



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 36/2018

FL _____

RUBRICA _____

EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2018

ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

P R E Â M B U L O

Processo nº	36/2018
Fundamento Legal:	Esta licitação é regida pela Lei nº. 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal nº. 43, de 05/05/2005 e pela Portaria nº 418, de 24 de Novembro de 2017, subsidiariamente a Lei Federal nº. 8.666/93 alterada pela Lei Federal 8.883/94, e demais normas pertinentes ou outra que porventura vier a alterar, substituir ou complementá-la e ainda, pelas condições estabelecidas neste Edital e seus respectivos anexos.
Finalidade:	Contratação de empresa para prestação de serviços de preparação de alimentação e nutrição, destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino, com fornecimento de gêneros alimentícios, material, ferramentas, utensílios e equipamentos necessários ao pleno funcionamento dos referidos serviços, nas Unidades Escolares do Município de Armação de Búzios.
Setor Requisitante:	Secretaria Municipal Educação, Ciência e Tecnologia.
Justificativa:	A contratação de empresa terceirizada para a unidade de alimentação e nutrição, visa à captação de serviços especializados junto à empresa do ramo, qualificada tecnicamente para tal necessidade (para quem as atividades constituem-se em atividades a fim). Com isso, pretende-se maior produtividade e eficiência na execução dos serviços pleiteados.
Critério de Julgamento	Menor Preço Global
Tipo de entrega:	Prazo de execução será de 12 (doze) meses com a execução dos serviços seguindo o cronograma de 200 dias letivos após recebimento da ordem de serviços ou assinatura do termo contratual.
Data:	26/02/2018
Horário:	10:00h
Local de Realização:	Estrada da Usina Velha, nº 600, Centro, Armação dos Búzios / RJ

A Prefeitura do Município de Armação dos Búzios - RJ, com sede na Rua Estrada da Usina Velha, nº 600, Centro, Armação dos Búzios/RJ, nesta Cidade, torna público que fará realizar licitação na modalidade de **Pregão Presencial**, tipo **Menor Preço Global**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, e em conformidade com a Lei Federal n.



10.520, de 17/07/02, bem como no Decreto Municipal nº. 43/2005, aplicando-se, subsidiariamente, as normas da Lei n. 8.666, de 21.06.93 e alterações posteriores. O Pregoeiro, instituído por Portaria nº 418, dará início ao Pregão, recebendo nesse ato os documentos de Credenciamento, o envelope contendo as propostas de preços (Nº 1) e o envelope (Nº 2) contendo os documentos de habilitação, iniciando o **evento às 10:00h, do dia 26/02/2018**, no endereço supra descrito, na sala da Comissão Permanente de Licitação.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **Contratação de empresa para prestação de serviços de preparação de alimentação e nutrição, destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino, com fornecimento de gêneros alimentícios, material, ferramentas, utensílios e equipamentos necessários ao pleno funcionamento dos referidos serviços, nas Unidades Escolares do Município de Armação de Búzios**, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência em anexo, que independente de transcrição faz parte integrante deste instrumento convocatório.

1.2. O valor estimado do objeto presente é de **R\$ 6.834.610,00** (seis milhões, oitocentos e trinta e quatro mil, seiscentos e dez reais).

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão todas as empresas e entidades interessadas cadastradas ou não nesta Prefeitura, que atenderem às exigências constantes deste Edital e seus Anexos e que não tenham vedação explícita em lei.

2.2. Independentemente de declaração expressa, a apresentação por parte da licitante dos envelopes n.º 01 (Proposta de Preços) e n.º 02 (Documentos de Habilitação), implicará na submissão às normas vigentes e todas as condições estipuladas neste Edital e seus anexos.

2.3. Não será admitida a participação de licitantes suspensos temporariamente pela Administração Municipal Direta e Indireta, nos termos do inciso III do art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93.

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

2.5. Não poderão participar as empresas que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, empresas estrangeiras que não funcionem no País, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos ou punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública.



2.6. As microempresas e empresas de pequeno porte, assim qualificadas nos termos da Lei Complementar nº 123/06, poderão participar desta licitação usufruindo os benefícios estabelecidos nos artigos 42 a 45 da referida Lei.

3. DOS ENVELOPES

3.1. Os envelopes de proposta e habilitação, devidamente lacrados, deverão ser entregues ao pregoeiro na data e hora acima:

3.2. Envelope de Proposta:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

ENVELOPE N.º 1 – PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO Nº 003/2018

DATA: 26/02/2018, as 10:00h

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

3.3. Envelope Habilitação:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

ENVELOPE N.º 2 – HABILITAÇÃO - PREGÃO Nº 003/2018

DATA: 26/02/2018, às 10:00h

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)

4. DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

4.1. A reunião/sessão para recebimento e para abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e a Habilitação será pública, dirigida por um Pregoeiro e realizada de acordo com a Lei n. 10.520, de 17/07/02, com o Decreto Municipal nº. 43/2005, subsidiariamente pela Lei Federal 8666/93 e demais legislações pertinentes, e em conformidade com este Edital e seus anexos, no local e horário já determinados.

4.2. Declarada a abertura da sessão pela Pregoeira, será iniciada a fase de credenciamento.

Para o credenciamento, caso o representante seja sócio administrador, este deverá comprovar os poderes necessários para formulação de propostas, e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame através da apresentação da cópia do Contrato Social devidamente autenticada. Na hipótese de não ser o sócio administrador, o interessado deverá apresentar a Carta de Credenciamento elaborada pelo sócio administrador da empresa (qualificação essa comprovada através de cópia autenticada do contrato social da empresa). **No caso do representante legal não ser o sócio administrador o responsável pela assinatura no credenciamento ou na procuração, esse representante legal deverá apresentar poderes para o**



credenciamento de terceiros através de procuração por instrumento público. Os credenciamentos, as procurações, deverão conter poderes para juntar e apresentar documentos, apresentar propostas, assinar propostas, atos e termos, requerer e deliberar, apresentar recursos, renunciar a direitos, inclusive recursos, e tudo o mais que se fizer necessário, de acordo com o Edital, devendo, no entanto, ser comprovado os poderes do outorgante através da cópia autenticada do contrato social da empresa.

Em qualquer caso, juntamente com as referidas documentações, o representante deverá apresentar cópia da identidade devidamente autenticada do credenciado, preposto, representante legal.

4.3. Declaração de Atendimento ao Edital, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme dispõe o art. 4º inciso VIII da Lei Federal 10520/2002, conforme modelo Anexo VIII do edital.

4.4. Depois de credenciado o último proponente, não mais serão admitidas novos licitantes, dando início ao recebimento dos envelopes de proposta de preços e de documentos para habilitação.

4.5. Caso o licitante seja Microempresa, Empresa de pequeno Porte ou Cooperativa esta última desde que preencha o requisito constante do art. 34, da Lei n.º 11.488/2007, deverá apresentar, no momento do credenciamento, informação prestada pelo site da Junta Comercial de que ostenta tal condição, o que poderá, também, ser verificado pelo próprio Pregoeiro no início da sessão, com vistas a celebridade do procedimento.

a) Caso esse serviço não esteja disponível, deverá ser apresentada certidão expedida pela Junta Comercial do seu domicílio, conforme o art. 8º da IN 103 do Departamento Nacional de Registro do Comércio, de 30.04.07 que demonstre essa condição.

