argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho. (total = 6 tipos)
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344, de 13/12/02; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS.

**MARGARINA CREMOSA**

**MARGARINA COM SAL- MÁXIMO DE 80% DE LIPÍDIOS**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	Óleos vegetais líquidos e interesterificados leite ou seus constituintes ou derivados, sal, água e outros componentes que o caracterizam. <b>OBIGATÓRIA:</b> O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans na porção de 10 gramas.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Gordura láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Potes de polipropileno ou polietileno de alta densidade <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Portaria nº 372 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 23 de 15/02/05 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

**MILHO EM CONSERVA**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	Hortaliças em conserva é o produto preparado preparado com as partes comestíveis de hortaliças envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado,
-------------------	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	submetidos a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>	<b>Aspecto:</b> Próprio <b>Cor:</b> Próprio <b>Odor:</b> Próprio <b>Sabor:</b> Doce
<b>INGREDIENTES</b>	Milho e Salmoura( Água e Sal)
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Não poderá apresentar microorganismos em desenvolvimento sobre condições normais de armazenamento. Não apresentar microorganismos patogênicos, fungos, leveduras e/ ou substancias tóxicas elaboradas por microorganismos em quantidade que possa torna-las nocivas À saúde humana.
<b>EMBALAGEM</b>	Primária lata de folha de flandres litografada com peso drenado de 2 quilos com os respectivos dados de rotulagem conforme legislação específica; Secundária: Caixa de papaelão ondulado com peso liquido de 12 quilos.
<b>PRAZO DE VALIDADE</b>	A data de entrega do produto não poderá ultrapassar 10dias da data de fabricação.

**NÉCTAR DE FRUTAS / SUCOS TROPICAIS**

	<b>Sabores:</b> Abacaxi, Caju, Goiaba, Laranja, Manga, Maracujá, Pêra, Pêssego, Uva. (Total = 9 sabores) <b>OBRIGATÓRIA:</b> Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável. <b>OPCIONAL:</b> Adição de ácidos, corante natural, aroma natural/idêntico ao natural 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. <b>ISENTA:</b> Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Caixa cartonada asséptica <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA.
<b>CONTEÚDO</b>	Conteúdo Líquido: <b>a) 200 (duzentos) ml</b> (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais;
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	Decreto 99066 de 08/03/90 + IN 55 de 18/10/02 MAPA (somente para néctar de uva) Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A.; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.
--	---

**ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	Constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie <i>Glycine max</i> (L) Merrill, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Garrafa em PET (politereftalato de etileno) ou lata de folha de flandres com revestimento apropriado e perfeitamente recravada. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Portaria nº 795 de 15/12/93 - MAARA; Portaria nº 685 de 27/08/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Interministerial nº 01 de 01/04/04; Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06 – MAPA; Resolução RDC nº 20, de 22/03/07 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 270 de 22/09/05 - ANVISA/MS.

**OVO BRANCO DE GALINHA**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, <b>proveniente de avicultor com inspeção oficial.</b>
<b>INSTRUÇÃO</b>	Deve apresentar a seguinte <b>classificação, segundo:</b> Cor da Casca = Branca; Peso = Tipo 3 (Grande); Peso da Dúzia = 660g; Peso Unitário Mínimo = 55g; Qualidade = Classe A.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Bandejas de papelão. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 - MA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**PÃES**

	<p><b>Tipos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bisnaguinha</li><li>3) Bisnaga ou pão de leite</li><li>4) Pão doce (sem recheio)</li><li>4) Hot Dog</li><li>5) Hot dog integral</li><li>6) Para Hambúrguer</li><li>7) de Forma (tradicional)</li><li>8) de Forma “de leite”</li><li>9) de Forma Integral</li></ol> <p><b>COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:</b></p> <p><b>1) Todos os tipos, exceto os integrais:</b> Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo.</p> <p><b>2) Bisnaga “de leite” e pão de forma “de leite”:</b> leite ou soro de leite entre os componentes principais;</p> <p><b>3) Pães integrais:</b> Farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, fermento biológico, sal e água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo .</p>
	<p><b>COMPOSIÇÃO OPCIONAL:</b></p> <p><b>1) Pão Integral:</b> Farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, grãos de soja, grãos de trigo, fibra de trigo, farelo de trigo, farinha de centeio, fubá de milho (enriquecido com ferro e ácido fólico), óleo de girassol, extrato de malte, açúcar.</p> <p>2) Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.</p>
	<p><b>ISENTA:</b> Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais.</p>
<b>INSTRUÇÃO</b>	<p><b>TODOS OS TIPOS:</b> Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas,</p> <p><b>INTEGRAIS:</b> Teor mínimo de fibras alimentares: 3 gramas em 100g.</p>
<b>EMBALAGEM</b>	<p><b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico.</p> <p><b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente.</p> <p><b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p>
<b>PESO</b>	<p><b>Peso Líquido do Pão Hot Dog, de Hambúrguer e Bisnaga de leite = 50g</b> (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.</p> <p><b>Peso Líquido da bisnaguinha (comum ): 20g</b> (vinte gramas) sendo tolerada uma variação de até 10% para menos no peso líquido</p> <p><b>Peso Líquido do Pão de Forma (comum e integral) = 25g</b> (vinte e cinco gramas) cada fatia, sendo tolerada uma variação de até 10% para menos no peso líquido.</p>





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.
-------------------	--

<b>PEIXE: Lombo de Cação</b>	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> <b>Lombo de Cação:</b> cação em cubos congelados, o produto deverá ser proveniente de postas de cação, sem a presença de cartilagens e peles. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de 23 ° celsius.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Peso de 01 (um) a 05 (cinco)kg <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. (contendo data de validade, tabela nutricional e dados cadastrais) <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>	<b>Aspecto:</b> Característico <b>Cor:</b> Característico <b>Odor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto Federal nº 30.691 de 29/3/52, e suas alterações; Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 , Decreto Federal nº 55.871 de 26/03/65; Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Portaria nº 685 de 27/08/98 - SVS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

<b>QUEIJOS FATIADOS</b> <b>1) PRATO 2) MUSSARELA</b>	
	<b>OBRIGATÓRIA:</b> 1) Queijo prato: Leite e/ou leite reconstituído padronizados em seu conteúdo de matéria gorda, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio. 2) Queijo mussarela: Leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio
	<b>OPCIONAL:</b> 1) para queijo prato: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto de cálcio.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	2) para queijo mussarela: massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Os queijos deverão se apresentar em fatias.
<b>NOTA</b>	Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor prato ou mussarela.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada à vácuo) . <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).
<b>PESO</b>	Peso Líquido Unitário (uma fatia) = mínimo de 15 gramas, que deve ser declarada na Ficha de Identificação de Produtos, sendo tolerada uma variação de 5% para menos.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, RIISPOA – MA, e suas alterações; Portaria nº 358 de 08/09/97 - MA Portaria nº 364 de 04/09/97 – MA Portaria nº 366 de 04/09/97 - MA Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - M.A.P.A.

**REQUEIJÃO CREMOSO**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. O produto poderá conter no máximo 150mg de sódio na porção de 30g.
	<b>ISENTO:</b> amido, gordura vegetal hidrogenada.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Portaria nº 359 de 04/09/97, MAA Decreto nº 30.691 de 29/03/52, MA , e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA

**SAL REFINADO DE MESA IODADO**

<b>COMPOSIÇÃO</b>	Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiemectante e iodo.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5%



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária:</b> Saco de polietileno transparente. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Decreto nº 75.697 de 06/05/75 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 28 de 28/03/00 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 130 de 26/05/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.

**SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA)**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Batata e Cenoura em cubos e Ervilhas. <b>ISENTA:</b> Conservadores
<b>INSTRUÇÃO</b>	Os cubos de batata e cenoura, e as ervilhas em grãos, devem ser de tamanhos e formas regulares e com ausência de unidades manchadas ou descoloridas. Devem, ainda, conforme o tipo de embalagem: <b>1) Embaladas à Vácuo:</b> Cozidas a vapor e esterilizadas. <b>2) Embaladas em Lata:</b> Imersas em líquido de cobertura composto por água e sal. As hortaliças deverão ocupar no mínimo 90% da capacidade da lata.
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Primária: 1)</b> À vácuo: material flexível com múltiplas camadas, preferencialmente transparente, aprovado para contato com alimentos conforme Resolução nº 105 de 19/05/99, ANVISA/MS, termorresistente, com camadas que confirmam barreira ao oxigênio (poliamida, copolímero de etileno e álcool vinílico ou folha de alumínio) e polipropileno, enchida em condições que garantam o vácuo na embalagem, e hermeticamente fechada por termossoldagem; <b>2)</b> Lata de folha de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada. <b>Secundária:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução nº 04/88 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Resolução RDC 352 de 23/12/02 – ANVISA/MS Resolução nº 105 de 19/05/99 – ANVISA/MS

**SUCO DE CAJU CONCENTRADO**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Suco de Caju integral é a bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do caju, através do processo tecnológico adequado. Aroma natural de Caju
	<b>OPCIONAL:</b> Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, acidulante ácido cítrico, estabilizante carboximetilcelulose



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>ISENTA: CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS:</b> O produto descrito nesta especificação deverá obedecer aos limites máximos estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 9 (nove) partes de água.
<b>EMBALAGEM</b>	Primária: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro. Secundária: Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades, patelizadas com 5 camadas contendo no total 150 fardos e revestidas filme stretch
<b>PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS</b>	
<b>PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS (valores médios / 100 g de produto)</b>	
<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
° Brix (25 °C)	10 ( ± 0,5 )
pH (25° C)	2,7 – 3,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)	0,9 ( ± 0,1 )
Teor de polpa	18%
Densidade(g/cm <sup>3</sup> )	1,040 ( ±0,5)
<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
Bolores e leveduras	Aus
Coliformes Totais	< 0,3 NMP
Bactérias Totais (UFC/mL) máx	Ausente
Salmonella sp (em 25g)	ausente
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	
Cor / Aparência	Amarelo / Líquido homogêneo
Aroma	Equivalente ao aroma natural da fruta.
Sabor	Equivalente ao sabor natural da fruta. Ácido e adstringente
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A.; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.

**SUCO DE GOIABA CONCENTRADO**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Suco de Goiaba integral é a bebida, não fermentada, não alcoólica, sem adição açúcar, não diluída, obtida da parte comestível da Goiaba, através do processo tecnológico adequado.
	<b>OPCIONAL:</b> Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, acidulante ácido cítrico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>ISENTA: CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS:</b> O produto descrito nesta especificação deverá obedecer aos limites máximos estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 8 (oito) partes de água.
<b>EMBALAGEM</b>	Primária: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro. Secundária: Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades, patelizadas com 5 camadas contendo no total 150 fardos e revestidas filme stretch
<b>PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS</b>	
<b>PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS (valores médios / 100 g de produto)</b>	
<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
° Brix (25 °C)	08 ( ± 0,5 )
pH (25° C)	3,6 – 3,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)	0,5 ( ± 0,1 )
Teor de polpa	40%
Densidade(g/cm <sup>3</sup> )	1,020
<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
Bolores e leveduras	Aus
Coliformes Totais	< 0,3 NMP
Bactérias Totais (UFC/mL) máx	Ausente
Salmonella sp (em 25g)	Ausente
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	
Cor / Aparência	Rosado / Líquido homogêneo
Aroma	Equivalente ao aroma natural da fruta.
Sabor	Equivalente ao sabor natural da fruta. Ácido
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A.; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.

**SUCO DE MANGA CONCENTRADO**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Suco de Manga integral é a bebida não fermentada, não alcoólica, sem adição açúcar, não diluída, obtida da parte comestível da Manga, através do processo tecnológico adequado.
	<b>OPCIONAL:</b> Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, acidulante ácido cítrico, estabilizante goma xantana.
	<b>ISENTA: CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS:</b> O produto



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	descrito nesta especificação deverá obedecer aos limites máximos estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 7 (sete) partes de água.
<b>EMBALAGEM</b>	Primária: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro. Secundária: Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades, patelizadas com 5 camadas contendo no total 150 fardos e revestidas filme stretch
<b>PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS</b>	
<b>PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b> (valores médios / 100 g de produto)	
<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
° Brix (25 °C)	14 ( ± 0,5 )
pH (25° C)	3,6 – 3,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)	0,6 ( ± 0,1 )
Teor de polpa	40 %
Densidade(g/cm <sup>3</sup> )	1,050
<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
Bolores e leveduras	Ausente
Coliformes Totais	< 0,3 NMP
Bactérias Totais (UFC/mL) máx	Ausente
Salmonella sp (em 25g)	Ausente
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	
Cor / Aparência	Amarelo / Líquido homogêneo
Aroma	Equivalente ao aroma natural da fruta.
Sabor	Equivalente ao sabor natural da fruta. Levemente ácido e doce
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A.; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.

**SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO**

	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Suco de maracujá integral é a bebida não fermentada, não alcoólica, sem adição açúcar, não diluída, obtida da parte comestível de maracujá, através do processo tecnológico adequado. Aroma natural de maracujá
	<b>OPCIONAL:</b> Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, acidulante ácido cítrico, corante natural betacaroteno.
	<b>ISENTA: CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS:</b> O produto





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	descrito nesta especificação deverá obedecer aos limites máximos estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 11 (onze) partes de água.
<b>EMBALAGEM</b>	Primária: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro. Secundária: Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades, patelizadas com 5 camadas contendo no total 150 fardos e revestidas filme stretch
<b>PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS</b>	
<b>PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b> (valores médios / 100 g de produto)	
<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
° Brix (25 °C)	11 ( ± 0,5 )
pH (25° C)	2,7 – 3,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)	2,5 ( ± 0,5 )
Teor de polpa	11%
Densidade(g/cm <sup>3</sup> )	1,045
<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
Bolores e leveduras	Ausente
Coliformes Totais	< 0,3 NMP
Bactérias Totais (UFC/mL) máx	Ausente
Salmonella sp (em 25g)	Ausente
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	
Cor / Aparência	Amarelo / Líquido homogêneo
Aroma	Equivalente ao aroma natural da fruta.
Sabor	Equivalente ao sabor natural da fruta. Ácido e doce
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A.; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.

<b>SUCO DE UVA RECONSTITUÍDO</b>	
	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Suco de Uva reconstituído é a bebida obtida pela dissolução de suco de uva concentrado até a concentração original do suco integral. Aroma natural de uva.
	<b>OPCIONAL:</b> Aditivos: Conservadores benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico.
	<b>ISENTA: CONTAMINANTES E RESÍDUOS DE PESTICIDAS:</b> O produto descrito nesta especificação deverá obedecer aos limites máximos





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius.
<b>INSTRUÇÃO</b>	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 9 (nove) partes de água.
<b>EMBALAGEM</b>	Primária: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro. Secundária: Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades, patelizadas com 5 camadas contendo no total 150 fardos e revestidas filme stretch
<b>PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS</b>	
<b>PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS (valores médios / 100 g de produto)</b>	
<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
° Brix (25 °C)	14 ( ± 0,5 )
pH (25° C)	3,0 – 3,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)	0,9 ( ± 0,1 )
Teor de polpa	-
Densidade(g/cm <sup>3</sup> )	1,050 ( ±0,5)
<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<b>Análises</b>	<b>Especificações</b>
Bolores e leveduras	Ausente
Coliformes Totais	< 0,3 NMP
Bactérias Totais (UFC/mL) máx	Ausente
Salmonella sp (em 25g)	ausente
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</b>	
Cor / Aparência	Vinho / Líquido homogêneo
Aroma	Equivalente ao aroma natural da fruta.
Sabor	Equivalente ao sabor natural da fruta.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03 – M.A.P.A Decreto 99066 de 08/03/90 + IN 55 de 18/10/02 MAPA (somente para néctar de uva) Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A.; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.