4.6. Os documentos exigidos neste edital deverão ser apresentados em cópia reprográfica autenticada, na forma do artigo 32, e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93.

4.7. Só será autenticada documentação por Servidor Público da administração (CONFERE COM ORIGINAL), até o dia anterior do Certame, mediante apresentação de documentos originais e cópias reprográficas. Não será admitido em hipótese alguma CONFERE COM ORIGINAL no momento da licitação. Sobre pena de inabilitação.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A Declaração de Proposta conforme (anexo IV), Proposta de Preços (anexo V), Planilha de Formação de Custos (anexo XI) e Planilha de Custos Unitário (anexo XII) e deverão ser assinadas pelo representante legal. Deverão ser apresentadas em 01 (uma) via, impressas em papel modelo A4, timbrado da licitante com carimbo padronizado do CNPJ, ou devidamente preenchidas nos anexos padronizados do edital com carimbo padronizado do CNPJ. As propostas de preços e seus anexos deverão ser



apresentados com duas casas decimais, datados, expressando o prazo de validade da mesma, e assinadas pelo representante legal da licitante; sendo redigidos em língua portuguesa, com clareza, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas. Todos os anexos devem ser apresentados com identificação social, número do CNPJ e assinatura do representante da proponente.

5.2. Na elaboração da proposta de preços, deverão estar contidas todas as especificações, conforme definido no Termo de Referência (**Anexo I**). Constar, quando da declaração do vencedor do certame, de forma clara e inequívoca a especificação do **produto/serviço ofertado (s)**, contendo apenas uma cotação para cada item, respeitando os valores de referência global e unitário. Quando for o caso, indicar o material, seu quantitativo, especificidades, bem como indicadores objetivos quanto a, procedência, especificações técnicas, marca, fabricante e outros elementos que identifiquem o produto, bem como o material eventualmente utilizado na realização do mesmo, sem ônus adicional ao valor proposto, não sendo admitidas ofertas fora da margem de especificação do objeto licitado. O desatendimento deste subitem será motivo de desclassificação do item ou da Proposta Comercial.

5.2.1. Apresentar preço por unidade, e totalizando por item, e ao final, o valor total da proposta.

5.2.2. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente no país, todos em algarismos arábicos, com duas casas decimais, e por extenso, pelo qual a licitante se propõe a fornecer os produtos.

5.2.3. Em caso de divergência entre os preços apresentados em algarismos, e por extenso, prevalecerá sempre o de menor valor.

5.3. O prazo de validade da Proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua abertura, e deverá estar expresso na Proposta de Preços, podendo se estender por igual período, e mediante renovação das propostas, antes de finda sua validade, circunstância em que não caberá recusa.

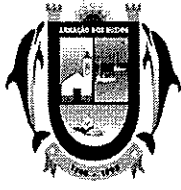
5.4. Serão desclassificadas as Propostas elaboradas em desacordo com os termos deste Edital, ou que se apoiarem na proposta de outro proponente.

O prazo de validade dos materiais, quando aplicável, não poderá ser inferior a 12 meses da data da entrega, salvo os que tiverem validade inferior especificada pelo Fabricante.

5.5. As Propostas que apresentarem preços excessivos no unitário ou no total, conforme critério de julgamento do edital que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos são coerentes com os de mercado serão desclassificadas no total ou partes.

5.6. Em caso de omissão de qualquer prazo ficará estabelecido o prazo constante neste Edital.

5.7. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta de preços ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os materiais e produtos a serem fornecidos sem ônus adicionais.



6 – DAS CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO

A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante a apresentação dos seguintes documentos, em cópia devidamente autenticada, nos termos previsto neste edital.

Para fins de habilitação neste Pregão, o licitante deverá apresentar, dentro do ENVELOPE DA HABILITAÇÃO, os documentos a seguir:

6.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.1.1. Cédula de identidade dos sócios;

6.1.2. TRATANDO-SE DE EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: registro comercial;

6.1.3. TRATANDO-SE DE SOCIEDADE EMPRESÁRIA: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

6.1.4. TRATANDO DE SOCIEDADE CIVIL:

6.1.4.1. Ata de Fundação;

6.1.4.2. Estatuto com Ata de Assembléia de Aprovação;

6.1.4.3. Regimento Interno com a ata da aprovação;

6.1.4.4. Inscrição do Ato Constitutivo e Edital de convocação e Ata que elegeu a atual Diretoria com a referida publicação;

6.1.4.5. Edital de convocação e Ata que elegeu o atual Conselho Fiscal com a referida publicação;

6.1.4.6. Registro da presença de sócios em assembleias gerais;

6.1.4.7. Ata de sessão em que os sócios autorizam a entidade a participar de certames licitatório;

6.1.4.8. Prova de realização das 02 (duas) últimas Assembleias Gerais com as respectivas publicações;

6.1.5. TRATANDO-SE DE COOPERATIVA:

6.1.5.1. Estatuto social com ata de assembleia de aprovação, conforme a Lei nº 5764/71, que comprove que a cooperativa tem como objetivo a prestação de serviços ou fornecimento de produtos exigidos nesta licitação, e, ainda, que a mesma dispõe de associados (cooperados) em quantidade e com qualificação profissional conforme solicitados no Projeto Básico;

6.1.5.2. Regimento interno (com a ata da assembleia que o aprovou);

6.1.5.3. Ata de fundação da cooperativa;

6.1.5.4. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados (com ata da assembleia que o aprovou);

6.1.5.5. Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias (para comprovação da representatividade dos dirigentes e conselheiros da cooperativa);



6.1.6. Juntada do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

6.2. HABILITAÇÃO ECONÔMICA E FINANCEIRA:

6.2.1 Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, encerrados em 31/12/2016, devidamente registrado em um dos seguintes Órgãos: Registro Público de Empresas Mercantis, Registro Civil de Pessoa Jurídica ou SPED – Sistemas Público de Escrituração Digital Junto a Secretaria da Receita Federal do Brasil (Lei Federal 10406/2002, artigos 1078 e 1181; Instruções Normativas RFB nºs 1420/2013 e 1486/2014), já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

Os balanços deverão conter as assinaturas do sócio-gerente e do contador responsável com qualificação devidamente comprovada através da apresentação do **certificado de regularidade do contador**, sob pena de inabilitação.

A boa situação financeira do licitante deverá ser demonstrada pelos índices abaixo:

- 1) ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE $ILC = AC/PC \geq 1,00$
- 2) ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL $ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP) \geq 1,00$
- 3) ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO GERAL..... $IEG = (PC+ELP) / AT < 1,00$

Onde: AC = ATIVO CIRCULANTE
PC = PASSIVO CIRCULANTE
D = DISPONÍVEL
RLP = REALIZÁVEL A LONGO PRAZO
ELP = EXIGÍVEL A LONGO PRAZO
AT = ATIVO TOTAL

6.2.2 Certidões negativas de falência ou concordata expedidas pelo(s) distribuidor (es) da sede da pessoa jurídica. Se o licitante não for sediado na Comarca de Armação dos Búzios, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e concordatas.