**ALIMENTOS SEM GLÚTEN**

**Nota:** Para alimentação de portadores de doença celíaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Serem isentos de glúten. Não poderão conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada, e malte.
<b>TIPOS DE ALIMENTOS:</b>	



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Biscoitos de polvilho (salgados e doces)</li><li>2) Biscoitos sem glúten (salgados e doces)</li><li>3) Biscoitos tipo Sequilho sem glúten</li><li>4) Pães sem glúten (salgados)</li><li>5) Flocos de Arroz sem extrato de malte</li><li>6) Granola sem glúten</li><li>7) Macarrão sem glúten</li><li>8) Chocolate em pó sem extrato de malte</li><li>9) Bebidas lácteas sem extrato de malte</li><li>10) Composto Lácteo sem extrato de malte</li></ol> <p><b>NOTA:</b> Os produtos deverão ser <b>preferencialmente</b> isentos de gorduras trans.</p> <p><b>OPCIONAL:</b> Os alimentos poderão ser elaborados com polvilho e ou fécula de batata e ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten.</p>
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.</b>
<b>EMBALAGEM</b>	Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	<b>Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03</b> Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE), AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, MELAÇO, XAROPE DE GLUCOSE, XAROPE DE MILHO OU DEXTROSE</b>	
<b>Nota:</b> Para alimentação de diabéticos, sob prescrição médica ou de nutricionista.	
<b>TIPOS DE ALIMENTOS</b>	1) Adoçantes dietéticos 2) Achocolatado em pó <i>diet</i> 3) Bolo indicados para diabéticos 4) Geléia <i>diet</i> 5) Iogurte com frutas indicados para diabéticos 6) Gelatina (sabores variados) <i>diet</i> 7) Pó para pudim sabor chocolate <i>diet</i> 8) Bebidas Lácteas UHT indicadas para diabéticos (sabores variados) 10) Flocos de milho sem açúcar; 11) Barras de cereais diet
<b>Achocolatado em pó diet</b>	<b>Composição:</b> Cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de malte e/ou maltodextrina, edulcorantes naturais e/ou artificiais e outras substâncias permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.
<b>Adoçantes dietéticos</b>	<b>Composição:</b> edulcorantes artificiais (aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame-k, sucralose) isolados ou em combinação. <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS
<b>Bolos individuais indicados para diabéticos (sabores variados)</b>	<b>Composição:</b> bolos adoçados com edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose, xarope de milho, açúcar invertido ou dextrose. <b>Notas:</b> 1) Poderão ser da linha <i>light</i> desde que atendam a composição especificada. 2) Deverão ser <b>preferencialmente</b> isentos de gorduras trans. 3) Produtos <i>diet</i> têm registro obrigatório na ANVISA/MS
<b>Geléias de frutas diet</b>	<b>Composição:</b> polpa da fruta, edulcorantes e outras substâncias permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. <b>Sabores:</b> Morango, uva <b>Nota:</b> Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS
<b>Iogurte de morango com frutas diet</b> <b>Indicados para diabéticos</b>	<b>Composição:</b> Iogurte com polpa de morango adoçado com edulcorante(s) em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose. Deverá apresentar-se na forma líquida. <b>Instrução:</b> A mesma do Iogurte não dietético. <b>Notas:</b> 1) Iogurtes <i>diet</i> têm registro obrigatório no MAPA (SIF) e na ANVISA/MS. 2) Poderão ser da linha <i>light</i> desde que atendam a composição especificada.
<b>Gelatina diet (sabores variados)</b>	<b>Composição:</b> Gelatina em pó, edulcorantes artificiais, aromas e corantes permitidos pela legislação. Poderá



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<p>conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. <b>Sabores:</b> Abacaxi, Morango, Limão, Uva, Framboesa, Cereja, Maracujá, Tangerina, Pêssego. <b>Notas:</b> 1) Deverá ser preferencialmente isenta de corante amarelo tartrazina (INS 102). 2) Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS.</p>
<b>Pó para pudim sabor chocolate diet</b>	<p><b>Composição:</b> Leite em pó; chocolate ou cacau em pó solúvel, edulcorantes artificiais; espessantes como amido de milho ou féculas (pré-gelatinizadas ou não) e outras substâncias permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. <b>Isenta:</b> Corantes de qualquer natureza. <b>Notas:</b> 1) Preferencialmente isento de aromas artificiais 2) Preferencialmente isentos de gorduras trans. 3) Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS.</p>
<b>Bebidas Lácteas UHT indicadas para diabéticos (sabores variados)</b>	<p><b>Composição:</b> leite integral e/ou semi-desnatado e/ou desnatado, cacau em pó e edulcorante(s) em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto, exceto gordura vegetal, submetido à esterilização pelos processos de UHT e envasado em condições assépticas em embalagens cartonadas estéreis hermeticamente fechadas. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes artificiais e aromatizantes artificiais. <b>Notas:</b> 1) Produto com registro obrigatório no MAPA 2) Produtos <i>diet</i> têm registro obrigatório na ANVISA 3) Poderão ser da linha <i>light</i> desde que atendam a composição especificada.</p>
<b>Flocos de milho sem açúcar</b>	<p><b>Composição:</b> Produto obtido a partir de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, sem adição de açúcar. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. <b>Nota:</b> produto dispensado da obrigatoriedade de registro.</p>
<b>Barras de cereais <i>diet</i> (sabores variados)</b>	<p><b>Composição:</b> Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, as frutas que caracterizam o sabor e edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melaço, xarope de glicose. <b>Notas:</b> 1) Produtos <i>diet</i> têm registro obrigatório na ANVISA</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	2) Poderão ser da linha <i>light</i> desde que atendam a composição especificada.
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelha-lo ao cardápio dos demais alunos.</b>
<b>EMBALAGEM</b>	Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. <b>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</b>
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Resolução RDC nº 278 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 264 de 22/09/05 - ANVISA. Resolução RDC nº 385 de 05/08/99, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA/MS.

**ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS**  
**Notas:**

- 1) para a alimentação dos intolerantes à lactose, sob prescrição médica ou de nutricionista.
- 2) para a alimentação dos portadores de alergia à proteína do leite de vaca, sob prescrição médica ou de nutricionista.

<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATÓRIA:</b> Isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados de leite
<b>TIPOS DE ALIMENTOS</b>	1) Alimento com proteína isolada de soja 2) Extrato hidrossolúvel de soja (em pó) 3) Bebidas à base de soja (sabores variados) 4) Pães 5) Iogurte de soja (sabores variados) 6) Biscoitos doces/salgados 7) Bolos individuais (sabores variados) 8) Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja 9) Creme Vegetal (sem soro de leite) 10) Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT  <b>Instrução:</b> Os produtos deverão ser <b>preferencialmente</b> isentos de gorduras trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção.
<b>INSTRUÇÃO</b>	<b>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelha-lo ao cardápio dos demais alunos.</b>
<b>EMBALAGEM</b>	<b>Todos os produtos:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. <b>Bebidas à base de soja:</b> 1) cartonada asséptica 200 ml com canudo acoplado para compor kit lanche e 2)





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	cartonada asséptica de 1 litro ou sache de polietileno atóxico 200 ml (com canudo) para cardápios de lanche. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.  Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Resolução RDC 270 de 22/09/05, ANVISA
<b>PRODUTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA</b> <b>Nota:</b> para alimentação nos casos de dislipidemia e obesidade, sob prescrição médica ou de nutricionista.	
<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>OBRIGATORIA:</b> Teor reduzido de gordura / linha <i>light</i> com teor reduzido de gordura
<b>TIPOS DE ALIMENTOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Achocolatado em pó <i>light</i></li><li>2) Leite em pó desnatado ou leite UHT desnatado</li><li>3) Leite em pó semidesnatado ou leite UHT semidesnatado</li><li>4) Requeijão <i>light</i></li><li>5) Iogurte de frutas <i>light</i></li><li>6) Queijo prato/mussarela <i>light</i></li><li>7) Bebida Láctea UHT <i>light</i></li></ol>
<b>INSTRUÇÕES</b>	Os produtos deverão ser <b>preferencialmente</b> isentos de gorduras trans ou conter, no máximo 0,2 grama na porção. <b>A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelhá-lo ao cardápio dos demais alunos.</b>
<b>EMBALAGEM</b>	Embalagem de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. <b>Rotulagem:</b> Deve atender a legislação vigente. <b>Nota:</b> Registro/dispensa de registro: devem atender à legislação vigente.
<b>LEGISLAÇÃO</b>	Portaria 29 de 13/01/98 – SVS/MS Resolução RDC 278 de 22/09/05 – ANVISA/MS Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA,;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;  
Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;  
Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS.  
Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA

### PADRÃO DE QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS HORTIFRUTÍCOLAS

<b>HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS, E MANDIOCA.</b>	
<b>Descrição</b>	Hortalças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca, no estado "in natura" correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.
	<b>HORTALIÇAS - FRUTOS:</b> 01) Abóbora seca ( <i>Cucurbita moschata</i> ) 02) Abóbora paulista ( <i>Cucurbita moschata</i> ) 03) Abobrinha brasileira ou italiana ( <i>Cucurbita moschata</i> <i>Cucurbita pepo</i> var. <i>melopepo</i> ) 04) Berinjela ( <i>Solanum melongena</i> L.) 05) Chuchu ( <i>Sechium edule</i> Schwartz) 06) Moranga seca ( <i>Cucurbita maxima</i> ) 07) Pepino ( <i>Cucumis sativus</i> L.) 08) Quiabo liso ( <i>Hibiscus esculentus</i> ) 09) Feijão-vagem ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) 10) Tomate ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill) 11) Pimentão verde ( <i>Capsicum annuum</i> )
	<b>HORTALIÇAS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS:</b> 1) Batata doce rosada ou amarela ( <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.) 2) Beterraba ( <i>Beta vulgaris</i> var. <i>condita</i> ) 3) Cará ( <i>Dioscorea alata</i> L.) 4) Cenoura ( <i>Daucus carota</i> L.) 5) Inhame ( <i>Alocasia esculenta</i> ) 6) Mandioquinha ( <i>Arracacia xanthorrhiza</i> )
	<b>MANDIOCA:</b> Deve ser graúda.
<b>Características Gerais Dos Produtos</b>	As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal; 2) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; 3) Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; 4) Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	firmes; 5) Estarem isentas de: a) Substâncias terrosas, exceto a mandioca; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; c) Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e embalagens; d) Umidade externa anormal; e) Odor e sabor estranhos; f) Enfermidades.
<b>Tolerância</b>	Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.
	<b>(continua)</b> <b>HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAÍZES, DE TUBÉRCULOS, E MANDIOCA.</b>
<b>Legislação</b>	As hortaliças devem estar de acordo com a Norma do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS.

<b>TOMATE</b>		
	<b>Variedades</b>	Carmen e/ou Débora e/ou Fanny.
	<b>Grupos de Coloração</b> (de acordo com a cor final ou madura do fruto)	vermelho, rosado, laranja, amarelo.
	<b>Subgrupo de Maturação</b> (de acordo com o estágio de maturação do fruto)	II (colorido, ou coma cor entre 30% até 90% da cor final).
	<b>Classe ou Calibre</b> (de acordo com o diâmetro equatorial do fruto)	Classe 50 e/ou 60 e/ou 70 (correspondentes ao “Extra A” e “Extra AA”), de acordo com o requisitado.
	<b>Defeitos Graves</b> São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o uso ou a comercialização do tomate.	Podridão, podridão apical, cancro, passado, queimado do sol, dano por geada, ferida de ombro ou rachadura cuticular, viroses, dano profundo, imaturo, ocado, mancha profunda e mancha difusa. Esses defeitos não serão tolerados.
	<b>Defeitos Leves</b> São aqueles cuja	Deformado, amassado, mancha profunda e mancha difusa. Quando existirem, a somatória



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	incidência no fruto diminuem o valor do produto, porém não impedem seu consumo e sua comercialização.	desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, não serão tolerados.
<b>Classificação</b> (Classe ou Calibre: de acordo com o maior diâmetro equatorial do fruto).		Classe 50 e/ou 60 e/ou 70 correspondente ao diâmetro maior que 50 e/ou 60 ou menor que 70 e/ou 80 mm.
<b>Tolerância</b> Será tolerada uma mistura de tomates pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado:		Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

<b>CENOURA</b>		
	<b>Descrição</b>	Raiz tuberosa da espécie <i>Daucus carota L.</i> , "in natura".
	<b>Grupo</b>	Nantes e/ou Brasília e/ou Kuroda
	<b>Classe</b>	14 e/ou 18 (correspondente ao Extra AA)
	<b>Defeitos Graves</b>	Podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxeadado em proporção superior a 10% da superfície total da raiz, lenhosa, injúrias por pragas ou doenças, rachada, dano mecânico em mais de 10% da superfície total da raiz ou com mais de 3 mm de profundidade, e deformação. Esses defeitos não serão tolerados.
	<b>Defeitos Leves</b>	Corte inadequado do caule, ombro verde ou arroxeadado em proporção inferior a 10% da superfície total da raiz, raiz com radícula, manchas e dano mecânico em proporção inferior a 10% da superfície da raiz ou a 3 mm de profundidade. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados graves e, portanto, não serão tolerados.
<b>Classe ou Calibre</b> (conforme comprimento da raiz)		Classe 14 ou 18, correspondente ao comprimento maior que 140 e menor que 220 mm.
<b>Tolerância</b> Será tolerada uma mistura de cenouras pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado:		Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue. A variação do diâmetro dentro da mesma classe não deverá ser superior a 10 mm.

<b>MANDIOQUINHA SALSA (OU BATATA BAROA OU BATATA SALSA)</b>		
	<b>Descrição</b>	Raiz da espécie <i>Arracacia xanthorrhiza</i> , Bancroft, no estado "in natura".
	<b>Grupo</b>	Amarela ou branca
	<b>Classe</b>	9 e/ou 12 (correspondente ao Extra AAA)
		Injúrias por pragas ou doenças, lenhosa, podridão rachadura,



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>Defeitos Graves</b>	raiz murcha e dano mecânico com profundidade superior a 3 mm ou 10% da superfície da raiz. O escurecimento da raiz será considerado defeito grave quando a cor da casca variar de marrom a cinza, tendendo a preto. Esses defeitos graves não serão tolerados.
	<b>Defeitos Leves</b>	Deformação, raiz imatura, dano mecânico quando a profundidade do dano for inferior a 3 mm ou ocupar menos de 10% da superfície da raiz, e escurecimento da raiz quando a cor variar de bege escuro a marrom. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem.
<b>Classe ou Calibre</b> (de acordo com o comprimento das raízes)		Classe 9 ou 12, correspondente ao comprimento maior ou igual a 9 e menor que 12, ou comprimento maior ou igual a 12 e menor que 18, respectivamente.
<b>Tolerância</b> Será tolerada uma mistura de mandioquinhas pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado:		Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

**BATATA**

	<b>Descrição</b>	Tubérculo da espécie <i>Solanum tuberosum</i> , L., no estado <i>in natura</i> .
	<b>Classe</b>	II (correspondente à "Batata Comum Classe Especial")
	<b>Variedade</b>	Baraka e/ou Monalisa e/ou César e/ou Asterix
	<b>Gerais</b>	A batata deverá proceder de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Ser fresca, de ótima qualidade, sã, compacta, e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor típicos da espécie. 2) Não é permitido danos que lhe alterem a conformação e a aparência, nem defeitos graves. c) Estar isenta de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; umidade externa, odor e sabor estranhos; resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; enfermidades; insetos, parasitos e larvas e defeitos gerais (leves) acima do limite máximo estabelecido.
	<b>Defeitos Graves</b>	Esverdeamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida. Esses defeitos não serão tolerados.
	<b>Defeitos</b>	Danos superficiais e profundos, brotado, queimado, rizoctonia, mancha chocolate, vitrificação, esfolado, coração oco e





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>Leves</b>	deformação. Quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder a 5% e a vitrificação, isoladamente, não deverá ser superior a 1% do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves (gerais) que excederem os limites acima estabelecidos serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
<b>Classe ou Calibre</b> (o tamanho da batata é determinado pelo seu calibre, correspondente ao maior diâmetro transversal do tubérculo)		Classe II, correspondente ao diâmetro maior ou igual a 45 mm ou a classificação de mercado "peneira 45".
<b>Tolerância</b> Será tolerada uma mistura de batatas de classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado:		Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
<b>Legislação</b>		A batata deverá estar de acordo com a norma "Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" e com a legislação vigente, em especial: Instrução Normativa nº 12 de 10/06/05 – MAPA; Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.
<b>PEPINO</b>		
	<b>Descrição</b>	Fruto da espécie <i>Cucumis sativus</i> L., no estado "in natura".
	<b>Grupo</b>	Comum, Caipira ou Japonês
	<b>Subgrupo</b>	cor verde escura ou verde escura brilhante
	<b>Classe</b>	20 (correspondente ao Extra AAA)
	<b>Defeitos Graves</b>	Podridão, dano profundo que exponha o mesocarpo do fruto, desidratação, virose, oco, dano superficial que ocupa 10% ou mais da superfície do fruto, descoloração que ocupa 30% ou mais da superfície do fruto e passado "nível 2", correspondente ao fruto com desenvolvimento avançado, caracterizado pelo amarelecimento maior ou igual a 5 cm a partir do ápice do fruto, e pelo ocamento e endurecimento das sementes. Esses defeitos graves não serão tolerados.
	<b>Defeitos Leves</b>	Ponta fina, dano superficial que ocupe menos que 10% da superfície do fruto, descoloração que ocupe menos que 30% da superfície do fruto e passado nível 1, caracterizado pelo amarelecimento menor que 5% cm a partir do ápice do fruto, e pelo ocamento e endurecimento das sementes. A



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

		somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem.
<b>Classe ou Calibre</b> (de acordo com o comprimento do fruto)		Classe 20, correspondente ao comprimento maior ou igual a 20 e menor que 25 cm.
<b>Tolerância</b> Será tolerada uma mistura de pepinos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado:		Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

<b>BERINJELA</b>		
	<b>Descrição</b>	Fruto pertencente à espécie <i>Solanum melongena L.</i> , no estado "in natura".
	<b>Grupo</b>	Escuras
	<b>Subclasse ou diâmetro</b>	6 e/ou 7 (correspondente ao Extra AA)
	<b>Defeitos Graves</b>	Podridão, dano profundo deformado, passado, amassado, danos superficiais não cicatrizados e murchos. Esses defeitos não serão tolerados.
	<b>Defeitos Leves</b>	Manchado e danos superficiais cicatrizados e sem atingir a polpa do fruto. A somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem.
<b>Classe ou Calibre</b> (de acordo com o comprimento do fruto)		Classe 14 e/ou 17, correspondente ao comprimento maior ou igual a 14 e menor que 20 cm.
<b>Subclasse ou Diâmetro</b> (de acordo com o maior diâmetro transversal do fruto)		6 e/ou 7, correspondendo ao diâmetro transversal maior que 6 cm e menor que 8 cm.
<b>Tolerância</b> Será tolerada uma mistura de berinjelas de classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado:		Desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

<b>ALHO</b>		
	<b>Descrição</b>	<b>Alho</b> no estado "in natura", bulbo da espécie <i>Allium sativum</i> , L
		<b>Classe:</b> 5/6 – <b>Tipo:</b> Extra.
		<b>Grupo:</b> branco e/ou roxo.
		<b>Subgrupo:</b> nobre.
		<b>Classe:</b> 5 ou 6, segundo a Portaria nº 242/92 - MA.
		<b>Tipo:</b> Extra.
	<b>Gerais</b>	Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; colhidas ao



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

		atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de: 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à parte externa; 4- parasitos e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades; b) Cor: uniforme, típica da espécie. c) Odor: típico da espécie. d) Sabor: típico da espécie.
	<b>Defeitos Graves</b>	Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem.
	<b>Defeitos Leves</b>	Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo com túnica. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e não serão tolerados.
<b>Classe ou Calibre</b>		Classe 5 e/ou 6, correspondente ao diâmetro transversal maior que 42 mm e menor que 56 mm.
<b>Tolerância</b>		Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
<b>Legislação</b>		Deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Portaria nº 242 de 17/9/92 - MA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/ INMETRO nº 009 de 12/11/02.
<b>LOURO</b>		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>Descrição</b>	<b>Louro</b> no estado “secas as folhas”, da espécie <i>Laurus nobilis</i> , L.
		<b>Grupo:</b> verde
		<b>Subgrupo:</b> nobre.
		<b>Classe:</b> Resolução - CNNPA nº 12, de 1978
	<b>Tipo:</b> Extra.	
	<b>Gerais</b>	Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1- resíduos de defensivos agrícolas; 2- Cor: típica da espécie. 3- Odor: típico da espécie. 4- Sabor: típico da espécie/ próprio
	<b>Defeitos Graves</b>	Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chocha mento parcial, bulbo chocho, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem.
	<b>Defeitos Leves</b>	Alterações que prejudicam a aparência tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo com túnica. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e não serão tolerados.
<b>Classe ou Calibre</b>		Resíduo mineral fixo, máximo 4,0% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1% p/p Extrato alcoólico, mínimo 18% p/p
<b>Legislação</b>		Deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 Portaria nº 242 de 17/9/92 - MA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/ INMETRO nº 009 de 12/11/02.
<b>Orégano</b>		
	<b>Descrição</b>	<b>Orégano</b> no estado “secas as folhas”, da espécie, <i>Origanum vulgare</i> , L
		<b>Grupo:</b> verde
		<b>Subgrupo:</b> nobre.
		<b>Classe:</b> Resolução - CNNPA nº 12, de 1978



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

		<b>Tipo:</b> Extra.
	<b>Gerais</b>	Deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1- resíduos de defensivos agrícolas; 2- odor e sabor estranhos; Aspecto: folha ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.
	<b>Defeitos Graves</b>	Alterações que comprometem a qualidade do bulbo, tais como: chocha mento parcial, bulbo chocho, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 2% (dois por cento) do peso total do produto em cada embalagem.
	<b>Defeitos Leves</b>	Alterações que prejudicam a aparência tais como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo com túnica. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada caixa. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e não serão tolerados.
<b>Classe ou Calibre</b>		Resíduo mineral fixo, máximo 10,0% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 3,0% p/p Extrato alcoólico, mínimo 8,0% p/p
<b>Legislação</b>		Deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 Portaria nº 242 de 17/9/92 - MA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/ INMETRO nº 009 de 12/11/02.
<b>CEBOLA</b>		
	<b>Descrição</b>	Cebola no estado "in natura"; bulbo da espécie <i>Allium cepa</i> L. Da Safra – <b>Classe:</b> 50/60 <b>Grupo de formato:</b> 1 (redondo, oblongo ou periforme) e/ou 2 (achatado). <b>Grupos de coloração:</b> Branca e/ou Amarela e/ou Vermelha, Pinhão ou Baia e/ou Roxa. <b>Classe ou Calibre:</b> Classe 50 e/ou 60 (ou 3 e/ou 3 cheio, segundo a Portaria 529/95). <b>Cebola:</b> Deve proceder de espécies genuínas e sãs e





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>Gerais</b>	satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Aparência: frescas; de ótima qualidade; sãs; colhidas ao atingirem grau de evolução completa de tamanho; com grau de maturação adequado e perfeito estado de desenvolvimento; isentas de: 1- danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica que alterem a forma; 2- terra aderente; 3- sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 4- parasitos e larvas; 5- umidade externa anormal; 6- resíduos de defensivos agrícolas; 7- odor e sabor estranhos; 8- enfermidades: a) Cor: uniforme, típica da espécie; b) Odor: típico da espécie; c) Sabor: típico da espécie;
	<b>Defeitos Graves</b>	Talo grosso, brotado, podridão, mancha negra e mofado. Esses defeitos não serão tolerados.
	<b>Defeitos Leves</b>	Descoloração, falta de turgescência (flacidez), deformado, falta de catáfilos (películas) em mais de 30% da sua superfície, dano mecânico. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto em cada embalagem. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido, serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
<b>Classe ou Calibre</b>		Classe 50 e/ou 60 correspondente ao diâmetro maior que 50 e menor que 70 mm, equivalente às classes 3 e/ou 3 cheio estabelecidas na Portaria nº 529/95 do MAA.
<b>Tolerância</b>		Será tolerada uma mistura de bulbos pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
<b>Legislação</b>		Deve estar de acordo com a Norma do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros - CEAGESP” e com a legislação vigente: Portaria nº 529 de 18/03/95 - MA; Lei nº 9972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/ INMETRO nº 009 de 12/11/02.
<b>HORTALIÇAS – VERDURAS</b>		
<b>Descrição</b>	Verduras no estado “in natura” de	



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>Qualidade</b>	Considera-se, para verificação da qualidade, características como: a) do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade das folhas/inflorescências, limpeza; b) da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza.
<b>Classificação</b>	As hortaliças de acordo com suas características deverão ser classificadas como de primeira.
<b>Relação de Verduras</b>	Acelga, Agrião, Alface Crespa, Alface Lisa, Alho Porró, Almeirão, Brócolis, Cebolinha Verde, Escarola, Couve-Flor, Couve-Manteiga, Milho-Verde, Mostarda, Moyashi, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa, Salsão.
<b>Características Gerais</b>	As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs b) Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; c) Terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens; 4) umidade externa anormal; 5) odor e sabor estranhos; 6) enfermidades.
<b>Tolerância</b>	Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto entregue. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos <b>não enquadrados nos itens acima descritos</b> , desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue, com exceção dos produtos salsa, cebolinha, para os quais será tolerado até 1,0% (um por cento) desses defeitos.
<b>Legislação</b>	Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8078/1990; Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/02; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução CNNPA nº 12 de 1978

**FRUTAS DIVERSAS**

<b>Descrição</b>	Frutas diversas, destinadas ao consumo <i>in natura</i> , com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim.
<b>Relação de</b>	Abacaxi, Ameixa, Goiaba, Mamão, Caqui, Morango, Uva, Maçã, Abacate,



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>Frutas Diversas</b>	Banana Maçã, Banana Nanica, Banana Prata, Manga, Melancia, Melão, Pêssego, Pêra, Kiwi, Maracujá.
<b>Características Gerais</b>	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas e sãs; b) Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE. c) Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais; d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; e) Estarem isentas de: 1) substâncias terrosas; 2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; 3) parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens); 4) umidade externa anormal; 5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; 6) odores e sabores estranhos; 7) enfermidades.
<b>Tolerância</b>	Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue, ou, no caso do abacaxi, não deverão exceder a 5% (cinco por cento) do número total de unidades entregues.
<b>Legislação</b>	As frutas devem estar de acordo com as normas da legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00 – MAPA Decreto Nº 6.268, de 22/11/07. Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 22/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02.

**GOIABA**

<b>Fruto</b>	Pertencente à espécie <i>Psidium guajava</i> , L.
<b>Grupo ou cor da polpa</b>	Branca ou vermelha.
<b>Subgrupo ou cor da casca</b>	Amarelo, verde-amarelado ou verde-claro.
<b>Classe ou calibre</b>	
	<b>Defeitos Graves:</b> Imaturidade, dano profundo, podridão, alterações fisiológicas. Esses defeitos não serão tolerados. <b>Defeitos Leves:</b> Lesão cicatrizada, dano superficial, manchas deformação, amassado, umbigo mal formado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	serão considerados graves e, portanto, não serão tolerados.
<b>Classe ou Calibre</b>	De acordo com o seu diâmetro equatorial, a goiaba será classificada como classe ou calibre 6 e/ou 7 correspondente ao diâmetro equatorial maior que 60 e menor que 80 cm.
<b>Peso Mínimo Unitário</b>	200 gramas
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de goiabas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total entregue.
<b>ABACAXI</b>	
<b>Fruto</b>	Infrutescência da espécie <i>Ananás comosus</i> (L.) Merrill.
<b>Grupo</b>	Polpa branca (pérola)
<b>Subgrupo</b>	Pintado ou colorido
<b>Classe</b>	2 e/ou 3 (graúdo, tipo "A")
<b>Teor de sólido solúvel (oBrix)</b>	12º, no mínimo.
<b>Legislação</b>	Instrução Normativa nº 1 de 01/02/02 - MAPA.
	<b>Defeitos Graves:</b> São aqueles que comprometem a aparência, conservação e qualidade do abacaxi, restringindo ou inviabilizando o seu uso e/ou a sua comercialização: lesão, podridão, sem coroa, fasciação, queimado do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, chocolate, injúria por frio. Esses defeitos não serão tolerados.
	<b>Defeitos Leves:</b> São aqueles que prejudicam somente a aparência do abacaxi, depreciando o seu valor comercial: coroa múltipla, coroa danificada, coroa torta, deformado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
<b>Classe</b>	De acordo com o seu peso, o abacaxi será classificado como classe 3, correspondente ao peso maior que 1,500 até 1,800 kg.
<b>Peso Mínimo Unitário</b>	1,500 até 1,800 kg
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de abacaxis pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.
<b>MAMÃO</b>	
<b>Fruto</b>	Pertencente à espécie <i>Carica papaya</i> , L.
<b>Grupo</b>	Solo (Havaí) e/ou Formosa.
<b>Subgrupo</b> (de acordo com o grau de maturação)	4 e/ou 5 da Norma de Classificação do "Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" – CEAGESP.
<b>Classe</b>	G ou H para a variedade Solo/Havaí e M para a variedade Formosa, respectivamente da Norma de Classificação do "Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" – CEAGESP.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>Defeitos Graves:</b> podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, mancha grave. Esses defeitos não serão tolerados. <b>Defeitos Leves:</b> deformação leve, coloração irregular, mancha leve. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total do produto entregue. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados graves e, portanto não serão tolerados.
<b>Classe</b>	De acordo com o seu peso, a variedade Solo/Havaí será classificada como classe G e/ou H, correspondente ao peso maior que 500 e menor que 670 gramas. A variedade Formosa será classificada como classe M, correspondente ao peso maior que 1,500 até 1,800 kg.
<b>Peso Mínimo Unitário</b>	Mamão Hawaii ou Solo = 530 gramas Mamão Formosa = 1,6 kg
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

**CAQUI**

<b>Fruto</b>	Pertencente à espécie <i>Diospirus Kaki..</i>
<b>Variedades</b>	Fuyu, Giomobo, Rama Forte.
<b>Classe ou Calibre</b>	5 e/ou 7
<b>Peso Mínimo Unitário</b>	100 gramas
	<b>Defeitos Graves:</b> podridão, dano profundo, passado, imaturo. esses defeitos não serão tolerados. <b>Defeitos Leves:</b> amassado, manchado, estrias, cicatriz do botão floral, dano superficial cicatrizado, fenda da base, deformado, cochonilha. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

**MORANGO**

<b>Fruto</b>	Espécie <i>fragaria x ananassa</i> duch
<b>Variedades</b>	Iac Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie ( <b>Grupo Não Suculentos</b> ).
<b>Classe ou Calibre</b>	3 do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura" da CEAGESP.
	<b>Morango</b>
<b>Categoria</b>	Extra.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	<b>Defeitos Graves:</b> deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas. esses defeitos não serão tolerados. <b>Defeitos Leves:</b> coloração não característica, dano superficial cicatrizado, deformação leve, presença de materiais estranhos não nocivos à saúde, oco. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

<b>UVA</b>	
<b>Fruto</b>	Espécie <i>Vitis Vinifera L.</i>
<b>Variedades</b>	Itália, Rubi.
<b>Grupo</b>	I e/ou II
<b>Subgrupo</b>	Branco e/ou Colorido
<b>Subclasses</b>	16, 18 ou 20 do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” da CEAGESP”.
<b>Categoria</b>	Extra A
	<b>Defeitos Graves:</b> imatura, podridão, dano profundo. quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder 2% (dois por cento) do peso total entregue. <b>Defeitos Leves:</b> dano superficial, ausência de pruína (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), degrana (baga solta do engaço), queimado do sol. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

<b>UVA – Niágara</b>	
<b>Fruto</b>	Espécie <i>VitisLabrusca L.</i>
<b>Variedades</b>	Niágara.
<b>Grupo</b>	Rosada e/ou branca e/ou mista
<b>Subclasses</b>	2 do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura” da CEAGESP.
<b>Categoria</b>	Extra A (Boletim da CEAGESP).
	<b>Defeitos Graves:</b> podridão, degrana, dano profundo, falta de limpeza. quando existirem, a somatória desses defeitos não poderá exceder 2% (dois por cento) do peso total entregue. <b>Defeitos Leves:</b> ausência de coloração típica da variedade,



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	presença de substâncias (resíduos) estranhas ao produto, dano superficial cicatrizado, ausência de pruína (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), cacho mal formado. quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue.
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de frutos pertencentes às classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

<b>MAÇÃ NACIONAL</b>	
<b>Fruto</b>	Espécie <i>Malus domestica Borkh</i> , nacional, <i>in natura</i> , nas variedades Fuji e/ou Gala.
<b>Categoria</b>	1
<b>Classe ou Calibre</b>	163 – 175 frutos
<b>Características Gerais</b>	<p>As maçãs devem ser procedentes de espécies genuínas e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Serem frescas, são e inteiras;</li><li>b) Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;</li><li>c) Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte;</li><li>d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes;</li><li>e) Estarem isentas de:<ul style="list-style-type: none"><li>1) substâncias terrosas;</li><li>2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca;</li><li>3) umidade externa anormal;</li><li>4) odor e sabor estranhos;</li><li>5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas;</li><li>6) enfermidades;</li><li>7) insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens);</li><li>8) rachaduras e cortes na casca;</li><li>9) praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.</li></ul></li><li>f) Deverão apresentar: cor, odor e sabor típicos da variedade.</li></ul>
<b>MAÇÃ NACIONAL</b>	A maçã deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>Legislação</b>	Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02; Instrução Normativa nº 05 de 09/02/06 - MAPA.
<b>Limite Máximo de Defeitos</b>	A maçã deverá enquadrar-se dentro dos limites máximos de defeitos para a Categoria 1, definida na Instrução Normativa nº 05/2006 do MAPA. Não serão tolerados os defeitos: cortiça (Bitter Pit), danos de geada, podridão, congelamento, desidratação, degenerescência interna severa, frutas passadas (sobremaduras) e escaldadura.
<b>Tolerância</b>	Os defeitos previstos na Instrução Normativa nº 05/2006 para a Categoria 1, serão tolerados desde que a somatória dos mesmos não exceda a 2% (dois por cento) do peso total do produto entregue.
<b>Classe ou Calibre</b> (de acordo com o número de frutos contidos na embalagem)	Deve pertencer à classificação de mercado de 163 a 175 frutos, correspondendo ao peso limite inferior de 100 gramas e peso limite superior de 115 gramas.
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de maçãs pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 5% (cinco por cento) para mais e para menos da quantidade total entregue.
<b>BANANA NANICA CLIMATIZADA</b>	
<b>Fruto</b>	Espécie <i>Musa acuminata</i> , climatizado, in natura.
<b>Grupo</b>	Variedades do Grupo "Cavendish" (nanica, nanicão, "grain naine" e outras)
<b>Cor</b>	Escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com a ponta verde) e/ou 6 (todo amarelo).
<b>Classe I ou Comprimento</b>	13 e/ou 16 centímetros.
<b>Subclasse</b>	Penca.
<b>Características Gerais</b>	As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1) Serem frescas e sãs; 2) Apresentar as características do cultivar bem definidas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3) Apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; 4) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; 5) Estarem isentas de: a) Substâncias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) Umidade externa anormal; d) Odor e sabor estranhos; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; f) Enfermidades; g) Insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) Rachaduras e cortes na casca; i) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação. <b>(continua)</b>



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>Legislação</b>	Estar de acordo com as Normas do "Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664 de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.
	<b>Defeitos Graves:</b> São aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o seu uso ou a comercialização quais sejam: amassado, dano profundo, queimado pelo sol, lesões de trips, podridão, lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 1,5 cm <sup>2</sup> . Estes defeitos não serão tolerados. <b>Defeitos Leves:</b> São aqueles cuja incidência no fruto diminuem o valor do produto, porém não impede o seu consumo e sua comercialização, quais sejam: lesão ou manchas em área ou soma das áreas superior a 0,5 cm, restos florais, geminadas, desenvolvimento diferenciado, alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto), dano superficial e dano superficial cicatrizado. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Os defeitos leves que excederem o limite acima estabelecido serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
<b>Classe ou Comprimento</b>	De acordo com o comprimento do fruto, a banana será classificada como: Classe 13 e/ou 16, correspondente ao comprimento maior que 13 e menor que 18 centímetros.
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de bananas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

**FRUTAS CÍTRICAS**

<b>Descrição</b>	Frutas cítricas "in natura" procedentes de espécies genuínas e sãs, próprias para o consumo.
<b>Características Gerais</b>	As frutas, próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: 1 – Serem frescas e sãs; 2 – Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; 3 – Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; 4 – Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (este quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
	5 – Estarem isentas de:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>Características Gerais</b>	<p>a) substâncias terrosas; b) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; c) umidade externa anormal; d) odor e sabor estranhos; e) resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; f) enfermidades; g) insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); h) rachaduras e cortes na casca.</p> <p>Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5,0% (cinco por cento) do peso total do produto entregue.</p> <p>6 – Deverão apresentar: a) Cor: típica da variedade; b) Odor: típico da variedade; c) Sabor: típico da variedade.</p>
<b>Relação de Frutas</b>	Laranja, Limão, Tangerina.
<b>Legislação</b>	Normas do “Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros” - CEAGESP; Lei nº 9.972 de 25/05/00; Decreto nº 3.664, de 17/11/00; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02.