6.3. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA:

6.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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



6.3.3 Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, efetuada por meio da certidão de negativa de tributos e contribuições federais ou certidão positiva com efeito de negativa expedida pela Secretaria da Receita Federal e certidão negativa da Dívida Ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional;

6.3.4 Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual feita por meio da apresentação da certidão negativa do imposto sobre circulação de mercadorias e serviços ou certidão positiva com efeito de negativa expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, e certidão negativa da Dívida Ativa ou certidão positiva com efeito de negativa para fins de Licitação expedida pela Procuradoria Geral do Estado;

6.3.5 Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante com a apresentação das seguintes certidões feita por meio da certidão negativa de imposto sobre serviços de qualquer natureza ou certidão positiva com efeito de negativa;

6.3.6 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

6.3.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou tanto por meio de Certidão Positiva com Efeito de Negativa, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, em obediência à Lei nº 12.440/2011, que é expedida gratuita e eletronicamente.

6.3.8 Caso as empresas licitantes possuam o Certificado de Registro Cadastral, emitido pela Prefeitura da Cidade de Armação dos Búzios, ficarão isenta da apresentação dos documentos acima citados, ficando sob pena de inabilitação, obrigados a apresentar para comprovação no envelope de Documentos de Habilitação, a Cópia do Certificado de Registro Cadastral, devidamente autenticada em cartório, e os demais documentos fora do prazo de validade e os documentos que não estiverem mencionados no próprio Certificado.

6.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Os Licitantes deverão apresentar ainda os seguintes documentos:

6.4.1. Atestado de Capacidade de Técnica, emitido por pessoa jurídica ou privado, devidamente registrado no órgão competente (CRN – Conselho Regional de Nutrição ou CFN – Conselho Federal de Nutrição), com descrição dos serviços realizados pela licitante, declarando que a empresa licitante forneceu igual ou similar ao objeto da presente licitação, realizado(s) na área da saúde, em características, que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecidos por pessoa jurídica de Direito público ou Privado; e que os mesmos foram fornecidos de forma satisfatória, de forma que comprove aptidão para o cumprimento do objeto licitado.

em nome da empresa licitante e ou do responsável técnico que se responsabilizará pela execução dos serviços contratados e que faça parte do quadro da empresa licitante, na data fixada para a apresentação das características à do objeto desta licitação, ou serviços similares a este e que façam explícita referência de execução de acompanhamento e preparo de alimentação e nutrição.



6.4.3. A comprovação do vínculo profissional poderá ser feita mediante a apresentação do contrato social, ou do registro na carteira profissional, ou da ficha de empregado ou do contrato de trabalho com reconhecimento de firma por autenticidade, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

6.4.4. Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (**CRN- Conselho Regional de Nutrição** ou **CFN – Conselho Federal de Nutrição**) em nome do proponente;

6.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES:

6.5.1. Declaração da existência ou não de fatos impeditivos da habilitação, em processo licitatório, bem como o compromisso de declaração de fatos supervenientes, conforme modelo Anexo a este edital, devidamente assinada pelo sócio administrador ou pelo representante legal.

6.5.2. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII art. 7º da Constituição Federal e na Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, conforme modelo Anexo a este edital, devidamente assinada pelo sócio administrador ou pelo representante legal.

6.5.3. Licença de funcionamento expedida pelo órgão fiscalizador estadual ou municipal, devidamente válida para o ano em exercício (alvará de funcionamento).

6.5.4. Atestado de Vistoria , fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia.

A VISTORIA PRÉVIA SERÁ OBRIGATÓRIA, para que as empresas interessadas tenham conhecimento pleno dos espaços físicos das estruturas e dos percursos a serem realizados para a disponibilização da alimentação nas Unidades Escolares apresentadas neste **Termo de Referência**. Caso a futura contratada entenda que há necessidade de adequação física, esta será de responsabilidade total da futura contratada. Esta adequação deverá ser executada de forma que não atrapalhe e nem paralise a execução dos serviços de preparação dos alimentos, mediante autorização expressa da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia. A vistoria deverá ser realizada até o dia útil anterior a realização do certame, devendo ser agendada previamente através dos telefones (22) 2623-4393 com a responsável pelo Setor de Infraestrutura, a Sra. Daniely Eugênio da Silva, no horário comercial, compreendendo das 08:00 às 17:00horas.

6.5.5. É desejável que os documentos sejam apresentados na ordem descrita no Edital.

6.5.6. Serão inabilitadas as empresas que não satisfizerem as exigências estabelecidas para a habilitação.

6.5.7. Caso a documentação comprovante da regularidade fiscal apresentada por microempresa ou por empresa de pequeno porte contenha alguma restrição, lhe será assegurado o lapso temporal previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 , para a regularização desta documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas que tenham efeito negativo.

6.5.8. A não regularização da documentação no tempo e na forma indicados pela lei supra implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.



Parágrafo Primeiro - Para fins de habilitação, considerar-se-á o conhecimento e atendimento a todas as normas técnicas e instruções legais, normativas e demais dispositivos exigidos que regulamentem e autorizem a atividade da Empresa e de seus representantes e qualifiquem a realizarem os serviços objeto deste ato convocatório, mesmo que não expressas diretamente neste instrumento;

Parágrafo Segundo – O uso da expressão “conforme edital”, demais reducionismos, ou termos genéricos equivalentes, que venham a tornar confusa ou imprecisa a especificação exata do objeto ora ofertado implicará a desclassificação da proposta apresentada, visto ser solicitada a apresentação de modelo, marca, procedência, dentre outras informações pertinentes à proposta de preços, conforme orientação legal.

7 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1. O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo a Declaração de Proposta conforme (anexo IV), Proposta de Preços (anexo V), Planilha de Custos e Formação de Custos (anexo XI) e Planilha de Custos Unitário (anexo XII), e iniciará a classificação do autor da proposta de **Menor Preço global** e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço.

7.2. Quando não forem verificadas, no mínimo, 03 (três) propostas de preços nas condições definidas no item anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de três ou mais, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas. Poderá, no entanto, o Pregoeiro classificar todas as propostas independentemente dos valores iniciais caso identifique a possibilidade entre os licitantes alcançarem maior competitividade com proposta mais vantajosa para a administração.

7.3. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sob pena de exclusão do certame, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis. Após esse ato, será encerrada a etapa competitiva e as ofertas ordenadas, exclusivamente pelo critério de Menor Preço.

7.4. O Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, e decidirá motivadamente a respeito.

7.4.1. As licitantes classificadas como de **Menor Preço global**, na fase de Proposta de Preços, só serão declaradas vencedoras do certame depois de verificadas as demais exigências deste Edital.

7.5. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração da melhor proposta, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o valor referente ao objeto deste Edital.



7.6. Nas situações previstas nos incisos 7.4 e 7.5, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente, para que seja obtido preço melhor, conforme postulado no parágrafo XVII do Art. 4º, da Lei Nº 10.520, de 17 de julho, de 2002, sendo facultado ao pregoeiro que o valor ofertado pela segunda colocada na fase de lances seja realinhado ao ofertado pela primeira colocada na fase de lances, observando critérios de exequibilidade.