<b>LARANJA</b>	
<b>Fruto</b>	Espécie <i>Citrus sinensis</i> , Osbeck.
<b>Variedades</b>	Pêra, Natal e Lima.
<b>Teor de Sólidos Solúveis (°Brix)</b>	Mínimo 10°
<b>Porcentagem de Suco</b>	Mínimo de 35
<b>Classe</b>	66 e/ou 68 - Tipo “B” Boletim CEAGESP
	<b>Defeitos Graves:</b> Podridão e dano profundo, que não serão tolerados. <b>Defeitos Leves:</b> Deformação e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos, não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassarem este limite, serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
<b>Classe ou Calibre</b>	De acordo com o seu diâmetro equatorial, medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo, a laranja será classificada como: Classe ou Calibre 66 e/ou 72, correspondente ao diâmetro equatorial maior que 66 mm e menor que 68 mm.
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de laranjas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% do total





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	entregue.
--	-----------

LIMÃO	
<b>Fruto</b>	Espécie <i>Citrus latifolia</i> Tanaka (Limão Taiti).
<b>Classe</b>	50
<b>Grupo de Coloração</b>	C2 e/ou C3 e/ou C4.
<b>Porcentagem Mínima de Suco</b>	$[(\text{peso do suco} / \text{peso do fruto}) \times 100] = \text{mínimo de } 40\%$ .
	<b>Defeitos Graves:</b> podridão, passado e dano profundo. Esses defeitos não serão tolerados. <b>Defeitos Leves:</b> deformado e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do número de unidades entregues. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
<b>Classe ou Calibre</b>	De acordo com o diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) o limão será classificado como:  Classe ou calibre 50 correspondente ao diâmetro equatorial maior que 50 mm e menor que 53 mm
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de limões pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

TANGERINA	
<b>Fruto</b>	Espécies <i>Citrus reticulata</i> Blanco, <i>Citrus unshiu</i> Marcovich, <i>Citrus deliciosa</i> Tenore, <i>Citrus reticulata</i> Blanco X <i>Citrus Sinensis</i> Osbeck.
<b>Variedades</b>	Ponkan, Cravo e Murcot.
<b>Teor de Sólidos Solúveis (Brix)</b>	Mínimo 9 °
<b>Classe</b>	70 e/ou 74
<b>Grupo de Coloração</b>	C2 e/ou C3
	<b>Defeitos Graves:</b> podridão e dano profundo, inclusive as lesões de Pinta Preta. Esses defeitos não serão tolerados. <b>Defeitos Leves:</b> deformado e manchas. Quando existirem, a somatória desses defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue. Os defeitos que ultrapassarem esse limite serão considerados defeitos graves e, portanto, não serão tolerados.
<b>Classe ou Calibre</b>	De acordo com o seu diâmetro equatorial (medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice do mesmo) tangerina será classificada como:  Classe ou calibre 70 e/ou 74 correspondentes ao diâmetro



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

	equatorial maior que 70 mm e menor que 78 mm.
<b>Tolerância</b>	Será tolerada uma mistura de tangerinas pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 10% (dez por cento) da quantidade total entregue.

**PADRÃO DE OUTROS ALIMENTOS**

**Nota:** Na relação abaixo constam outros alimentos que, eventualmente, podem ter o fornecimento solicitado pela CONTRATANTE, através dos cardápios elaborados.

<b>ALIMENTO</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>
<b>Amido de Milho (*Para atender crianças com doença celíaca)</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS
<b>Aveia em Flocos</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS
<b>Ervilha em Conserva</b>	Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;
<b>Ervilha Seca</b>	Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Portaria nº 65 de 16/02/93, MARA.
<b>Farinha de Mandioca</b>	Portaria nº 554, de 30/08/95, M.A.P.A.; Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resoluções RDC n.º 359 e 360 de 23/12/03, ANVISA/MS.
<b>Farinha de Milho Amarela</b>	Resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 274 de 15/10/02, da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/02, ANVISA/MS e Resoluções RDC n.º 359 e 360 de 23/12/03, ANVISA/MS.
<b>Fécula de Batata (*Para atendimento de crianças com doença celíaca)</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS
<b>Fermento em Pó Químico</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 234 de 19/08/02 - ANVISA/MS
<b>Fórmula Infantil Sem Lactose (*Para atendimento de crianças de Creche com</b>	Decreto Federal nº 2244 de 04/06/97 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Lei Federal nº 11.265 de 03/01/06



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>intolerância à lactose, sob prescrição)</b>	
<b>Fórmula Láctea Infantil Anti-Refluxo (Para atendimento de crianças de Creche com refluxo gastroesofágico, sob prescrição.)</b>	Portaria nº 977 de 05/12/98 - ANVISA/MS Portaria nº 685 de 27/08/98 – SVS/MS Portaria nº 29 de 13/01/98, SVS/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS
<b>Grão de Bico</b>	Portaria nº 03 de 16/01/92 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS
<b>Lentilha Seca</b>	Portaria nº 329 de 02/09/85 – MA Portaria nº 65 de 16/02/93 (anexo 1) - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS
<b>Maionese</b>	Resolução nº 382 de 05/08/99 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 276 de 22/09/05 - ANVISA/MS
<b>Polvilho (*Para atendimento de crianças com doença celíaca)</b>	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS
<b>Soja em Grão</b>	Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS
<b>Trigo para quibe</b>	Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**ANEXO V**

**“FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS”**

(Nota: Relacionar os produtos em ordem alfabética.)

<b>FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS</b>
<b>EMPRESA:</b> CONTRATO(S) nº: UNIDADES A QUE SE DESTINA:
<b>PRODUTO:</b>
<b>MARCA:</b>
<b>FABRICANTE:</b>
<b>COMPONENTES DO PRODUTO</b> (constantes no rótulo da embalagem primária, inclusive a função principal e nome completo ou número INS dos aditivos, caso utilizados)
<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> (obrigatoriamente, de acordo com a RDC 360 de 23/12/03, no caso dos alimentos abrangidos por esta legislação)
<b>Tipo</b> (no caso de grãos e hortícolas)
<b>Classificação</b> (no caso de grãos e hortícolas)
<b>Nº de registro do produto no órgão competente</b> (se for o caso)
<b>Embalagem primária</b> (tipo e peso líquido):
<b>Prazo de validade:</b>
<b>Condições de armazenamento</b> e condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária:
<b>Modo de Preparo</b> (no caso de produtos que necessitam de algum tipo de preparo e essa informação não consta no rótulo; p.x., extrato de tomate)
<b>Outras informações que a empresa julgar necessário:</b>

<b>IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELAS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTA FICHA:</b>
Nome: Cargo na empresa:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

Habilitação profissional:  
Nº do registro no órgão de habilitação profissional:  
**Assinatura:**  
Data:

**Observação:** As Fichas de Identificação deverão ser apresentadas devidamente organizadas, contendo índice, relacionando os produtos em ordem alfabética (nome e página onde está descrito o produto), com suas páginas devidamente numeradas, grampeadas (ou encadernadas), e contendo a data e a identificação e assinatura do responsável técnico por suas informações (nome, número de registro no órgão fiscalizador profissional e função na empresa). Fichas de Identificação encaminhadas posteriormente para aprovação também deverão ser datadas e assinadas pelo responsável técnico por suas informações.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**ANEXO VI**

**PADRÕES DE QUALIDADE DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

**Relação Orientativa de Utensílios de Cozinha**

**Utensílios**

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**Descrições Técnicas dos Utensílios e Equipamentos**

Utensílios básicos obrigatórios

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

**Abridor de Lata**

Abridor de lata em alumínio reforçado

**Assadeira em Alumínio nº. 04**

Assadeira em alumínio  
Dimensões: 45 cm de comprimento e 6 cm de altura

**Assadeira em Alumínio nº. 05**

Assadeira em alumínio  
Dimensões: 50 cm de comprimento e 6 cm de altura

**Bacia Plástica pequena**

Baça Plástica Resistente  
Diâmetro: 34 cm  
Capacidade 5,2 litros  
Cor: branca

**Bacia Plástica Média**

Bacia Plástica Resistente  
Diâmetro: 39 cm  
Capacidade: 8,65 litros  
Cor: branca

**Bacia Plástica Extra Grande**

Bacia Plástica Resistente  
Diâmetro: 55 cm  
Capacidade 27,5 litros  
Cor: branca

**Borrifador**

Borrifador plástico



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**Caçarola de Alumínio nº 34**

Caçarola tipo hotel nº 34 com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco  
Capacidade: 14,5 litros  
Espessura: mínimo 3 mm  
Diâmetro: 34 cm

**Caçarola de Alumínio nº 45**

Caçarola tipo hotel nº 45 com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco  
Capacidade: 31 litros  
Espessura: mínimo 3 mm  
Diâmetro: 45 cm

**Caixa plástica para acondicionamento de alimentos**

Plástico inquebrável, resistente, atóxico, inodoro e com tampa flexível, leitosa, para fechamento da caixa por pressão;  
Capacidade de 2,3 a 2,9 litros  
Cor: branco leitoso

**Caixas Térmicas para transporte de Alimento**

Fabricada em polietileno linear, cor incorporada a quente, com paredes duplas, isolamento térmico em poliuretano expandido (pu), tampa com encaixe perfeito travadas a caixa através de dois robustos fechos rápido em aço inoxidável. Dimensões e geometria para receber cubas em aço inox com ou sem tampa. Padrão Gastronorm: GN 1/1, 1/2 ou 1/3.

**Caldeirão de Alumínio nº32**

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

**Caldeirão de alumínio nº 36**

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**Caldeirão de alumínio nº 40**

Caldeirão nº40 tipo hotel, com alças laterais reforçadas e tampa com alça reforçada em alumínio fosco

Capacidade: 45 litros  
Espessura: mínimo 3 mm  
Diâmetro: 40 cm

**Colher bico de pato inox**

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

**Canecão nº. 18**

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

**Canecão nº. 14**

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

**Colher aço inox**

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

**Colher em altileno**

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

**Colher em polipropileno para creche e jardim**

Colher em polipropileno  
Inquebrável, indeformável, atóxico, inodora  
Capacidade aproximadamente 10ml  
Espessura 3 mm



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

Resistência a 100°C  
Comprimento: 16 cm  
Cor: branca

**Concha de Alumínio nº. 9**

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

**Caneca com alça em polipropileno**

Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxico.  
Capacidade: 300ml  
Cilindro, sem dobra na parte inferior externa  
Espessura: 3,0 mm  
Diâmetro: 80 mm  
Resistência a 130° C  
Cor: azul

**Descascador de legumes manual**

Descascador de legumes manual  
Lâmina de aço inoxidável  
Cabo plástico

**Escorredor de Pratos Tamanho grande**

Escorredor em plástico  
Tamanho Grande  
Cor: branca

**Escumadeira nº. 9**

Escumadeira nº. 9 reforçada  
Diâmetro: 9 cm  
Comprimento do cabo de 35 a 45 cm

**Espremedor de batata**

Espremedor de batata em alumínio industrial  
Tamanho grande

**Faca em aço inox**

Lâmina em aço inox  
Cabo em composto estirênico (blenda)





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**Faca de Cozinha 8'**

Lâmina em aço inox  
Cabo em composto estirênico (blenda)

**Faca de Legumes**

Lâmina em aço inox  
Cabo em composto estirênico (blenda)

**Faca Serra 8'**

Lâmina em aço inox  
Cabo em composto estirênico (blenda)

**Garfo Tridente**

Garfo Tridente em aço inoxidável  
Cabo: 40 cm comprimento

**Jarra Plástica**

Jarra Plástica com tampa  
Capacidade 4 litros

**Lixeira para cozinha**

Recipiente com tampa (lixeira)  
Capacidade: 108/103 litros **com pedal**

**Monobloco Plástico Fechado**

Monobloco plástico fechado branco

**Monobloco Plástico Gradeado**

Monobloco plástico gradeado branco

**Panela de pressão 12 litros**

Panela de pressão industrial



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

Com trava  
Capacidade: 12 litros

**Passador de Macarrão**

Passador de macarrão tipo tacho furado, com pé, com orla e alças em alumínio fosco, nº. 60  
Capacidade: 38 litros  
Diâmetro 60 cm

**Pegador em aço inox**

Pegador em aço inox universal  
Comprimento 21 cm

**Peneira plástica**

Peneira plástica  
Tamanho médio  
Diâmetro: 19 cm  
Cor: branca

**Placa de corte em atileno**

Placa em atileno lisa  
Dimensões: 25x45x 1 cm

**Prato exclusivo para servir Creche / Jardim**

Prato fundo  
Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxico, com borda de no mínimo 10mm.  
Diâmetro: 197 mm  
Espessura: 2,5 mm  
Capacidade: 600ml  
Resistência: 100°C  
Cor: Azul

**Prato exclusivo para servir repetição creche e jardim**

Prato fundo  
Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxico, com borda de no mínimo 10 mm  
Diâmetro: 197 mm  
Espessura: 2,5 mm  
Capacidade: 600ml  
Resistência: 100°C  
Cor: branco



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**Prato para repetição**

Prato raso  
Vidro Temperado  
Medida de 196 a 37 mm  
Cor luz

**Prato para servir refeição**

Prato raso  
Vidro Temperado  
Medida de 196 a 37 mm  
Cor ocean

**Passador para arroz nº. 45**

Passador para arroz em alumínio  
Diâmetro: 45  
Capacidade: 20 litros

**Passador para arroz nº. 30 (para creche)**

Passador para arroz em alumínio nº. 30  
Diâmetro: 30  
Capacidade: 6,5 litros

**Passador para arroz nº. 60**

Passador para arroz em alumínio nº. 60  
Diâmetro 60  
Capacidade 38 litros

**Ralador em aço inoxidável**

Ralador em aço inoxidável  
4 faces

**Sênior Tripé**

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

**Sênior para mesa (escolas pequenas e creches)**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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

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

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

**Pote quadrado grande baixo**

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

**Pote redondo Pequeno**

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

**Pote redondo Médio**

Pote redondo em plástico

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

**Pote retangular grande baixo**

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

**Equipamentos**

**Balança Mecânica de balcão até 50kg**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**Espremedor de Frutas Industrial para creche**

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

**Fogão Industrial 4 bocas**

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

**Fogão Industrial 4 bocas com forno**

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

**Fogão Industrial piso 6 bocas**

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

**Fogão Industrial piso 6 bocas com forno**

Forno revestido com lã de vidro interno (interno)  
3 queimadores simples





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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

**Freezer horizontal**

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

**Liquidificador Doméstico para berçário \***

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

**Liquidificador Industrial 8 litros**

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

**Liquidificador Industrial 15 litros**

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

**Geladeira industrial para refrigerados**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

Aço galvanizado  
04 portas  
Capacidade de 600 e 1000 litros

\* A critério da CONTRATANTE poderá ser solicitado para unidades escolares possuem aluno com patologia associada a alimentação e nutrição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS**

CLASSIFICAÇÃO	CRITÉRIO	FREEZER HORIZONTAL	GELADEIRA	PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL	PRATO DE VIDRO TEMPERADO	TALHERES (GARFOS, FACAS E COLHERES) INOX	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	MÁQUINA DE MOER INDUSTRIAL	BALANÇA MECÂNICA OU ELÉTRICA	PANELA PEQUENA	PANELA GRANDE	
<b>A</b>	Mais de 1000 alunos	2	2	4	500	500	2	1	1	4	4	
<b>B</b>	800 a 999 alunos	2	2	4	500	500	2	1	1	4	4	
<b>C</b>	600 a 799 alunos	2	2	3	400	400	1	1	1	4	4	
<b>D</b>	400 a 599 alunos	2	1	3	350	350	1	1	1	3	3	
<b>E</b>	200 a 399 alunos	1	1	2	150	150	1	1	1	3	1	
<b>F</b>	Até 199 alunos	1	1	2	150	150	1	1	1	3	1	



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**Relação dos equipamentos e utensílios mínimos**

CLAS.	Critério	Concha P e G	Escumad eira P e G	Bacia plástica P-M-G	Lixeira grande	Lixeira pequena	Canecas polietileno ou vidro temperado	Espremedo r de frutas industrial	Batedeira industrial	Fogão industrial
<b>A</b>	Mais de 1000 alunos	3 de cada	3 de cada	3 de cada	4	2	500	2	3	01 de 06 bocas
<b>B</b>	800 a 999 alunos	2 de cada	2 de cada	3 de cada	4	2	500	1	2	01 de 06 bocas
<b>C</b>	600 a 799 alunos	2 de cada	2 de cada	3 de cada	3	2	400	1	2	01 de 6 bocas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**ANEXO VII**

**MODELO DE TERMO DE VISITA**

**DECLARO,** para atender às exigências do Edital nº ...../....., que a empresa .....  
....., CNPJ nº ....., procedeu nesta data, vistorias técnicas em todas as Unidades Educacionais da rede municipal de ensino, como também, naquelas conveniadas e que estão igualmente incluídas na prestação de serviço, objeto do Processo Administrativo nº .....

Volta Redonda, .....

Rizeli Maria Alencar de Souza Alves  
Setor de Alimentação/SME



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**ANEXO VIII**  
**MINUTA DE CONTRATO**

MINUTA Nº 440/2012-PGM

**CONTRATO Nº \_\_\_\_\_**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS** que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA** e a empresa \_\_\_\_\_.

**MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA**, doravante denominado **MUNICÍPIO**, representado pelo Sr. Prefeito Municipal, **ANTÔNIO FRANCISCO NETO**, brasileiro, solteiro, comerciante, portador da Cédula de Identidade nº 87309870-1 - IFP, e inscrito no CPF/MF sob o nº 654.177.047-68, residente nesta cidade, de um lado, e, do outro, a Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por seu sócio \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliada \_\_\_\_\_, assinam o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**, de conformidade com o que consta do Processo nº 14.708/2012, que se regerá pelas disposições da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações introduzidas pela Lei Federal nº 8.883/94, e, pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo, nutrição, armazenamento, distribuição nos locais de consumo, fornecimento das merendas preparadas aos educandos comensais, logística, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios, com emprego da mão de obra e treinamento do pessoal, bem como o fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos utilizados, tudo em conformidade com os termos deste contrato, do respectivo Edital de Licitação, de seus anexos, da legislação de regência, e em especial das normas expedidas pelo Ministério da Saúde e ANVISA.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

Os serviços descritos na *caput* da presente Cláusula serão executados nas unidades escolares definidas no Edital de Licitação, sendo que a mão de obra já existente poderá ser aproveitada de acordo com o interesse do **MUNICÍPIO**.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

O aproveitamento dos funcionários públicos hoje lotados nas Unidades Educacionais será efetivado após treinamento ministrado pela **CONTRATADA** sem ônus para o **MUNICÍPIO**.