7.7. Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, a licitante vencedora e demais licitantes presentes.

7.8. Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

7.9. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital e seus Anexos.

7.10. Quando tiver micro empresa ou empresa de pequeno porte participando do certame, o Pregoeiro da Comissão de Licitação deverá:

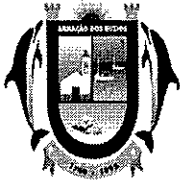
I - verificar se o menor preço alcançado foi ofertado por microempresa ou empresa de pequeno porte, assim qualificada, dando continuidade ao procedimento, em caso positivo, sem aplicação do disposto no artigo 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

II - verificar, caso o preço vencedor não seja microempresa ou empresa de pequeno porte, se há preços ofertados por licitantes assim qualificadas até 5% (dez por cento) superiores ao menor preço alcançado, caracterizando o empate ficto nos termos do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006;

III – conceder, no caso de empate ficto, o prazo máximo de 05 (cinco) minutos para que a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, querendo, apresente proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, nos termos do disposto no artigo 45 inciso I da Lei Complementar nº 123/2006, sob pena de preclusão.

7.10.1. O intervalo de empate é sempre entre as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte e a empresa que ofertou o menor valor, mesmo que entre elas existam preços ofertados por outras empresas.

7.10.2. Caso haja equivalência nas propostas escritas de microempresa e empresa de pequeno porte e destas em relação à proposta de menor valor na forma do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006, ou seja, no intervalo de até 5% (cinco por cento) superior, deve o Pregoeiro da Comissão de Licitação efetuar sorteio, não só para fins de classificação, mas também para o exercício do benefício do empate ficto.



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 36/2018
FL _____
RUBRICA _____

7.10.3. No prazo concedido para o desempate, se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o benefício de ofertar preço inferior àquele considerado o vencedor do certame, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do empate ficto, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, garantidos os mesmos prazos inicialmente concedidos.

7.10.4. Alcançado o preço final na nova proposta apresentada pela microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá a Comissão de Licitação prosseguir mediante análise de sua aceitabilidade, recusando proposta de preço excessivo ou manifestamente inexequível.

7.10.5. No caso de empate entre duas ou mais propostas, conforme o § 2º art 45 da Lei Federal 8.666/1993, e após obedecido o disposto no § 2º do art. 3º desta Lei, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.11. Os licitantes que apresentarem proposta de valor superior ao estimado do **Anexo II deste Edital**, serão considerados desclassificados. As propostas cujo preço total, calculado na forma prevista no Anexo II deste Edital, apresentar valor superior ao valor orçamento pela Administração, deverão apresentar, em anexo à sua proposta, no mesmo envelope, sob pena de desclassificação, as planilhas de composição de todos os preços unitários de serviços/fornecimento que deram origem ao preço proposto, contendo cada planilha, as quantidades e preços unitários dos insumos (materiais, equipamentos, mão-de-obra e demais insumos) que compõem cada item de serviço, com a explicitação dos acréscimos relativos a encargos, tributos, despesas indiretas e lucros incidentes sobre os mesmos, anexadas, ainda, cópia de publicações especializadas e quaisquer outros documentos que confirmem os preços dos insumos e salários adotados na orçamentação, de modo a comprovar, com absoluta clareza e objetividade, a exequibilidade dos preços propostos, anexando documentação fiscal comprobatória em nome da licitante.

7.12. Os licitantes que tiverem preços considerados manifestamente inexequíveis, conforme estabelecido no Inciso II do artigo 48 da Lei Federal nº 8.666/93, assim considerando as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) menor do que o estimado, nos seguintes casos: média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor do orçamento oficial e/ou valor orçado pela Administração serão considerados desclassificados.

7.13. E quando os licitantes classificados na forma do §1º do Art. 48 da Lei Federal 8666/93, cujo valor global da proposta for inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem as alíneas "a" e "b", será exigida, para a assinatura do Contrato, prestação de garantia adicional, dentre as modalidades previstas no § 1º do art. 56, igual a diferença entre o valor resultante do Anexo II deste Edital e o valor da correspondente proposta, sob pena de desclassificação.



7.14. Declarador vencedor a licitante classificada em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preços, com os respectivos valores readequados ao valor total vencedor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados do encerramento da etapa competitiva.

8. DOS RECURSOS

8.1. Para interpor recursos a licitante deverá proceder ao registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias. Ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, conforme Art. 4º, XVIII da Lei Federal nº 10520/2002.

8.2. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo dos atos insuscetíveis de aproveitamento, conforme Art. 4º, XIX da Lei Federal nº 10520/2002.

8.3. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na Secretaria Municipal de Governo, através da Comissão Permanente de Licitação, na cidade de Armação dos Búzios/RJ.

8.5. O recurso administrativo deverá ser protocolado no Setor de Protocolo localizado na Estrada da Usina Velha nº 600 - Centro – Armação dos Búzios.

8.6. A Comissão de Licitação poderá enviar respostas de impugnações, de recursos, de decisões, de adiamentos, de novas marcações, e o que mais se fizer necessário através de e-mail.

8.7. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor, conforme Art. 4º, XX da Lei Federal nº 10520/2002.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Se a licitante vencedora do certame recusar-se a assinar contrato injustificadamente, a sessão será retomada e as demais licitantes chamadas, na ordem de classificação, para fazê-lo nas mesmas condições da proposta vencedora, sujeitando-se a licitante desistente, às penalidades seguintes, conforme art. 64 sem prejuízo as sanções previstas no art. 81 da Lei Federal 8666/93.

9.1.1. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Município de Armação dos Búzios/RJ, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

9.2. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, conforme art. 77 e os motivos enumerados no art 78 da Lei Federal 8666/93.

9.3. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, forma prevista no instrumento ou no contrato, conforme art. 86 e seus incisos da Lei Federal 8666/93.



9.4. A Administração convocará regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8666/93.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Os recursos necessários à realização do certame, ocorrerão à conta da dotação orçamentária, prevista no exercício, conforme segue:

Programa de Trabalho: 12.361.0017.2.244 Despesas: 3390.39.00 e Fonte 000

Programa de Trabalho: 12.361.0013.2.036 Despesas: 3390.30.00 e Fonte 020

Programa de Trabalho: 12.361.0013.2.036 Despesas: 3390.30.00 e Fonte 021

Programa de Trabalho: 12.361.0013.2.036 Despesas: 3390.30.00 e Fonte 049

11 – DA EXECUÇÃO E DAS CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1. O serviço deverá ser executado conforme **Termo de Referência**.

11.2. A empresa adjudicada deverá entregar os produtos e executar os serviços nos locais indicados pela Secretaria/órgão/setor requisitante, após recebimento da nota de empenho, ou da ordem de serviços ou do contrato correspondente.

11.3. O não comparecimento da empresa adjudicada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para cumprimento do estabelecido no item, caracterizará **DESISTÊNCIA**, podendo dar ensejo ao chamamento do segundo colocado, sem prejuízo das sanções administrativas aplicáveis.