**PARÁGRAGO TERCEIRO**

As unidades Educacionais que fazem parte desta contratação estão relacionadas no Anexo II do respectivo Edital de Licitação, e os serviços devem ser prestados em conformidade com o memorial descritivo – Anexo I do Edital, além das demais cláusulas deste contrato.

**CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO**

O prazo de vigência do presente Contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, expedida pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser prorrogado por igual período através de Termo Aditivo.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

A referida **ORDEM DE SERVIÇO**, indicará as unidades educacionais, quantidades de alunos matriculados.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

Após o recebimento da **ORDEM DE SERVIÇO**, a **CONTRATADA** deverá apresentar o seguinte:

- a) Projeto de treinamento a ser executado com o pessoal disponível nas unidades educacionais;
- b) Comprovação de atendimento à Norma Regulamentadora NR-7, Programa de controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), aprovada pela Portaria n. ° 24 de 22/ 12/94 da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho.

**CLAUSULA TERCEIRA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS**

Os preços contratados referem-se ao valor unitário do total de cardápios servidos e serão reajustados em periodicidade anual, a contar da data de assinatura do contrato, de acordo com a fórmula abaixo, observada as regras estabelecidas na Lei Federal n.º 9.069/95 e legislações posteriores:

$P = P_o \times (I / I_o)$ , onde:

P = preços reajustados;

P<sub>o</sub> = preços iniciais dos serviços;

I = Índice correspondente ao mês anterior do reajuste;

I<sub>o</sub> = Índice correspondente ao mês anterior ao da assinatura do contrato;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

Para o reajustamento previsto na presente cláusula será utilizado o INPC / IBGE.

**CLÁUSULA QUARTA - DO CUSTO GLOBAL, DA DOTAÇÃO E EMPENHO:**

O custo global do presente contrato é estimado em R\$ \_\_\_\_ - (\_\_\_\_). O **MUNICÍPIO** empenhou, em favor da **CONTRATADA**, à conta da dotação \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ (N. E. nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_), a quantia de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**CLAUSULA QUINTA - DA RESPONSABILIDADE DAS MEDIÇÕES E DAS CONDIÇÕES PAGAMENTO:**

As medições quinzenais, serão realizadas inicialmente pelas Unidades Educacionais e entregues na Secretaria Municipal de Educação que depois de conferidas, serão encaminhadas à Secretaria Municipal de Fazenda para efetuar o pagamento em até 10 (dez) dias úteis a partir do seu recebimento.

**CLAUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO**

A **CONTRATADA** deverá prestar os serviços e fornecer os insumos em conformidade com o descrito no Memorial Descritivo, do respectivo Edital de Licitação e seus ANEXOS, bem como nas cláusulas contratuais deste instrumento, observando ainda os padrões de higiene exigidos pela legislação vigente e pela **CONTRATANTE**.

**PARÁGRAFO ÚNICO**

Os empregados da **CONTRATADA** que forem por qualquer motivo indisponibilizados, deverão ser substituídos imediatamente por esta, de modo que não haja descontinuidade de nenhuma forma no serviço.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

A **CONTRATANTE**, por meio da Secretaria Municipal de Educação, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e entrega das merendas nos locais de consumo, solicitando à **CONTRATADA**, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

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

**PARÁGRAFO SEGUNDO**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

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.

**PARÁGRAFO TERCEIRO**

Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, em especial, quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente contrato.

**PARÁGRAFO QUARTO**

Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal nº 8.666/93.

**CLÁUSULA OITAVA - DA SUB-CONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DE SERVIÇOS**

Fica proibida a sub-contratação, cessão ou transferência total ou parcial dos serviços objeto do presente contrato, sendo permitida a sub-contratação apenas em relação aos serviços de mão de obra, distribuição, fornecimento de pães e bolos.

**CLÁUSULA NONA – DO PESSOAL**

O pessoal contratado para a execução dos serviços objeto do presente contrato não terá relação de emprego com a **CONTRATANTE**, sendo seu vínculo de emprego única e exclusivamente com a **CONTRATADA**.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO:**

A contratada é a única responsável pelos encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e comerciais, resultantes da execução do contrato. A inadimplência do contratado com referência aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, não poderá onerar o objeto do contrato, conforme previsto no art. 71 § 1º da lei 8.666/93, sendo que em caso de decisão judicial determinando a responsabilidade subsidiária do **MUNICÍPIO**, por obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, fica o presente contrato constituído em título extrajudicial, conforme artigo 585 do Código de Processo Civil, para ressarcimento ao **MUNICÍPIO** dos possíveis prejuízos.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:**

A **CONTRATADA** deverá respeitar e fazer com que o seu pessoal respeite a legislação sobre segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação devendo fornecer aos seus empregados, quando necessário, os **EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL** - básicos de segurança.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**CLÁUSULA DÉCIMA – DAS GARANTIAS**

Em conformidade com o disposto no **item 13.3 do Edital de Concorrência nº \_\_\_/\_\_\_**, do Processo Administrativo nº 14.,708/2012 a garantia de execução deste contrato, no valor de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), será prestada pela **CONTRATADA**, em uma das modalidades previstas no parágrafo 1º do artigo 56 da Lei Federal 8.666/93, cujo comprovante será anexado ao Processo Administrativo respectivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Obriga-se a **CONTRATADA**, durante o prazo de execução dos serviços a:

- a) Manter nutricionista responsável técnico conforme exigência do CRN e coordenador dos serviços objeto do presente contrato;
- b) Substituir, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, o pessoal cuja atuação for julgada inadequada pela **CONTRATANTE**;
- c) Promover a organização técnica e administrativa dos serviços objeto do presente contrato, de modo a conduzir eficientemente os serviços, de acordo com as condições técnicas, de habilitação e proposta da **CONTRATADA**, especificações técnicas e condições estabelecidas no Edital e **ANEXOS** da **CONCORRÊNCIA nº \_\_\_/2012**;
- d) Conduzir os serviços em estrita observância às normas de legislações federais, estaduais e municipais, pertinentes ao objeto do presente contrato, mantendo os locais, equipamentos e utensílios dos serviços de alimentação nas melhores condições de segurança e higiene;
- e) Refazer por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por danos resultantes de caso fortuito ou de força maior, por qualquer causa de destruição, danificação, defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Município e ou da **CONTRATANTE**, de seus funcionários ou de terceiros;
- f) Refazer às suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente contrato;
- g) Refazer às suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente contrato;
- h) Comunicar à fiscalização da **CONTRATANTE** de imediato, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais dos serviços.
- i) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela **CONTRATANTE**, ou por seus prepostos, incluindo dados técnicos e operacionais sobre os serviços;
- j) Adequar, por determinação da **CONTRATANTE**, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética;
- k) Constituir ou manter um Depósito para Armazenamento e Distribuição dos Gêneros Alimentícios às unidades escolares, bem como manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso, de higiene e segurança;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- l) Utilizar na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade e com as especificações técnicas exigidas na licitação, bem como mão de obra especializada;
- m) Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos, no presente contrato;
- n) Cumprir rigorosamente as disposições, legais e regulamentares pertinentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, inclusive com fornecimentos dos equipamentos e materiais necessários aos trabalhadores;
- o) Manter até o final do contrato as condições de qualificação técnica indicadas no certame que deu origem à presente avença, não as alterando sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**;
- p) Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços contratados, especialmente as referentes à manutenção das instalações técnicas, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

São obrigações da **CONTRATANTE**:

- a) A expedição de Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente contrato, relativamente às escolas relacionadas no Anexo do respectivo Edital, com as especificações necessárias para a perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das merendas em cada unidade educacional. A expedição da ordem de serviços ocorrerá de acordo com a necessidade da **CONTRATANTE**;
- b) Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;
- c) Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente contrato;
- d) Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e na de distribuição das merendas em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária. No caso do local de preparo e distribuição da merenda das unidades educacionais que não apresentarem as condições exigidas de higiene, a **CONTRATADA** comunicará por escrito a **CONTRATANTE**, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado o não cumprimento por parte da **CONTRATADA** das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86 e 87 da lei Federal nº 8.666/93, as seguintes penalidades:

- a) Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a **CONTRATADA** concorrido diretamente;
- b) A recusa injustificada da empresa vencedora em assinar o contrato, no prazo estabelecido, caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, ensejando a aplicação, pelo Município, de multa equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato;
- c) O atraso injustificado na entrega do objeto contratado implica no pagamento de multa de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso, limitado a 10% (dez por cento) do valor total do contrato;

**PARÁGRAFO ÚNICO**

A aplicação de multa, a ser determinada pela Secretaria Municipal de Educação, após regular procedimento que garanta a prévia defesa da empresa inadimplente, não exclui a possibilidade de aplicação de outras sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93 e alterações.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

O presente contrato poderá ser modificado nos casos previstos no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações introduzidas pela Lei Federal nº 8.883/94.

§ 1º - Toda e qualquer alteração, com ou sem aumento do valor do contrato, deverá ser justificada por escrito, e, previamente autorizada pelo Chefe do Executivo, devendo ser formalizada por meio de Termo Aditivo.

§ 2º - No caso de acréscimo nos serviços, os preços unitários serão estabelecidos mediante acordo com a **CONTRATADA**, condicionando-se a aprovação dos mesmos pela Secretaria Municipal de Educação, observando-se que os preços unitários dos itens componentes sejam os vigentes no mês do orçamento contratual, respeitados os limites estabelecidos no § 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

Sem prejuízo das perdas e danos, e, da multa moratória prevista na cláusula décima terceira deste instrumento, o **MUNICÍPIO** poderá impor à **CONTRATADA**, pelo descumprimento total ou parcial das obrigações contidas neste instrumento, as seguintes penalidades:

I - advertência;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

II - multa administrativa graduável conforme a gravidade de sua infração, não podendo, no entanto, o seu valor exceder a 20 % do valor global deste contrato;

III- suspensão temporária da faculdade de licitar e impedimento de contratar com o **MUNICÍPIO**, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos da punição.

§ 1º - As sanções previstas nesta cláusula podem cumular-se e não excluem a rescisão unilateral do contrato.

§ 2º - Os atos de aplicação de sanções serão motivados pela **SME**, do **MUNICÍPIO**, facultada a defesa da **CONTRATADA** no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da ciência da decisão.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

Dar-se-á a rescisão administrativa do presente contrato, sem que a **CONTRATADA** tenha direito à indenização de qualquer espécie, no caso de ocorrer uma das hipóteses previstas nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO ÚNICO:**

A rescisão de que trata a presente cláusula acarreta as seguintes conseqüências à **CONTRATADA**, sem prejuízo das demais sanções previstas no contrato e neste documento:

I- assunção imediata do objeto do contrato pelo **MUNICÍPIO**, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

II- ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, materiais e pessoal empregado na execução do contrato pelo **MUNICÍPIO**, necessários à sua continuidade, a serem devolvidos ou ressarcidos posteriormente, mediante avaliação;

III- execução de garantia contratual para ressarcimento da Administração e dos valores de multas e indenização a ela devidos;

IV- retenção dos créditos decorrentes deste contrato, até o limite dos prejuízos causados à Administração.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

Dar-se-á, ainda, a rescisão do presente contrato, no caso de ocorrer uma das hipóteses previstas nos incisos XIII a XVI do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

Ocorrerá a rescisão amigável por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração. A rescisão por qualquer causa não imputável à **CONTRATADA** implica no pagamento a ela de quantia equivalente aos serviços executados, em perfeitas condições, apurados por medição da Fiscalização.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA:**

Fazem parte integrante e complementar deste contrato, cláusulas e disposições contidas no **EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº \_\_\_/\_\_\_**, porventura omitidas, e, não conflitantes com este instrumento.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO**

Fica eleito o foro da **COMARCA DE VOLTA REDONDA** para dirimir dúvidas ou questões pertinentes ao presente contrato.

E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas para que produza os devidos e legais efeitos.

Volta Redonda,

**ANTONIO FRANCISCO NETO  
p/MUNICÍPIO**

**p/CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

- 1.  
Aparecida Sérgio Teixeira**
- 2.  
Denise Pinto Siqueira**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**ANEXO IX**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATO SUPERVENIENTE**

**DECLARAÇÃO**

Declaramos sob as penas da Lei, e para fins de participação na Concorrência Pública nº 000/2012, junto ao Município de Volta Redonda, que a empresa .....inscrita no CNPJ sob nº....., até a presente data não recebeu deste ou de qualquer outro órgão da administração pública direta ou indireta, **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA**, de participação em licitações e/ou impedimento de contratar com a administração, assim como não ter sido declarado **INIDÔNEO**, para licitar ou contratar com a administração pública federal, estadual ou municipal e do Distrito Federal, não havendo assim **FATO IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO** da mesma, ciente da obrigatoriedade de comunicar ocorrências posteriores.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração.

Local e data:

Assinatura  
Nome do Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**ANEXO X**

**QUANTITATIVOS E PREÇOS UNITÁRIOS**

<b>ENSINO FUNDAMENTAL</b>						
<b>Tipos de Cardápios</b>		<b>Valor Unitário</b>	<b>Número de Alunos</b>	<b>Total de Dias Letivos</b>	<b>Total de Refeições</b>	<b>Valor Total do Item</b>
<b>CARDÁPIO A</b>	DESJ/LANCH	0,90	18.398	200	3679600	3.311.640,00
<b>CARDÁPIO B</b>	ALMOÇO	1,79	18.398	200	3679600	6.586.484,00
<b>CARDÁPIO I</b>	SOBREMESA	0,65	18.398	200	3679600	2.391.740,00
<b>Valor Total do Item ==&gt;</b>						<b>12.289.864,00</b>

<b>EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS</b>						
<b>Tipos de Cardápios</b>		<b>Valor Unitário</b>	<b>Número de Alunos</b>	<b>Total de Dias Letivos</b>	<b>Total de Refeições</b>	<b>Valor Total do Item</b>
<b>CARDÁPIO G</b>	JANTAR	2,03	1.115	200	223000	452.690,00
<b>CARDÁPIO I</b>	SOBREMESA	0,65	1.115	200	223000	144.950,00
<b>Valor Total do Item ==&gt;</b>						<b>597.640,00</b>

<b>CENTROS DE EDUCAÇÃO E PRÉ -ESCOLA</b>						
<b>Tipos de Cardápios</b>		<b>Valor Unitário</b>	<b>Número de Alunos</b>	<b>Total de Dias Letivos</b>	<b>Total de Refeições</b>	<b>Valor Total do Item</b>
<b>CARDÁPIO C</b>	DESJ/LANCH	1,52	4.070	200	814000	1.237.280,00
<b>CARDÁPIO D</b>	ALMOÇO	1,75	4.070	200	814000	1.424.500,00
<b>CARDÁPIO I</b>	SOBREMESA	0,65	4.070	200	814000	529.100,00
<b>Valor Total do Item ==&gt;</b>						<b>3.190.880,00</b>

<b>CRECHES MUNICIPAIS</b>						
<b>Tipos de Cardápios</b>		<b>Valor Unitário</b>	<b>Número de Alunos</b>	<b>Total de Dias Letivos</b>	<b>Total de Refeições</b>	<b>Valor Total do Item</b>
<b>CARDÁPIO C</b>	DESJEJUM	1,52	1.228	200	245600	373.312,00
<b>CARDÁPIO D</b>	ALMOÇO	1,75	1.228	200	245600	429.800,00
<b>CARDÁPIO E</b>	LANCHE	1,64	1.228	200	245600	402.784,00
<b>CARDÁPIO F</b>	PRÉ-JANTAR	1,52	1.228	200	245600	373.312,00
<b>CARDÁPIO H</b>	COLAÇÃO	0,94	1.228	200	245600	230.864,00
<b>Valor Total do Item ==&gt;</b>						<b>1.810.072,00</b>



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

QUANTITATIVOS E PREÇOS UNITÁRIOS

BERÇÁRIO					
Tipos de Cardápios	Valor Unitário	Número de Alunos	Total de Dias Letivos	Total de Refeições	Valor Total do Item
CARDÁPIO 4 a 5 MESES - J	5,08	72	200	14400	73.152,00
CARDÁPIO 6 a 7- MESES - K					
CARDÁPIO 8 a 11 MESES -L					
Valor Total do Item ==>					<b>73.152,00</b>

CARDÁPIO DIFERENCIADO					
Tipos de Cardápios	Valor Unitário	Número de Alunos	Total de Incidência	Total de Refeições	Valor Total do Item
CARDÁPIO BOLO	0,83	24.858	1	24.858	20.632,14
CARD. KIT LANCHE	2,21	24.858	1	24.858	54.936,18
CARDÁPIO LANCHE	1,70	24.858	4	99.432	169.034,40
CARDÁPIO ALMOÇO	2,85	24.858	1	24.858	70.845,30
CARD. SOBREMESA	0,43	24.858	1	24.858	10.688,94
Valor Total do Item ==>					<b>326.136,96</b>

TOTAL GERAL ==> **18.287.744,96**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**ANEXO XI**

**DECRETO Nº 12.675**

-----  
Constitui Comissão Especial para acompanhar procedimento  
licitatório.  
-----

O Prefeito Municipal de Volta Redonda, no uso de suas atribuições legais,

**DECRETA:**

-----  
Artigo 1º - Fica constituída Comissão Especial de Licitação para acompanhar o  
procedimento licitatório de contratação de Empresa especializada na prestação de serviços de preparo e  
fornecimento de Alimentação Escolar para a Rede Municipal de Ensino, do Município de Volta Redonda.