11.4. O produto será objeto de recebimento provisório, nos termos do art. 73, I, da Lei Federal nº 8666/93, no que couber.

11.5. O Serviço será objeto de recebimento definitivo em até 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, nos termos do art. 73, II, "b", da Lei Federal nº 8666/93, no que couber.

11.6. Poderá ser dispensado o recebimento provisório conforme enumerado Art. 74 e seus incisos.

11.7. A empresa adjudicada fica obrigada a refazer, às suas expensas, o serviço que vier a ser recusado por desatendimento às condições e características definidas neste edital.

12 – DO PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos devidos à contratada serão efetuados em até 30 (trinta) dias, conforme art. 40 da Lei Federal, contados a partir da emissão da nota de empenho, mediante fatura que deverá ser apresentada pela contratada, atestada e visada por 02 (dois) servidores da secretaria responsável pelo recebimento.

12.2. Caso se faça necessária à retificação de fatura por culpa da contratada, o prazo terá sua contagem suspensa até a data de reapresentação da fatura ao órgão, isenta de erros, dando-se, então, prosseguimento à contagem.



12.3. Ocorrendo atraso no pagamento, desde que este não decorra de ato ou fato atribuível à contratada, aplicar-se-á o índice do IPCA *pro rata diem*, a título de compensação financeira, que será o produto resultante do mesmo índice do dia anterior ao pagamento, multiplicada pelo número de dias de atraso do mês correspondente, repetindo-se a operação a cada mês de atraso.

12.4. Entende-se por atraso o período que exceder o trintídio previsto no subitem 12.1.

12.5. Condições equivalentes de pagamento entre empresas brasileiras e estrangeiras, no caso de licitações internacionais, será aplicado o art.42 e seus incisos.

12.6. Por eventuais atrasos injustificados no pagamento devido à contratada, esta fará jus a juros moratórios de 0,01667% ao dia, alcançando 6% ao ano (Lei federal nº 10.406/02, art. 406).

12.7. No caso de antecipação de recursos para pagamento aplicar-se-á o inciso XIV, "d" do Art. 40 da Lei 8.666/1993 c/c Art. 9º da Lei 10.520/2002, aplicando a base de cálculo do item anterior.

12.8. O preço e as condições de pagamento, os critérios, data-base e periodicidade do reajustamento de preços, os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento, conforme art. 55 inciso III da Lei Federal 8666/93.

13. DAS PENALIDADES

13.1. À contratada total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº 8666/93, a saber:

- a) Advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo para o serviço;
- b) Multa, que não excederá, em seu total, 20% (vinte por cento) do valor do contrato, nas hipóteses de inexecução, com ou sem prejuízo para o serviço (art. 226 da Lei estadual nº 287/79);
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento para contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a dois anos, nas hipóteses de execução irregular, atrasos ou inexecução de que resulte prejuízo para o serviço;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os seus motivos determinantes ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, nas hipóteses em que a execução irregular, os atrasos ou a inexecução associem-se à prática de ilícito penal.

13.2. A penalidade estabelecida na letra "b" do item 13.1 poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais.

13.3. A multa aplicada à contratada, poderá ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da contratante.



14. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

14.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do Pregão, conforme artigo 41 da Lei Federal nº 8666/93, protocolizando o pedido no setor de protocolo da Prefeitura, das 8:00 às 17:00h.

14.2 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

14.3 Acolhida à petição contra o ato convocatório será designada nova data para a realização do certame.

14.4 Os interessados poderão solicitar esclarecimentos ou formular impugnações acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos por escrito, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data do início da licitação, no Setor de Protocolo no seguinte endereço: Estrada da Usina Velha, 600 – Armação dos Búzios – RJ.

14.5 As retificações deste edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, poderão ser publicadas nos mesmos meios da primeira publicação ou através de Comunicado aos adquirentes do edital por correio eletrônico ou por telefax, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 O credenciamento, a procuração, a propostas de preços e todas as declarações e anexos que necessitem de assinatura, devem ser assinadas pelo responsável legal com firma reconhecida por autenticidade.

15.2. É facultado ao Pregoeiro ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

15.3. Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, não cabendo ao Município de Armação dos Búzios responsabilidade por qualquer custo, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

15.4. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

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

15.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos, desde que não haja comunicação diversa por parte do Pregoeiro.



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 36/2018

FL _____

RUBRICA _____

15.7. O desatendimento a exigências formais não essenciais não importará na exclusão do licitante, desde que seja possível a exata compreensão da sua proposta e a aferição da sua habilitação, durante a realização da sessão pública de pregão.

15.8. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

15.9. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

15.10. As disposições estabelecidas neste edital poderão ser alteradas, observadas as disposições do Parágrafo 4º, do art. 21 da Lei Federal nº 8.666/93.

15.11. O recebimento dos envelopes não gera nenhum direito para a licitante perante o Município de Armação dos Búzios.

15.12. Os envelopes das empresas participantes que não forem consideradas vencedoras, que ficarem retidos em poder da Comissão, após a homologação do resultado, os licitantes terão o prazo de 60 (sessenta) dias para retirada dos mesmos. Caso não o faça dentro do prazo os envelopes serão destruídos.

15.13. As decisões do Pregoeiro serão consideradas definitivas somente após a sua homologação pelo Ordenador da Despesa da Prefeitura Municipal da Cidade de Armação dos Búzios.

15.14. Fica assegurado ao Município de Armação dos Búzios, sem que caiba aos licitantes indenizações:

15.15. Revogar, no todo ou em parte, a presente licitação, dando disso ciência aos interessados;

15.15.1. Anular a presente licitação, dando disso ciência aos interessados.

15.16. O foro para dirimir questões relativas ao presente edital, será o da Comarca de Armação dos Búzios, com exclusão de qualquer outro.

15.17. A participação das empresas interessadas nesta licitação implicará no total conhecimento das condições estabelecidas neste edital e em seus anexos, bem como das normas legais e regulamentares que regem a matéria, ficando consignado que na hipótese de ocorrência de casos omissos, estes serão solucionados à luz das disposições contidas na Lei Federal nº 10.520/2002, na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, no Decreto Municipal nº 43/2005, e demais normas pertinentes à espécie.

15.18. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital e seus anexos, ou ainda, quanto à formulação das propostas, deverá ser protocolado direcionado ao Pregoeiro, no Setor de Protocolado localizado à Estrada da Usina Velha, 600 – Armação dos Búzios – RJ, de segunda a sexta-feira, das 8:00 às 17:00 horas, podendo, no mesmo endereço e horário ser obtida cópia integral do edital e anexos.

15.19. A licitante vencedora terá o prazo de 2 (dois) dias, contados a partir da convocação, para assinar o respectivo instrumento de contrato, conforme inciso II do artigo 40 da Lei Federal 8.666/93.



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 36/2018

FL _____

RUBRICA _____

16. CONSTITUEM ANEXOS DO EDITAL E DELE FAZEM PARTE INTEGRANTE:

ANEXO I	- Termo de Referência;
ANEXO II	- Planilha de Composição de Preços;
ANEXO III	- Modelo de Carta de Credenciamento;
ANEXO IV	- Declaração de Proposta;
ANEXO V	- Modelo de Proposta de Preços;
ANEXO VI	- Declaração de Fatos Impeditivos;
ANEXO VII	- Declaração Trabalhista de Menores;
ANEXO VIII	- Declaração de Atendimento ao Edital;
ANEXO IX	- Minuta de Contrato
ANEXO X	- Relação de Unidades Escolares X Grupo por Cardápio
ANEXO XI	- Planilha de Composição de Custos
ANEXO XII	- Planilha de Custos Unitários
ANEXO XIII	- Cronograma de Execução dos Cardápios
ANEXO XIV	- Atestado de Vistoria Técnica

Armação dos Búzios, 08 de Fevereiro de 2018.



Grazielle Alves Ramalho
Pregoeira



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 36/2018

FL _____

RUBRICA _____

Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1-OBJETO

Contratação de empresa para prestação de serviços de preparação de alimentação e nutrição, destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino, com fornecimento de gêneros alimentícios, material, ferramentas, utensílios e equipamentos necessários ao pleno funcionamento dos referidos serviços, nas Unidades Escolares do Município de Armação de Búzios – Rio de Janeiro. Os serviços de preparação de alimentação serão executados nas dependências das Cozinhas das Unidades Escolares, conforme especificações estabelecidas neste Termo de Referência para o período de 12 meses, com a execução dos serviços seguindo o cronograma de 200 dias letivos.

2 – JUSTIFICATIVA: Os serviços aqui pleiteados constituem para a Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia atividade meio, ensejando esforços redobrados para a realização em detrimento da atividade a fim. A contratação de empresa terceirizada para a unidade de alimentação e nutrição, visa à captação de serviços especializados junto à empresa do ramo, qualificada tecnicamente para tal necessidade (para quem as atividades constituem-se em atividades a fim). Com isso, pretende-se maior produtividade e eficiência na execução dos serviços pleiteados. O que significa a viabilidade de possibilitar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a esta atividade meio, ao processo produtivo escolar com qualidade em quantidades adequadas, no tempo correto, contribuindo com isto para garantia do acesso e assistência aos alunos.

3- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Entende-se por prestação de serviço de alimentação e nutrição todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições conforme o padrão de alimentação estabelecido, número de alunos, com direito à alimentação nas Unidades Escolares e os respectivos horários definidos.

O serviço consiste na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado dentre as quais se destacam:

Programação de atividades de nutrição e alimentação;

Elaboração de cardápios diários, completos, por tipo de refeições, com planejamento mensal, que deverá ter aprovação do nutricionista técnico fiscal do contrato.

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios;

O fornecimento de mão de obra especializada, operacional e administrativa; em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária;

O fornecimento de materiais de consumo (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e de limpeza, de escritórios, impressos, entre outros);

Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

Pré-preparo, preparo e cocção de alimentação;

Manutenção, adaptação e adequação predial, que se façam necessárias, nas dependências e instalações da CONTRATANTE;

A disponibilização e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, incluindo equipamentos do CONTRATANTE à disposição da CONTRATADA;

O recebimento pela CONTRATADA das estruturas das cozinhas e refeitórios das Unidades Escolares, incluindo materiais, utensílios e equipamentos pertencentes à CONTRATANTE, se dará através de Termo de Recebimento, onde constarão discriminadas as quantidades e condições de cada item, que ficarão sob responsabilidade total da CONTRATADA.

Todo e qualquer material, utensílio e equipamento da CONTRATANTE que for danificado pela CONTRATADA, deverá ser repostado.

Todo e qualquer reparo nas estruturas prediais da CONTRATANTE, aquisição de utensílios e equipamentos pela CONTRATADA no período contratual, deverá ser incorporado ao Patrimônio do Município.

Transporte interno e distribuição;

Coleta diária para vistoria, conforme item de amostras da alimentação preparada; diária para vistoria conforme item 9.8.2.

Recolhimento dos utensílios e resíduos descartáveis utilizados pelos alunos, quando houver.

Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos alunos;

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

A operacionalização, porcionamento e distribuição deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da CONTRATADA, com experiência comprovada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se realizem alterações ou adaptações visando atendimento adequado e satisfatório.

O objeto inclui o fornecimento pela CONTRATADA de:

Mão de obra;

Gêneros e produtos alimentícios;

Materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, de higiene, de limpeza, de escritório, impressos e outros);

Equipamentos e instalações necessárias para o funcionamento adequado do serviço, de acordo com os padrões estabelecidos neste Termo de referência.;

Seja observada a Resolução CONAMA nº 20 de 07/12/1994 quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

Métodos de controle de qualidade dos alimentos, desinsetização, desratização e outros, de acordo com a legislação vigente.

OBSERVAÇÕES GERAIS:

A CONTRATADA deve contar com pessoal qualificado e em número suficiente para o desempenho de todas as tarefas pré-estabelecidas, para que todas as operações sejam executadas corretamente.

A CONTRATADA deverá fornecer produtos, em conformidade com o Termo de Referência, cabendo a empresa a marca comercial e manter o fornecimento do produto escolhido durante todo o período do contrato. Os produtos de marcas comerciais diferentes daqueles inicialmente escolhidos poderão ser substituídos, exclusivamente por justificativas técnicas relativas à qualidade dos mesmos.

4. DOS LOCAIS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 Os serviços serão executados nas cozinhas e refeitórios das Unidades Escolares, conforme relação abaixo e todo equipamento necessário, modernização e manutenções necessárias das estruturas existentes serão de responsabilidade da CONTRATADA.

Unidade	Endereço
E.E.MzProfª Eulina de Assis Marques	Est. de Búzios, Km 19- São José
Creche Municipal Ernestina Sant'Anna Quintanilha	R Progresso, 50 -Cem Braças
E.M. José Pereira Neves Júnior	Estrada José Bento Ribeiro Dantas, S/N - Cem Braças
Creche Escola Municipal Maria Amélia de Souza	Rua Monte Verde, S/N - Alto da Boa Vista
E. M. Regina da Silveira Ramos Vieira	Loteamento Aguas Claras - S/N - São José
E.M. Profª Eliete Mureb de Araújo Goés	Estrada de José Gonçalves, 85 - José Gonçalves
E.M. Prof.ª Lydia Sherman	Estrada da Rasa, S/N- Baía Formosa
E.M. Eva Maria Conceição Oliveira	Rua da Assembléia -Travessa 1 - Vila Verde
C. E.Mz. Profª Maria Rita Coelho Novellino	Rua Justiniano de Souza, S/N - Rasa
INEFI	Avenida José Bento Ribeiro Dantas, 276 - Rasa
E. M. Manoel Antônio da Costa	Estrada da Rasa , S/N – Rasa
Creche Municipal Marly Quintanilha	Estrada da Rasa, S/N - Rasa
E.M. Profª Ciléa Maria Barreto	Estrada da Rasa, S/N - Rasa
E.M. João José de Carvalho	Alto da Rasa, S/N – Rasa
C.E.M. Laurinda de Souza da Conceição	Rua Marcílio Dias , nº 14 A Cem Braças
E.M. José Bento Ribeiro Dantas	Estrada José Bento Ribeiro Dantas, 12.412 – Manguinhos
E.M. Nicomedes Theotônio Vieira	Estrada José Bento Ribeiro Dantas, S/N - Manguinhos
E.M. Antônio Alípio da Silva	Estrada da Colina, S/N - Geribá
E.M. Emíldio Gonçalves Coutinho	Trevo da Ferradura, S/N - Centro
C. M. Paulo Freire	Rua A, S/N - Centro
E.M. Prof. Darcy Ribeiro	Rua Pastor Gentil de Medeiros, S/N - Centro