**PRESIDENTE:**

**Waldiney Alves Oliveira** .....Procuradoria Geral do Município/PGM

**MEMBROS:**

**Ricardo Antônio Ciarelli** .....Coordenadoria Geral de Licitação

**Bruno da Silva Manfrenatti** .....Coordenadoria Geral de Licitação

**Carlos Guilherme de Castro Farias** ..... Assessor Consultivo - SME

**Rizeli Maria Alencar de Souza Alves**..... Alimentação Escolar - SME

**Maria das Graças Alves Ricca** ..... Conselho de Alimentação Escolar

Artigo 2º - Fica nomeada a servidora **Paloma Nascimento Amorim** para exercer as  
funções de Secretária.

Artigo 3º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Palácio 17 de Julho, 23 de novembro de 2012.

Antônio Francisco Neto  
Prefeito Municipal

Processo Administrativo 14.708/12





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**ANEXO XII**

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**  
(Preferencialmente em papel timbrado da empresa)

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº

NOME DA EMPRESA:

ENDEREÇO:

CNPJ:

TEL:

DADOS BANCÁRIOS: AG. – C/C – BANCO.

<b>ENSINO FUNDAMENTAL</b>						
<b>Tipos de Cardápios</b>		<b>Valor Unitário</b>	<b>Número de Alunos</b>	<b>Total de Dias Letivos</b>	<b>Total de Refeições</b>	<b>Valor Total do Item</b>
<b>CARDÁPIO A</b>	DESJ/LANCH		18.398	200	3679600	-
<b>CARDÁPIO B</b>	ALMOÇO		18.398	200	3679600	-
<b>CARDÁPIO I</b>	SOBREMESA		18.398	200	3679600	-
<b>Valor Total do Item ==&gt;</b>						-

<b>EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS</b>						
<b>Tipos de Cardápios</b>		<b>Valor Unitário</b>	<b>Número de Alunos</b>	<b>Total de Dias Letivos</b>	<b>Total de Refeições</b>	<b>Valor Total do Item</b>
<b>CARDÁPIO G</b>	JANTAR		1.115	200	223000	-
<b>CARDÁPIO I</b>	SOBREMESA		1.115	200	223000	-
<b>Valor Total do Item ==&gt;</b>						-

<b>CENTROS DE EDUCAÇÃO E PRÉ -ESCOLA</b>						
<b>Tipos de Cardápios</b>		<b>Valor Unitário</b>	<b>Número de Alunos</b>	<b>Total de Dias Letivos</b>	<b>Total de Refeições</b>	<b>Valor Total do Item</b>
<b>CARDÁPIO C</b>	DESJ/LANCH		4.070	200	814000	-
<b>CARDÁPIO D</b>	ALMOÇO		4.070	200	814000	-
<b>CARDÁPIO I</b>	SOBREMESA		4.070	200	814000	-
<b>Valor Total do Item ==&gt;</b>						-



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

<b>CRECHES MUNICIPAIS</b>						
Tipos de Cardápios		Valor Unitário	Número de Alunos	Total de Dias Letivos	Total de Refeições	Valor Total do Item
<b>CARDÁPIO C</b>	DESJEJUM		1.228	200	245600	-
<b>CARDÁPIO D</b>	ALMOÇO		1.228	200	245600	-
<b>CARDÁPIO E</b>	LANCHE		1.228	200	245600	-
<b>CARDÁPIO F</b>	PRÉ-JANTAR		1.228	200	245600	-
<b>CARDÁPIO H</b>	COLAÇÃO		1.228	200	245600	-
<b>Valor Total do Item ==&gt;</b>						-

<b>BERÇÁRIO</b>						
Tipos de Cardápios		Valor Unitário	Número de Alunos	Total de Dias Letivos	Total de Refeições	Valor Total do Item
<b>CARDÁPIO 4 a 5 MESES - J</b>			72	200	14400	-
<b>CARDÁPIO 6 a 7- MESES - K</b>						
<b>CARDÁPIO 8 a 11 MESES -L</b>						
<b>Valor Total do Item ==&gt;</b>						-

<b>CARDÁPIO DIFERENCIADO</b>						
Tipos de Cardápios		Valor Unitário	Número de Alunos	Total de Incidência	Total de Refeições	Valor Total do Item
<b>CARDÁPIO BOLO</b>			24.858	1	24.858	-
<b>CARD. KIT LANCHE</b>			24.858	1	24.858	-
<b>CARDÁPIO LANCHE</b>			24.858	4	99.432	-
<b>CARDÁPIO ALMOÇO</b>			24.858	1	24.858	-
<b>CARD. SOBREMESA</b>			24.858	1	24.858	-
<b>Valor Total do Item ==&gt;</b>						-

**TOTAL GERAL ==>**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**PREÇO GLOBAL:**

**R\$ ..... (VALOR POR EXTENSO)**

Dados Bancários: banco, agência e nº conta corrente

Assinatura da Representante Legal



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**ANEXO XIII**

**DECLARAÇÃO EXPRESSA DE ACEITE**

Declaro expressamente que estou plenamente ciente e de acordo com todas as condições estabelecidas no presente edital e nos seus anexos, bem como declaro que nos preços unitários ofertados estão incluídas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, de conformidade com as condições estabelecidas no edital de Concorrência Pública e seus anexos, bem como todas as despesas diretas e indiretas referentes aos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados na distribuição da alimentação.

Local e data

Assinatura

Nome, CPF, RG de quem assinou



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

**ANEXO XV**

**Lei Municipal Nº 3.704**

**EMENTA: INSTITUI O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA.**

A Câmara Municipal de Volta Redonda aprova e eu sanciono a seguinte Lei:

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Artigo 1º** - Este código estabelece normas de ordem pública e interesse social para a proteção, defesa, promoção, prevenção e recuperação de saúde, nos termos dos Art. 6º, 23 - item II; 30 - itens, I, II, III, V, VII e VIII; 194 e 196 ao 200 da Constituição Federal, da Lei Federal nº 8080, de 19 de setembro de 1990 (Lei Orgânica da Saúde), da Lei Federal nº 8142, de 28 de dezembro de 1990; Art. 373 da Lei Orgânica Municipal.

**Artigo 2º** - Pela interdependência do seu conteúdo e do desenvolvimento de suas ações, a Vigilância Sanitária, a Vigilância Epidemiológica e a Vigilância à Saúde do Trabalhador são tratadas, conceitualmente neste Código Sanitário, como Vigilância em Saúde, implicando compromisso solidário do Poder Público, do setor privado e da sociedade em geral na proteção e defesa da qualidade de vida.

**§ 1º** - No âmbito do Município de Volta Redonda, a atuação dos sistemas de Vigilância Sanitária, de Vigilância Epidemiológica, e de Vigilância à saúde do Trabalhador dar-se-á de forma integrada.

**§ 2º** - A atuação administrativa de que trata este artigo será realizada pelos órgãos e autoridades sanitárias municipais.

**§ 3º** - Os órgãos e autoridades do Poder Público, bem como qualquer pessoa, entidade de classe ou associação comunitária poderão solicitar as autoridades sanitárias a adoção de providências ao cumprimento do presente Código.

**§ 4º** - Os órgãos e autoridades sanitárias articular-se-ão com autoridades e órgãos de outras áreas municipais, para a realização e promoção de estudos e pesquisas interdisciplinares, a identificação de fatores potencialmente prejudiciais à qualidade de vida e a avaliação de resultados de interesse para a saúde.

**Artigo 3º** - Para execução dos objetivos definidos nesta lei, incumbe:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

I - ao Município, concorrentemente com a União e o Estado, zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde e pelo bem estar físico, mental e social das pessoas e da coletividade;

II - à coletividade em geral e aos indivíduos em particular, cooperar com órgãos e entidades competentes na adoção de medidas que visem a promoção, proteção e recuperação da saúde dos indivíduos.

**SEÇÃO I  
DAS COMPETÊNCIAS**

**Artigo 4º** - À Secretaria Municipal de Saúde do Município de Volta Redonda, além de outras atribuições nos termos da lei, compete:

I- executar serviços e programas de Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica e Vigilância da Saúde do Trabalhador e Controle Ambiental;

II- colaborar com a União e o Estado na execução dos programas citados no item I;

III- normatizar, em caráter complementar, procedimentos para controle de qualidade de produtos e substâncias de consumo humano;

IV- definir as instâncias e mecanismos de controle e fiscalização das ações e serviços de saúde;

V- expedir, nos limites de sua competência constitucional, ofícios, circulares, portarias, ordens de serviço e resoluções;

VI- participar conjuntamente com outros órgãos, em especial com a Coordenadoria de Defesa do Meio Ambiente do controle dos agravos do meio ambiente, incluindo o de trabalho, que tenham repercussão na saúde individual ou coletiva;

VII- participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico;

**CAPÍTULO II  
SEÇÃO I  
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E  
DA SAÚDE DO TRABALHADOR**

**Artigo 5º** - Entende-se por Vigilância Sanitária, um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviço de interesse da saúde, abrangendo:

I- o controle de bens de consumo que direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo;

II- o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde; e

III- qualquer outra atividade que a critério da Vigilância Sanitária vier a pôr em risco a saúde individual ou coletiva.

**Artigo 6º**- Entende-se por Vigilância Epidemiológica um conjunto de ações que proporcionam o conhecimento, a detecção ou prevenção de qualquer mudança nos fatores determinantes e condicionantes de saúde individual ou coletiva, com a finalidade de recomendar e adotar as medidas de prevenção e controle das doenças ou agravos.

**Artigo 7º**- Entende-se por Saúde do Trabalhador, para fins desta Lei, um conjunto de atividades que se destina, através das ações de Vigilância Epidemiológica e Vigilâncias Sanitárias, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores, assim como visa à recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos das condições de trabalho, abrangendo:

I- participação, no âmbito de competência da Secretaria Municipal de Saúde, em estudos, pesquisas, avaliação e controle dos riscos e agravos potenciais à saúde existentes no processo de trabalho;

II- participação, no âmbito de competência da Secretaria Municipal de Saúde, da normatização, fiscalização e controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, de produtos, de máquinas e de equipamentos que apresentam riscos à saúde do trabalhador;

III- avaliação do impacto que a tecnologia provoca à saúde;

IV - participação na normatização, fiscalização e controle dos serviços de saúde do trabalhador nas instituições e empresas públicas e privadas.

**Artigo 8º** - Ao Município de Volta Redonda, com a cooperação técnica e financeira do Estado e da União, compete executar as ações de controle e fiscalização de serviços, produtos e estabelecimentos de interesse da saúde, necessários a garantir e promover a qualidade de vida de seus munícipes, podendo, para tanto, legislar complementarmente sobre aquilo que não lhe é constitucionalmente vedado.

**Artigo 9º** - Compete a Secretaria Municipal de Saúde, por intermédio da



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

Coordenadoria de Vigilância Sanitária, o exercício da Vigilância Sanitária no Município.

**SEÇÃO II  
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PRODUTOS  
DE INTERESSE À SAÚDE**

**Artigo 10** - O órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde exercerá o controle e a fiscalização da produção, manipulação, armazenamento, transporte, distribuição, comércio, dispensação e uso de:

I- drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, correlatos, produtos biológicos, dietéticos e nutrientes;

II- cosméticos, produtos de higiene, perfumaria e correlatos;

III- sangue e hemoderivados;

IV- saneantes domissanitários, compreendendo inseticidas, raticidas, defensivos agrícolas, desinfetantes e congêneres;

V- alimento, matéria prima alimentar, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia e artificial, alimento irradiado, aditivo e produto alimentício;

VI- água para o consumo humano;

VII- produtos tóxicos e radioativos;

VIII- entorpecentes que produzam dependência, bem como das respectivas toxicomanias;

IX- outros produtos ou substâncias que interessem à saúde da população.

**Parágrafo único** - Ficam adotadas as definições constantes da Legislação Federal e Estadual próprias, no que se refere aos produtos citados.

**SEÇÃO III  
DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS E  
LOCAIS DE INTERESSE À SAÚDE**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**Artigo 11** - A Secretaria Municipal de Saúde, através de seu órgão de Vigilância Sanitária, mediante indicação ou execução de medidas capazes de assegurar proteção à saúde da população, participará direta ou indiretamente, do controle e fiscalização:

I - dos estabelecimentos onde se fabriquem, beneficiem, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, transportem, produzam, distribuam, vendam: alimentos, produtos farmacêuticos, cosméticos, saneantes domissanitários e outros produtos de interesse à saúde e prestem serviços que possam pôr em risco a saúde individual ou coletiva da população;

II - da coleta e destinação de dejetos, da coleta, transporte e destinação de lixo e refulos industriais;

III - de animais sinantrópicos, vetores de doenças, e de outros animais prejudiciais ao homem;

IV - das fontes de radiação ionizantes e dos resíduos radioativos;

V - dos estabelecimentos industriais e de trabalho em geral;

VI - das habitações e seus anexos e das construções em geral;

VII - dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins, dos acampamentos e das estâncias de repouso;

VIII - dos logradouros em geral nas áreas urbanas e zonas rurais;

IX - dos locais de esporte e recreação e lazer, bem como dos estabelecimentos de diversão pública em geral;

X - dos estabelecimentos escolares, creches, e ensino de qualquer natureza;

XI - dos estabelecimentos veterinários em geral;

XII - dos cemitérios, necrotérios, locais de velório para uso público, bem como de inumações, exumações, transladações e cremações;

XIII - de hospitais, maternidades, postos de atendimento de urgência, ambulatórios, clínicas médicas, consultórios médicos, unidades móveis de atendimento médico e odontológico, laboratórios de prótese, consultórios e clínicas odontológicas, farmácias e drogarias, bancos de sangue, dispensários, lactários, creches, laboratórios de análises clínicas e anatomopatológicos, estabelecimentos de fisioterapia e afins;

XIV - dos estabelecimentos que industrializem ou comercializem artigos cirúrgicos, ortopédicos, odontológicos e congêneres;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

- XV - dos estabelecimentos que industrializem ou comercializem lentes oftálmicas e de contato e congêneres;
- XVI - dos Institutos de beleza e estética, casas de massagem, salões de beleza e barbearias, estabelecimentos de tatuagens e piercings;
- XVII - dos estabelecimentos de terapia holística ou alternativa;
- XVIII - do comércio de produtos de interesse à saúde em eventos especiais, tais como, exposições, feiras, rodeios, festas em logradouro público e afins;
- XIX - do comércio de produtos de interesse à saúde em feira livre, quiosques, traller, ambulante e afim;
- XX - da assistência às comunidades do Município em situação de emergência ou de calamidade pública;
- XXI - da produção, comércio e uso de produtos agropecuários;
- XXII - das atividades profissionais médicas, veterinárias, farmacêuticas, odontológicas, de enfermagem e de outras profissões afins ligadas a saúde;
- XXIII - de qualquer outra atividade não relacionada nos incisos anteriores cujo controle esteja sujeito a ações de fiscalização sanitária.

**CAPÍTULO III**  
**DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**  
**SEÇÃO I**  
**DA INTIMAÇÃO**

- Artigo 12** - O Termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a fazer e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de quaisquer penalidades previstas neste Código.
- Artigo 13** - A Intimação deve sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, o qual nunca excederá de 60 (sessenta) dias.
- Artigo 14** - O prazo concedido para o cumprimento da Intimação poderá ser prorrogado, após avaliação, por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.
- Artigo 15** - Expirado aquele prazo, somente o Coordenador do programa de Vigilância Sanitária ou seu eventual substituto, poderá conceder, em



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante a despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta dias), contado do tempo decorrido desde a data da ciência da Intimação.

**Artigo 16** - A 2ª via do Termo de Intimação será entregue pela autoridade sanitária ao intimado, constando a data da ciência e assinatura dos mesmos.

**Artigo 17** - Após ter esgotado o prazo do 1º Termo de Intimação, bem como as prorrogações concedidas, é lavrado o 2º Termo de Intimação.

**Parágrafo único** - O 2º Termo de Intimação é improrrogável, e uma vez esgotado o prazo concedido, o qual não poderá exceder o prazo inicial concedido no 1º Termo, o estabelecimento será interditado, ou terá sua licença sanitária cassada.

**SEÇÃO II  
DO AUTO DE INFRAÇÃO**

**Artigo 18** - As infrações sanitárias serão apuradas em Processo Administrativo próprio, iniciado com a lavratura do Auto de Infração, observados o rito e os prazos estabelecidos em lei.

**Artigo 19** - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidades previstas neste Código, devendo sempre indicar explicitamente, o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como, do dispositivo legal que o fundamenta, devendo conter:

I- nome do infrator, endereço, bem como os demais elementos necessários a sua qualificação;

II- local, data e hora da lavratura onde a infração foi verificada;

III- descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar transgredido;

IV- penalidade a que está sujeito o infrator e o respectivo preceito legal que autoriza sua imposição;

V- ciência, pelo autuado, de que responderá pelo fato em processo administrativo;

VI- assinatura do autuado ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas, e do autuante;

VII- prazo para interposição de recurso, quando cabível;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**Parágrafo único** - Havendo recusa do infrator em assinar o auto, será feita neste a menção do fato.

**Artigo 20** - Impõe-se o Auto de Infração quando:

I - não forem cumpridas as exigências contidas no 1º Termo de Intimação Dentro do prazo concedido para tal;

II - Se verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidades previstas neste código.

**Artigo 21** - O Auto de Infração será lavrado no local em que for verificada a infração, em quatro vias, assinado pela autoridade sanitária que a constatou e pelo autuado, ou na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto.

§ 1º - Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade sanitária, mediante a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via do Auto de Infração.

§ 2º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de correspondência com Aviso de Recebimento, ou publicado em Edital na imprensa oficial.