4.2 O Município de Armação dos Búzios contará com a Escola de Panificação no INEFI (Avenida José Bento Ribeiro Dantas, 276 – Rasa), onde serão produzidos pães e refeições para as Unidades Escolares abaixo:

E.M. João José de Carvalho
 E.M. Professora Ciléa Maria Barreto
 C.E.M. Marly Quintanilha
 E.M. Manoel Antônio da Costa
 E.M. Eva Maria Conceição Oliveira
 INEFI
 E.M. Professora Maria Rita Novellino
 E.M. Professora Lydia Sherman
 C.E.M. Maria Amélia de Souza

4.2.1 O preparo das refeições na Escola de Panificação no INEFI será feito por funcionários da CONTRATADA.

4.2.2 Toda a logística de transporte das refeições da Escola de Panificação no INEFI até as Unidades Escolares que serão atendidas será de responsabilidade da CONTRATADA, bem como a distribuição das refeições aos alunos nas Unidades Escolares, que deverá ser feita por funcionários da CONTRATADA.

4.2.3 Todos os equipamentos necessários, modernização e manutenção das estruturas existentes na Escola de Panificação, assim como nas Unidades Escolares relacionadas no item 4.1 deste Termo de Referência, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

4.2.4 Fica a CONTRATADA obrigada a realizar toda a reestruturação das áreas de preparação dos alimentos que se fizerem necessárias para o perfeito cumprimento do objeto do contrato; tal obrigação implicará em todos os atos que se fizerem necessários, quais sejam, compra de equipamentos, utensílios e materiais de cozinha e quaisquer reformas e/ou melhorias estruturais dos ambientes de preparação e armazenamento.

4.3 O Município de Armação dos Búzios está construindo a Escola de Gastronomia (Rua Manoel Turíbio de Farias) e tão logo a obra esteja finalizada, serão produzidas neste local as refeições das Unidades Escolares abaixo:

E.M. Eliete Mureb de Araújo Goes
E.M. Regina da Silveira Ramos Vieira
E.M. Professor Darcy Ribeiro
E.M. Paulo Freire
E.M. Emigdio Gonçalves Coutinho
E.M. Antônio Alípio da Silva
E.M. Nicomedes Theotônio Vieira
E.M. José Bento Ribeiro Dantas
E.E.Mz. Professora Eulina de Assis Marques
C.M. Ernestina Sant'Anna Quintanilha
E.M. José Pereira Neves Junior
C.E.M. Laurinda de Souza Conceição

4.3.1 O preparo das refeições na Escola de Gastronomia será feito por funcionários da CONTRATADA.

4.3.2 Toda a logística de transporte das refeições da Escola de Gastronomia até as Unidades Escolares que serão atendidas, será de responsabilidade da CONTRATADA, bem como a distribuição das refeições nas Unidades Escolares, que deverá ser feita por funcionários da CONTRATADA.

4.3.3 Todos os equipamentos necessários, modernização e manutenção das estruturas existentes na Escola Gastronomia, assim como nas Unidades Escolares relacionadas no item 4.1 deste Termo de Referência, será de responsabilidade da CONTRATADA.

4.3.4 Fica a CONTRATADA obrigada a realizar toda a reestruturação das áreas de preparação dos alimentos que se fizerem necessárias para o perfeito cumprimento do objeto do contrato; tal obrigação implicará em todos os atos que se fizerem necessários, quais sejam, compra de equipamentos, utensílios e materiais de cozinha e quaisquer reformas e/ou melhorias estruturais dos ambientes de preparação e armazenamento

4.4 Poderá ocorrer a produção e a preparação da merenda escolar nas cozinhas das Unidades Escolares, as custas da CONTRATADA, em casos específicos, com a expressa autorização da CONTRATANTE e com a expressa justificativa que deverá ser autorizada pela CONTRATANTE.

5 – CARDÁPIOS:





Cardápios para Creche: Creche M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Murb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 1 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

1º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/02/2018	TERÇA-FEIRA 27/02/2018	QUARTA-FEIRA 28/02/2018	QUINTA-FEIRA 01/03/2018	SEXTA-FEIRA 02/03/2018
----------	-----------------------------	---------------------------	----------------------------	----------------------------	---------------------------

DESJEJUM	Biscoito Salgado	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina	Biscoito doce	Bolo de fubá com coco					
	Leite com achocolatado		Refresco*	Leite batido com maçã	Refresco					
ALMOÇO	Carne moída refogada	Peixe ao molho	Isca de fígado acebolada	Omelete	Carne picadinha ao molho					
	Chuchu refogado	Pirão	Purê de abóbora	Batata inglesa assada	Abobrinha e tomate assados					
	-	Salada de Beterraba	Salada de alface com tomate	Salada de agrião	-					
	Macarrão espaguete	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz					
LANCHE	Biscoito doce	Mingau de fubá com coco e canela	Leite batido com banana e aveia	Pão careca com margarina	Biscoito salgado					
	Leite com açúcar queimado*			Refresco	Leite com achocolatado					
JANTAR	Omelete de legumes	Caldo de ervilha	Sopa de lentilha	Caldo de inhame	Risoto de carne					
	Feijão				Feijão					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
	1182,9	44,6	56,6	39,0	1561,8	30,7	389,2	213,6	7,1	1415,3
LYDIA SHERMAN	1306,2	58,5	44,4	17,3	1852,8	54,6	514,1	273,3	8,9	1498,9

***LEITE COM CAFÉ para a E. M. LYDIA SHERMAN/ Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN: 11100553

Simone Povoas Raposo
Nutricionista/Mat 17627
CRN: 991002814



Cardápios para Creche: Creche M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 1 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

2º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 05/03/2018	TERÇA-FEIRA 06/03/2018	QUARTA-FEIRA 07/03/2018	QUINTA-FEIRA 08/03/2018	SEXTA-FEIRA 09/03/2018									
DESJEJUM	Biscoito doce Milk-shake de maracujá	Canjica com coco	Pão careca com margarina Refresco	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado	Bolo de banana com casca Refresco*									
ALMOÇO	Peixe ao molho Abóbora assada Vagem refogada Arroz Feijão -	Omelete - Salada de chuchu com beterraba Arroz Feijão -	Frango assado Farofa de banana Salada de alface Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Batata inglesa cozida Salada de rúcula com tomate Arroz Feijão Manga	Frango ensopado Creme de milho Couve refogada Arroz Feijão Maçã									
LANCHE	Mingau de chocolate	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado*	Leite batido com banana e aveia	Mingau de amido de milho	Pão careca com margarina Leite com achocolatado									
JANTAR	Caldo de aipim	Sopa de legumes	Polenta Frango desfiado	Omelete com legumes Feijão	Caldo de abóbora									
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	LPD (g)	CHO (g)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE	1059,2	38,2	10,8	51,3	125,3	38,2	10,8	585,9	48,3	426,9	6,6	198,7	4,9	1481,5
LYDIA SHERMAN	1270,1	60,9	37,9	45,6	165,9	60,9	37,9	421,4	68,7	628,1	10,6	287,3	8,2	1412,1