**SEÇÃO III  
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**Artigo 22** - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações à Legislação Sanitária serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

I- advertência;

II- multa;

III- apreensão de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

IV- interdição de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

V- inutilização de produtos, equipamentos, utensílios e recipientes;

VI- suspensão de venda de produtos;

VII- suspensão de fabricação de produtos;

VIII- interdição parcial ou total do estabelecimento, seções, dependências e veículos;

IX- proibição de propaganda, quando for o caso;





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

X- cancelamento de licenças;

XI- cancelamento da licença sanitária do veículo, quando expedido pelo Município;

XII- pena alternativa e educativa.

**Artigo 23** - As penalidades previstas no artigo anterior, serão aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes da Secretaria Municipal de Saúde, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

**Artigo 24** - Aplicar-se-á, simultaneamente, tantas sanções quantas forem as infrações cometidas.

**Artigo 25** - Não sendo cumpridas as exigências estabelecidas neste código e nas leis e regulamentos federais e estaduais vigentes a autoridade sanitária poderá interditar temporariamente locais, estabelecimentos, produtos, equipamentos, utensílios, recipientes e outros, relacionados à saúde; apreender materiais, fechar instalações e cassar a Licença Sanitária.

**Artigo 26** - A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pelas autoridades fiscais da Secretaria Municipal de Saúde, nos limites de sua competência, que no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia ou de hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos de bens de consumo e prestação de serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde.

**Parágrafo Único** - Aquele que obstar, impedir ou embaraçar a ação fiscalizadora, será punido com multa, sem prejuízo do procedimento criminal que couber no caso.

**Artigo 27** - Considera-se infração, para fins desta Lei, a desobediência ao disposto nas normas legais e regulamentares e outras, que, por qualquer forma se destinem à preservação da saúde.

**Artigo 28** - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

**Parágrafo único** - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevistas, que vierem a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

**Artigo 29** - As infrações sanitárias classificam-se em:

I - **Leves**, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

atenuantes;

II - **Graves**, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - **Gravíssima**, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Artigo 30** - O valor das multas será graduado segundo a gravidade da infração, conforme classificação estabelecida no artigo anterior.

§ 1º - A Autoridade Sanitária, após análise das circunstâncias, da gravidade e dos antecedentes, determinará o valor da multa imposta ao infrator, devendo este ser notificado na forma da lei.

§ 2º - Os valores das multas serão atualizados no mês de janeiro de cada ano pelo Índice de Preços ao Consumidor Ampliado - IPCA acumulado do exercício anterior ou por outro índice de atualização no caso de sua extinção.

**Artigo 31** - Para a imposição da penalidade e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I- as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II- a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a Saúde Pública;

III- os antecedentes do infrator quanto às Normas Sanitárias.

**Artigo 32** - São circunstâncias atenuantes:

I- a ação do infrator não ter sido fundamental para a concretização do fato;

II- a errada compreensão das normas sanitárias, admitidas como escusável, quando patente à incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III- o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV- a irregularidade cometida ser de pouca gravidade;

V- ser o infrator primário.

**Artigo 33** - São circunstâncias agravantes:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

I- ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;

II- ter o infrator cometido a infração para ter vantagens pecuniárias decorrente de ação ou omissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;

III- ter o infrator, conhecimento do ato lesivo à saúde pública e deixar de tomar as providências necessárias para correções;

IV- ter a infração conseqüências agravantes no aspecto de saúde pública.

**Parágrafo único** - Sem prejuízo do disposto neste artigo, e nos artigos 30 e 31 deste Código, na aplicação de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

**Artigo 34** - O infrator será notificado para ciência do valor da sanção constante no Auto de Infração, na seguinte ordem de preferência, obrigatoriamente:

I - pessoalmente;

II - pelo correio com AR;

III - por edital, se estiver em local incerto e não sabido.

**§ 1º** - O edital referido no item III deste artigo, será publicado uma única vez na imprensa oficial do Município, ou ficará exposto em local de acesso ao público, considerando-se efetivada a notificação na data da publicação.

**§ 2º** - As multas que não forem pagas ou impugnadas nos prazos regulamentares serão inscritas na Dívida Ativa do Município.

**SEÇÃO IV  
DAS PENALIDADES  
I – DO COMÉRCIO DE FEIRAS LIVRES, AMBULANTES,  
QUIOSQUES E EVENTUAIS**

**Artigo 35** - As infrações a este Código estão sujeitas às seguintes penalidades:

a- sanção: advertência, pena alternativa e educativa, apreensão e inutilização dos produtos, interdição temporária, ou multa no valor de R\$ 29,92 a R\$ 119,70, para as seguintes infrações:

1- falta de licença sanitária.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

2-

2- vender mercadorias não permitidas, sem registro em órgão fiscalizador, sem rótulo demonstrando sua procedência, sem data de fabricação e prazo de validade.

b- sanção: advertência, pena alternativa e educativa ou multa de R\$

29,92 a R\$ 119,70, para as seguintes infrações:

1- deixar de usar lixeira adequada.

2- deixar de usar uniforme completo ou usá-lo incompleto ou sujo.

3- utilizar-se de jornais, papéis maculados, sacos reciclados ou outros

materiais não permitidos para embrulhar mercadorias.

4- qualquer outra infração para qual não haja multa específica neste

Inciso.

c- sanção: pena alternativa e educativa, apreensão e inutilização dos produtos e multa de R\$ 29,92 a R\$ 119,70, para as seguintes infrações:

1- expor à venda ou entrega ao consumo produtos de interesse à saúde, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo expirado.

2- expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde deteriorado, alterado, fraudado, adulterado ou falsificado.

d- sanção: advertência, pena alternativa e educativa, suspensão, impedimento, interdição temporária ou multa de R\$ 29,92 a 119,70 para as seguintes infrações:

1- dificultar ou ludibriar, impedir de qualquer forma a ação fiscalizadora.

2 - deixar de manter o veículo, balcão, tabuleiro, utensílios, equipamentos ou qualquer outro objeto em perfeitas condições de higiene, limpeza e funcionamento.

e - sanção: pena alternativa e educativa, apreensão e inutilização dos produtos, suspensão, impedimento ou interdição temporária, cancelamento da licença sanitária, ou multa de R\$ 29,92 a R\$ 119,70, para aquele que deixar de cumprir preceitos básicos de asseio, higiene e de conservação de produtos.

**II – DO COMÉRCIO FIXO, INDÚSTRIA E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

a- sanção: advertência, pena alternativa e educativa, suspensão, impedimento, interdição temporária ou multa no valor de R\$ 119,70 a R\$ 897,77, para as seguintes infrações:

1- obstar, impedir ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades competentes, no exercício de suas funções.

2- deixar de executar, ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à preservação e manutenção da saúde.

3- instalar ou manter em funcionamento: ambulatórios, clínicas e consultórios médicos, odontológicos e de pesquisas clínicas, clínicas de hemodiálise, bancos de sangue, de leite humano, de olhos, e estabelecimentos de atividades afins, gabinetes ou serviços que utilizem aparelhos e equipamentos geradores de raios X, substâncias radioativas, ou radiações ionizantes e outras, estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de óticas, de aparelhos ou materiais óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou materiais para uso odontológico, ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares em vigor.

4- instalar ou manter em funcionamento institutos de esteticismo, salões de beleza, gabinetes de tatuagens e piercings, de massagens, ginástica, fisioterapia e de recuperação, balneários, estâncias de repouso e congêneres ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde, sem licença do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto nas demais normas legais e regulamentares em vigor.

5- construir, instalar ou manter em funcionamento qualquer estabelecimento que manipule alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, medicamentos, cosméticos, saneantes e domissanitários e demais produtos de interesse da saúde pública, sem registro, licença e autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes.

6- fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso dependam de prescrição médica, veterinária, odontológica ou outros, conforme expresso em lei, sem observância dessa exigência e sem supervisão de profissional habilitado, contrariando as normas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

legais e regulamentares.

7- aviar receitas ou dispensar medicamentos em desacordo com a prescrição médica, veterinária ou odontológica ou determinação expressa em lei e normas regulamentares.

8- atribuir a produtos medicamentosos ou alimentícios, qualidade medicamentosa, terapêutica ou nutriente superior a que realmente possuir, assim como divulgar informação que possa induzir o consumidor a erro, quanto à qualidade, natureza, espécie, origem, quantidade e identidade dos produtos.

9- entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir total ou parcialmente, alimento, medicamento e demais produtos sujeitos à fiscalização, que tenham sido apreendidos.

10- aplicação de raticidas, produtos químicos para dedetização ou atividade congênere, defensivos agrícolas, agrotóxico e demais substâncias prejudiciais à saúde em estabelecimentos de prestação de serviços de interesse para a saúde, estabelecimentos industriais e comerciais e demais locais de trabalho, galerias, bueiros, porões, sótãos, ou locais de possível comunicação com residências ou outros locais freqüentados por pessoas ou animais sem os procedimentos necessários para evitar-se a exposição destas pessoas ou animais a intoxicações ou outros danos à saúde ou em desacordo com as normas técnicas existentes.

11- deixar de adotar as medidas necessárias para eliminar ou neutralizar a insalubridade e as condições inseguras do trabalho.

12- transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção, promoção e recuperação da saúde, para o qual não exista multa especificamente fixada neste título.

b- sanção: advertência, pena alternativa e educativa, apreensão e inutilização dos produtos , suspensão, impedimento, interdição temporária ou multa de R\$ 119,70 a R\$ 897,77, para as seguintes infrações:

1- extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ou usar no preparo de alimentos e produtos alimentícios, produtos





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

farmacêuticos, dietéticos, de higiene, saneantes domissanitários bem como utensílios ou aparelhos, equipamentos, embalagens e utensílios que interessem à saúde pública individual ou coletiva, sem registros, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes e/ou em desacordo com as normas vigentes.

2 - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar alimentos e produtos alimentícios, produtos farmacêuticos, dietéticos, de higiene, saneantes, domissanitários e quaisquer outros que interessem à saúde pública, em desacordo com as normas legais vigentes.

3 - embalar ou reembalar, armazenar, expedir, comprar, vender, trocar, ceder ou expor ao consumo alimentos e produtos alimentícios, produtos farmacêuticos, dietéticos, de higiene, saneantes domissanitários e quaisquer outros que interessem à saúde pública, em desacordo com as normas legais vigentes.

4 - fraudar, falsificar, adulterar e expor ao consumo produtos farmacêuticos, dietéticos, alimentos e suas matérias primas, produtos de higiene, saneantes domissanitários e quaisquer produtos que interessem à saúde pública.

5 - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos e correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, sem licença ou autorização do órgão sanitário competente e sem supervisão de profissional habilitado, ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente.

6 - comercializar, usar, expor ao consumo produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados de conservação, preparação, expedição ou transporte, sem observância das condições necessárias à sua preservação.

7 - reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes.

8 - expor à venda ou entregar ao consumo, produtos de interesse da saúde, deteriorado, alterado, fraudado, adulterado ou falsificado- sanção: pena alternativa e educativa , apreensão e inutilização dos produtos ou multa de R\$ 119,70 a R\$ 897,77, para aquele que expor à venda ou entregar ao consumo os produtos de interesse à saúde deteriorado, alterado, fraudado, adulterado ou falsificado.

d- sanção: advertência, pena alternativa e educativa ou multa de R\$ 119,70 a R\$ 897,77 para infração para qual não haja multa específica neste Inciso.

**Artigo 36** - Apurando-se no mesmo processo, infração de mais de uma disposição desta Lei e seus regulamentos pela mesma pessoa, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem as infrações cometidas.

**§ 1º** - Lavrar-se-á auto de infração sempre que o infrator colocar em risco iminente a saúde individual ou coletiva dos consumidores.

**§ 2º** - Nos demais casos expedir-se-á intimação para solução das irregularidades no prazo estipulado pela autoridade fiscal, e não cumprida ou cumprida parcialmente será feita a autuação seguida de nova intimação sem prejuízo das penas previstas no artigo 35.

**Artigo 37** - Sem prejuízo das multas de que tratam os incisos I e II do artigo 35, os infratores poderão ter seus produtos apreendidos ou inutilizados, suas vendas, produção ou serviços suspensos, interditados temporariamente ou fechamento definitivo do estabelecimento ou ponto de venda, a critério da fiscalização.

**Artigo 38** - O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação do auto de infração na Junta de Recursos Fiscais, no prazo de 30 (trinta) dias, contados de sua notificação.

**Parágrafo único** - A defesa ou impugnação será protocolada na Secretaria da Junta de Recursos Fiscais acompanhada dos documentos que a sustentam, assinada pelo autuado, quando pessoa física, ou pelo representante legal da pessoa jurídica, ou procurador.

### **DA INTERDIÇÃO**

**Artigo 39** - A autoridade sanitária competente poderá determinar a interdição parcial ou total do estabelecimento cujas atividades são reguladas por este Código e suas normas técnicas especiais, quando:

I- funcionarem sem a respectiva autorização oficial;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

II- suas atividades e/ou condições insalubres constituírem perigo para a saúde pública;

III- da aplicação de penalidade decorrente de processo administrativo;

IV- os seus responsáveis se opuserem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer forma, a ação da autoridade competente.

**Artigo 40** - A interdição parcial ou total de estabelecimento será feita após lavratura do Termo de Interdição em três vias que deverá conter:

I- nome do infrator;

II- nome do estabelecimento, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação;

III- local, data e hora do fato;

IV- descrição da infração e menção do dispositivo legal infringido;

V- exigências a cumprir;

VI- assinatura do autuado, ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas e do autuante;

VII- nome legível, cargo e assinatura da autoridade sanitária.

**Artigo 41** - A interdição de que trata o artigo anterior terá seu término quando forem sanadas as irregularidades que ensejaram o fato, mediante autorização da autoridade competente.

**Parágrafo único** - No caso do não cumprimento da interdição, a autoridade sanitária poderá solicitar auxílio da força policial, no que se fizer necessário.

**SEÇÃO VI**  
**DA APREENSÃO**

**Artigo 42** - A apuração do ilícito, em se tratando de alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, agrotóxicos e congêneres, utensílios, aparelhos e outros produtos de interesse à saúde pública ou individual, far-se-á mediante coleta de amostras para a realização de análise fiscal e de apreensão em depósito, se for o caso.

**§ 1º** - Os produtos e aparelhos de que trata este artigo manifestadamente alterado, adulterado, contaminado ou falsificado, de tal forma que a



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprio para o consumo, serão obrigatoriamente apreendidos e sumariamente inutilizados pela autoridade competente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

**§ 2º** - Os produtos de que trata este artigo que estiverem com o prazo de validade expirado, serão obrigatoriamente apreendidos e sumariamente inutilizados pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

**§ 3º** - A autoridade sanitária lavrará o auto de infração, o laudo técnico de inspeção e o termo de apreensão e inutilização, que especificarão a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto e o motivo da apreensão e inutilização, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste por duas testemunhas.

**§ 4º** - Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

**Artigo 43** - O possuidor ou responsável pelo produto ou equipamento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade fiscalizadora, sob pena de responsabilidade civil e criminal;

**Artigo 44** - Como medida cautelar, será lavrado o Termo de Apreensão e Depósito em três vias, que deverá conter:

I- Nome do infrator;

II- Nome do estabelecimento, endereço e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação;

III- Local, data e hora do fato;

IV- Descrição da infração e menção do dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V- Quantidade, especificação e motivo da apreensão;

VI- Assinatura do infrator, ou, na sua ausência ou recusa, de duas testemunhas e do autuante;

VII- Nome legível, cargo e assinatura da autoridade sanitária.

**SEÇÃO VII  
DA COLETA DE AMOSTRA, ANÁLISE FISCAL**





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

## E PERÍCIA DE CONTRA PROVA

**Artigo 45** - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando necessária coleta de amostras de produtos, matérias primas, coadjuvantes, recipientes, embalagens, para efeito de análise fiscal.

**Artigo 46** - A coleta de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando tratar de análise fiscal de rotina.

**Parágrafo único** - Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova coleta de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o Termo de Interdição.

**Artigo 47** - Os produtos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude, serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal, em Laboratório Oficial de Referência - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS/FIOCRUZ - Laboratório Central de Saúde Pública Noel Nutels - LASEN - SES/RJ.

**Parágrafo único** - Os laudos dos produtos somente terão validade quando oriundos dos laboratórios citados acima.

**Artigo 48** - A coleta de amostras para efeito de análise fiscal ou de controle, não será acompanhada de apreensão do produto.

**§ 1º** - Excetua-se do disposto neste artigo, os casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração de produtos, hipótese em que a apreensão terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

**§ 2º** - A apreensão e inutilização do produto será obrigatória quando resultarem provadas, em análise laboratorial ou exame de processo, ações fraudulentas que impliquem falsificação.

**Artigo 49** - A apreensão do produto, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder os prazo de 60 (sessenta) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findos os quais o produto será automaticamente liberado.

**Artigo 50** - Na hipótese de apreensão do produto, como consta no Parágrafo 1º, do art. 48, a autoridade sanitária lavrará o termo respectivo, cuja 2ª via será entregue, juntamente com o auto de infração, ao infrator ou seu



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

representante legal.

**Artigo 51** - Se a apreensão for imposta como resultado de laudo laboratorial, a autoridade sanitária competente fará constar do processo, despacho respectivo e lavrará o termo de apreensão e de interdição do estabelecimento, se for o caso.

**Artigo 52** - O Termo de Coleta de Amostra e o Termo de Apreensão, especificarão a natureza, nome e/ou marca do produto, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço da empresa fabricante e do detentor do produto, bem como a assinatura do mesmo, nome e assinatura da autoridade fiscal.

**Artigo 53** - A coleta de amostra do produto ou substância será efetuada no estoque existente, correspondendo ao lote, partida ou equivalente, do produto em questão. Essa amostra será dividida em três partes iguais, tornadas invioláveis, sendo uma delas entregue ao detentor responsável, a fim de servir como contraprova e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial para realização das análises necessárias.

**§ 1º** - A quantidade do produto a ser coletado deverá obedecer à quantidade mínima necessária a ser especificada pelo laboratório oficial para a realização das análises necessárias.

**§ 2º** - Se a quantidade ou natureza do produto ou substância não permitir a coleta de amostra, este será encaminhado ao laboratório oficial, para a realização de análise fiscal, na presença de seu detentor ou representante legal da empresa e/ou perito pela mesma indicada.

**§ 3º** - Na hipótese prevista no parágrafo anterior, se ausentes as pessoas mencionadas, serão convocadas pelo Laboratório Oficial, duas testemunhas para acompanhar a análise.

**Artigo 54** - Quando da realização da análise fiscal, o Laboratório Oficial emitirá laudo conclusivo, e deste serão extraídas cópias, uma para integrar o processo e as demais para serem entregues ao detentor ou responsável pelo produto ou substância e em casos de irregularidades, para notificar a empresa fabricante e comunicar a Vigilância Sanitária Estadual e Federal.

**§ 1º** - O infrator, discordando do resultado condenatório da análise, poderá, em separado ou juntamente com o pedido de revisão da decisão ocorrida, requerer perícia de contra prova, apresentando a amostra em seu poder e indicando seu próprio perito.

**§ 2º** - Quando a discordância for da autoridade sanitária competente, esta poderá proceder a nova coleta de amostra, informando ao





PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

detentor do produto a data de realização da nova análise e solicitando acompanhamento de representante legal da empresa fabricante, ou perito por ela indicado.

**Artigo 55** - A perícia de contraprova não será efetuada se houver indícios de violação da amostra em poder do solicitante da perícia, e, nesta hipótese, prevalecerá o laudo condenatório.

**Parágrafo único** - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outros.

**Artigo 56** - A discordância entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recursos, no prazo de dez dias, quando a autoridade sanitária determinar novo exame pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do laboratório oficial.

**Parágrafo único** - O recurso citado no caput deste artigo será apreciado no prazo de dez dias.

**Artigo 57** - Não sendo comprovada, através da análise fiscal, ou perícia de contraprova, a infração, objeto de apuração, e, sendo considerado o produto próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

**Artigo 58** - Nas transgressões que independam de análise fiscal, o processo obedecerá ao rito sumaríssimo e será considerado concluído caso o infrator não apresente recurso no prazo de quinze dias.

**Artigo 59** - Decorrido o prazo mencionado no Artigo 56 desta Lei, sem que seja recorrida a decisão condenatória, ou requerida a perícia de contraprova, o laudo de análise condenatória será considerado definitivo e cópia do processo será enviado à Vigilância Sanitária Estadual ou Federal, para as providências legais pertinentes.

**Parágrafo único** - Caso o produto seja de comercialização restrita ao Município será determinada apreensão em todo o território municipal, tendo seu cadastro municipal cancelado.

**Artigo 60** - A inutilização dos produtos e a cassação da Licença Sanitária dos estabelecimentos, decorrentes do laudo laboratorial condenatório, somente ocorrerão após publicação de Edital na imprensa oficial do Município, de decisão definitiva.

**Artigo 61** - No caso de condenação definitiva do produto cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem torná-lo impróprio para o uso ou



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

consumo, poderá a autoridade sanitária, ao proferir a decisão, destinar a sua distribuição a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando este aproveitamento for viável.

**Artigo 62** - Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotado o prazo para recursos e apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final, dando o processo por concluído, após a publicação desta última na imprensa oficial do Município.

**CAPÍTULO IV  
DA TAXA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

**Artigo 63** - A Taxa de Inspeção Sanitária, que tem como fato gerador o Poder de Polícia, exercido pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde, nos estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços, localizados ou não, que se enquadram no Artigo 11 deste Código, onde se fabriquem, produzam, beneficiem, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, transportem, distribuam, vendam alimentos, produtos farmacêuticos, cosméticos, saneantes domissanitários e outros produtos de interesse à saúde e prestem serviços que possam pôr em risco a saúde individual ou coletiva da população.

**Parágrafo único** - Para efeito deste artigo, considerar-se-ão Estabelecimentos distintos:

I - Os que embora no mesmo local, ainda que com atividade idêntica, pertençam a diferentes pessoas físicas ou jurídicas.

II - Os que, embora com atividade idêntica e pertencente à mesma pessoa física ou jurídica, estejam situados em prédios distintos ou em locais diversos.

**Artigo 64** - Contribuinte da taxa e toda e qualquer pessoa física ou jurídica que exerça o comércio de alimentos, transporte de alimentos, produtos farmacêuticos, cosméticos, saneantes domissanitários e outros produtos de interesse à saúde e prestação de serviços que se enquadrem no artigo 11 deste Código, estando sujeito à fiscalização do órgão da Secretaria Municipal de Saúde.

**Artigo 65** - Os valores da Taxa de Inspeção Sanitária serão corrigidos conforme determina o Artigo 2º da Lei Municipal 3.624 de 22/12/2000 e de suas possíveis modificações;

**Artigo 66** - O não pagamento da Taxa de Inspeção Sanitária sujeita o infrator às multas previstas no artigo 29 e 30 do CTM, Lei 1896/84.

**Artigo 67** - Aplicar-se-à, no que não couber, as demais normas



PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO

estabelecidas no Código Administrativo Municipal, Lei 1415/76 e do Código Tributário Municipal, Lei 1896/84.

**CAPÍTULO V**  
**DO LICENCIAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Artigo 68** - Nenhum estabelecimento sediado no município e que se enquadram no presente Código Sanitário poderá funcionar sem prévia licença do órgão de Vigilância Sanitária competente;

**§ 1º** - Para os estabelecimentos comerciais fixos o licenciamento é denominado de Boletim de Ocupação e Funcionamento e compete ao órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde a expedição do mesmo, atendidas as exigências legais;

**§ 2º** - Para os veículos de transporte e comercialização de alimentos, transporte de medicamentos, correlatos e afins o licenciamento é denominado de Licença Sanitária de Veículo e compete ao órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde a expedição do mesmo, atendidas as exigências legais, sendo válida por 01 (um) ano após a emissão;

**§ 3º** - Para o comércio eventual ou comércio ambulante, quiosque e feirante, o licenciamento é denominado de Licença Sanitária de Ambulante e compete ao órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde a expedição do mesmo, atendidas as exigências legais, sendo válida por 01 (um) ano após a emissão;

**§ 4º** - Fica denominado de Certificado de Inspeção Sanitária o licenciamento especial de estabelecimentos tais como: farmácias, drogarias, dispensários, distribuidoras de medicamentos e afins, clínicas médicas e odontológicas, importadores e exportadores de produtos médicos, odontológicos, equipamentos e correlatos e de alimentos, que obrigatoriamente deverão requerer este certificado até 30/04 de cada ano, sendo válido até 30/04 do ano subsequente, e será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária obedecidas as especificações deste Código e Normas Técnicas Especiais.

**§ 5º** - Os estabelecimentos citados acima além do Boletim de Ocupação e Funcionamento, obrigatoriamente deverão possuir o Certificado de Inspeção Sanitária.

**Artigo 69** - O requerimento para solicitação de Boletim de Ocupação e Funcionamento e do Certificado de Inspeção Sanitária, da Licença Sanitária de Veículo e da Licença Sanitária de Ambulante, deverá ser feito em modelo próprio na sede do órgão competente de Vigilância Sanitária do Município.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**Parágrafo único** - O requerente obrigatoriamente deverá apresentar os seguintes documentos:

I- os estabelecimentos onde se fabriquem, beneficiem, manipulem, acondicionem, conservem, depositem, transportem, produzam, distribuam, vendam: alimentos, produtos farmacêuticos, cosméticos, saneantes domissanitários e outros produtos de interesse à saúde, salão de beleza, barbearia, gabinete ou casa de massagem, hotéis, motéis, locais de esporte, recreação e lazer e estabelecimentos que prestem serviços que possam pôr em risco a saúde individual ou coletiva da população; requerimento assinado pelo proprietário ou por seu representante legal, constando o nome ou razão social, nome fantasia, endereço completo, inscrição no CNPJ/CIC;

II- consultório, ambulatório médico e/ou odontológico, fisioterapia, laboratório e oficina de prótese dentária, terapia ocupacional, nutricionista, psiquiatria, psicologia, fonoaudiologia, otorrinolaringologia e outras especialidades da área médica, bem como veterinários, e lojas agropecuárias, deverão anexar além do requerimento e documentos citados no Inciso I, cópia do título de propriedade do imóvel ou contrato de locação, cópia da identidade profissional, cópia quitada da anuidade do respectivo conselho de classe. Para loja de produtos agropecuários além dos documentos citados acima, será necessária a apresentação do contrato de responsabilidade técnica e certificado de regularidade de pessoa jurídica do Conselho Regional de Medicina Veterinária;

III- clínica médica, odontológica, serviços de RX, radioterapia e medicina nuclear, fisioterapia, terapia ocupacional, nutricionista, psiquiatria, psicologia, fonoaudiologia, otorrinolaringologia, laboratório de análise clínica e outras especialidades da área médica, bem como veterinária, deverão anexar além do requerimento e documentos citados no Inciso I, cópia do título de propriedade do imóvel ou contrato de locação, anexar cópia do contrato social visado no órgão competente, cópia da carteira do responsável técnico do conselho de classe e anuidade quitada, cópia da anuidade do conselho de classe quitada no ano em exercício, declaração do responsável técnico informando que atendimento a clínica se propõe a prestar, recursos complementares disponíveis, horários de funcionamento, relação dos profissionais que prestam serviços no estabelecimento, bem como cópia da anuidade do ano em exercício quitada e carteira dos respectivos conselhos de cada profissional, cópia do projeto de arquitetura conforme exigência da Vigilância Sanitária, declaração de responsabilidade técnica e eventuais substitutos. Para os serviços de RX, radioterapia e medicina nuclear, fica obrigatória a apresentação do laudo de aprovação das instalações e equipamentos fornecida pelo Instituto de Radioproteção e Dosimetria - IRD/CNEM;

IV- instituto de esteticismo, hidroterápico, ginástica e congêneres deverão anexar além do requerimento e documentos citados no Inciso I, contrato social, cópia da carteira de identidade profissional do responsável técnico e



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**  
**COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

anuidade quitada, cópia autenticada do certificado de habilitação dos profissionais;

V- cozinha industrial, indústria de alimentos, buffet, deverão anexar além do requerimento e documentos citados no Inciso I, contrato social, cópia da carteira de identidade profissional do responsável técnico e anuidade do respectivo conselho de classe quitada, planta baixa com layout indicando fluxograma de produção e cópia do manual de boas práticas na fabricação;

VI- farmácias, drogarias, farmácia com manipulação, dispensários de medicamentos, ervanários, distribuidora de produtos médicos, hospitalares, odontológicos e correlatos, deverão anexar além do requerimento e documentos citados no Inciso I, cópia do título de propriedade do imóvel ou contrato de locação, anexar cópia do contrato social visado no órgão competente, cópia da carteira do responsável técnico do conselho de classe e anuidade quitada, cópia da anuidade do conselho de classe quitada no ano em exercício, cópia do certificado de regularidade expedida pelo respectivo conselho de classe, cópia do projeto de arquitetura conforme exigência da Vigilância Sanitária. Para farmácia com manipulação planta baixa com layout indicando fluxograma de produção e cópia do manual de boas práticas na fabricação;

VII- óticas e estabelecimentos óticos, comércio de aparelhos ou produtos ortopédicos, deverão anexar além do requerimento e documentos citados no Inciso I, cópia do título de propriedade do imóvel ou contrato de locação, anexar cópia do contrato social visado no órgão competente, cópia da carteira do responsável técnico do conselho de classe e anuidade quitada, cópia da anuidade do conselho de classe quitada no ano em exercício, cópia do certificado de regularidade expedida pelo respectivo conselho de classe, cópia do projeto de arquitetura conforme exigência da Vigilância Sanitária somente para industrialização de produtos óticos, livro de registro para transcrição de receita médica com termo de abertura averbado pela autoridade sanitária;

VIII- estabelecimentos de ensino de qualquer natureza, creche, ensino de primeiro e segundo grau deverão anexar além do requerimento e documentos citados no Inciso I, cópia do título de propriedade do imóvel ou contrato de locação, anexar cópia do contrato social visado no órgão competente quando for o caso e cópia do laudo do Corpo de Bombeiros. Para creche fica obrigatória a apresentação da cópia da identidade profissional e anuidade quitada do responsável técnico, cópia da identidade profissional do nutricionista, do auxiliar ou técnico de enfermagem, relação dos profissionais que prestam serviços à creche;

IX- veículos de transporte e comercialização de alimentos, transporte de medicamentos, correlatos e afins, deverão anexar além do requerimento e documentos citados no Inciso I, a documentação de





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

licenciamento do veículo;

X- comércio ambulante, feirantes e comércio eventual, o permissionário deverá anexar além do requerimento e documentos citados no Inciso I, cópia de comprovante de residência, autorização do órgão competente da Secretaria Municipal de Fazenda;

XI- os estabelecimentos que não foram contemplados com a municipalização de ações de saúde e os que não constam no presente Código estarão sujeitos às exigências da Legislação Federal e Estadual em vigor.

**CAPÍTULO VI  
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Artigo 70** - O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I - pessoalmente, ou por seu procurador, à vista do processo; ou

II - mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada, ou

Através da imprensa oficial, considerando efetivada 5 (cinco) dias após

Sua publicação.

**Artigo 71** - As infrações às disposições legais deste Código, prescrevem em 5 (cinco) anos;

**§1º** - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetiva a sua apuração e conseqüentemente imposição de pena.

**§2º** - Não ocorre prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

**Artigo 72** - Os prazos mencionados neste Código são contínuos, excluindo-se o dia do início e incluindo-se o do vencimento.

**Parágrafo único** - Os prazos só se iniciam ou vencem em dia de expediente normal da Prefeitura.

**Artigo 73** - Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária autuante.

**Artigo 74** - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa oficial, será certificado no processo, a página, a data de publicação e o veículo de comunicação.

**Artigo 75** - Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar na imprensa oficial, todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

**Artigo 76** - Os Termos, Autos e outros documentos e formulários usados pela fiscalização sanitária, obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

**Artigo 77** - O Poder Executivo regulamentará a presente Lei, no que couber, para a sua perfeita execução.

**Artigo 78** - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Volta Redonda,

**Antonio Francisco Neto  
Prefeito Municipal**

Mensagem nº 022/01  
Autor: Prefeito Municipal  
Amps.

**ANEXO ÚNICO  
TABELA DE COBRANÇA  
TAXA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

**I – CLASSE A**

Hospitais, Casas de Saúde, Laboratórios de Análises Clínicas, Consultórios Prestadores de Serviços de Saúde (Médico, Odontológico, Fonoaudiólogo, Psicólogo, etc.). Indústria, Comércio e Depósitos de Medicamentos e Produtos Médicos Correlatos, Indústria, Comércio e Depósitos de Saneantes e Domissanitários, Farmácias e Drogarias, Instituto de Beleza com Responsabilidade Médica, Consultório Veterinário, por ano.

- a) até 100m<sup>2</sup> R\$ 67,69
- b) acima de 100 a 150m<sup>2</sup> R\$ 112,83
- c) acima de 150 a 200m<sup>2</sup> R\$ 180,52
- d) acima de 200 a 300m<sup>2</sup> R\$ 361,04
- e) acima de 300 a 1000m<sup>2</sup> R\$ 541,58
- f) acima de 1000m<sup>2</sup> R\$ 1.015,47

**II – CLASSE B**

Supermercados, Indústrias de Gêneros Alimentícios, Cozinhas Industriais, Depósitos de Gêneros Alimentícios, Açougues, Abatedouros de Aves, Peixarias, Restaurantes, Comércio de Frios, Laticínios, Pizzarias, Pastelarias, Mercarias, Armazéns, Sorveterias, Padarias, Confeitarias, Lanchonetes, Bares, Cafés, Docerias, Bombonieres, Fábricas de Gelo, Lojas e Depósitos de Produtos Agropecuários, qualquer outro estabelecimento que fabrique ou acondicione produtos destinados à



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VOLTA REDONDA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO  
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÃO**

alimentação humana ou animal, por ano.

**ANEXO ÚNICO**  
**TAXA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

- a) até 100m<sup>2</sup> R\$ 45,13
- b) acima de 100 a 150m<sup>2</sup> R\$ 67,69
- c) acima de 150 a 200m<sup>2</sup> R\$ 90,26
- d) acima de 200 a 300m<sup>2</sup> R\$ 180,52
- e) acima de 300 a 1000m<sup>2</sup> R\$ 451,32
- f) acima de 1000m<sup>2</sup> R\$ 1.015,47

**III – CLASSE C**

Instituto de Beleza sem Responsabilidade Médica, Barbeiro, Cabeleireiro, Academias de Ginástica, Clubes Sociais, Hotéis, Motéis, Pensões, Dormitórios, por ano.

- a) até 100m<sup>2</sup> R\$ 45,13
- b) acima de 100 a 150m<sup>2</sup> R\$ 67,69
- c) acima de 150 a 200m<sup>2</sup> R\$ 90,26
- d) acima de 200 a 300m<sup>2</sup> R\$ 180,52

**IV – CLASSE D**

Estabelecimento de Ensino de qualquer natureza, por ano.

- a) até 400m<sup>2</sup> R\$ 90,26
- b) acima de 400m<sup>2</sup> R\$ 169,24

**V – CLASSE E**

Feirantes e Ambulantes que comercializem produtos sujeitos à Inspeção Sanitária, Traileres, Quiosques e Veículos de Transporte de Alimentos, por ano.....R\$ 22,50

**VI – CLASSE F**

Qualquer comércio em eventos especiais, por dia.....R\$ 11,28