***LEITE COM CAFÉ para a E. M. LYDIA SHERMAN./** Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN: 11100553

Simone Povoas Raposo
Nutricionista/Mat 17627
CRN: 991002814



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA/ SETOR MERENDA ESCOLAR

Cardápios para Creche: Creche M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 1 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

3º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 12/03/2018	TERÇA-FEIRA 13/03/2018	QUARTA-FEIRA 14/03/2018	QUINTA-FEIRA 15/03/2018	SEXTA-FEIRA 16/03/2018
----------	-----------------------------	---------------------------	----------------------------	----------------------------	---------------------------

DESJEIUM	Biscoito doce Leite com achocolatado	Cuscuz com coco	Pão careca com margarina Refresco*	Biscoito salgado Leite com achocolatado	Bolo simples Refresco
ALMOÇO	Peixe ao molho Pirão Salada de chuchu Arroz Feijão -	Carne seca ensopada Purê de inhame - Arroz Feijão -	Frango ensopado Purê de abóbora Salada de espinafre Arroz Feijão Manga	Estrogonofe de carne - Salada de alface com tomate Arroz Feijão Mamão	Carne picadinha ao molho Chicória refogada - Arroz Feijão Banana
LANCHE	Mingau de aveia	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado*	Mingau de amido de milho	Leite batido com banana	Biscoito salgado Leite com achocolatado
JANTAR	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de aipim	Canja de galinha	Caldo de ervilha	Risoto de carne Feijão

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE	1029,5	145,1	41,9	47,9	12,6	512,3	42,6	433,4	7,0	195,0	5,6	1907,7
LYDIA SHERMAN	1363,8	168,7	64,2	48,9	17,2	578,4	45,2	591,1	10,0	284,5	9,3	1593,9

*LEITE COM CAFÉ para a E. M. LYDIA SHERMAN. / Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. /

As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN: 11100553

Simone Povoas Raposo
Nutricionista/Mat 17627
CRN: 991002814





PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA/ SETOR MERENDA ESCOLAR

Cardápios para Creche: Creche M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 1 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

4º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 19/03/2018	TERÇA-FEIRA 20/03/2018	QUARTA-FEIRA 21/03/2018	QUINTA-FEIRA 22/03/2018	SEXTA-FEIRA 23/03/2018						
DESJEJUM	Biscoito Salgado Leite com achocolatado	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina Leite com açúcar queimado	Bolo de cenoura Refresco	Biscoito doce Leite com açúcar queimado*						
ALMOÇO	Carne moída refogada Abóbora assada - Arroz Feijão -	Peixe ao molho Pirão Chuchu cozido Arroz Feijão -	Frango assado Vagem refogada Salada de cenoura Arroz Feijão Maçã	Risoto de carne Beterraba cozida Salada de rúcula -	Carne suína Farofa de couve Salada de alface Arroz Feijão Manga						
LANCHE	Biscoito doce Leite com açúcar queimado*	Biscoito salgado Leite com achocolatado	Leite batido com mamão e aveia	Pão careca com margarina Leite com açúcar queimado	Biscoito salgado Leite com achocolatado						
JANTAR	Polenta Carne moída	Caldo inhame	Canja de galinha	Sopa de legumes	Sopa de feijão com legumes						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE	928,2	41,9	11,2	39,4	993,9	47,4	471,6	6,9	201,9	5,7	777,7
LYDIA SHERMAN	1362,9	62,6	19,7	48,3	861,1	49,9	587,4	9,9	313,3	8,9	1549,6

***LEITE COM CAFÉ para a E. M. LYDIA SHERMAN./ Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. /**
Variar a oferta de frutas no decorrer da semana./ As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN: 11100553

Simone Povoas Raposo
Nutricionista/Mat 17627
CRN: 991002814



Cardápios para Creche: Creche M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 1 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

5ª SEMANA

REFEIÇÃO		SEGUNDA-FEIRA 26/03/2018	TERÇA-FEIRA 27/03/2018	QUARTA-FEIRA 28/03/2018	QUINTA-FEIRA 29/03/2018	SEXTA-FEIRA 30/03/2018						
DESJEIUM	Mingau de fubá com coco e canela	Canjica com coco	Creme de abacate	Pão careca com margarina Leite com achocolatado*	Bolo de chocolate com aveia Leite com açúcar queimado*							
ALMOÇO	Omelete Abobrinha refogada - Arroz Feijão -	Peixe ao molho Pirão Salada de beterraba Arroz Feijão -	Frango ensopado Inhame cozido Espinafre refogada Macarrão espaguete Feijão Banana	Isca de fígado acebolado Purê de abobora Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Carne picadinha ao molho Batata inglesa cozida Salada de chicória e tomate Arroz Feijão Manga							
LANCHE	Biscoito salgado Leite com achocolatado	Biscoito doce Leite com açúcar queimado	Pão careca com margarina Leite com achocolatado*		Mingau de amido de milho							
JANTAR	Caldo de aipim	Sopa de feijão com macarrão	Risoto de carne Feijão	Caldo de ervilha	Omelete de legumes Feijão							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE	1018,0	145,2	46,2	44,5	13,1	1624,2	37,4	525,2	7,7	191,2	5,5	1654,5
LYDIA SHERMAN	1108,9	157,4	51,1	38,2	17,1	1620,1	46,2	552,2	9,5	257,5	7,3	1312,6

***LEITE COM CAFÉ para a E. M. LYDIA SHERMAN/ Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. /**

Variar a oferta de frutas no decorrer da semana./ As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN: 11100553

Simone Povoas Raposo
Nutricionista/Mat 17627
CRN: 991002814



Cardápios para Creche: Creche M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 1 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

6ª SEMANA

REFEIÇÃO		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA						
		02/04/2018	03/04/2018	04/04/2018	05/04/2018	06/04/2018						
DESJEJUM	Mingau de chocolate	Cuscuz com coco	Biscoito doce	Leite com açúcar queimado	Pão careca com margarina	Bolo de maçã						
						Refresco*						
ALMOÇO	Peixe ao molho	Carne seca ensopada	Estrogonofe de carne	Isca de fígado acebolado	Frango ensopado							
	Pirão	Aipim cozido	Farofa de cenoura	Purê de abóbora	Chuchu cozido							
	Salada de chuchu	Salada de beterraba com vagem	Salada de alface	Couve refogada	Salada de rúcula							
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz							
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão							
	-	-	Maçã	Manga	Banana							
LANCHE	Biscoito salgado	Biscoito doce	Leite batido com banana e aveia	Mingau de aveia	Biscoito Salgado							
	Leite com açúcar queimado	Milk-shake de maracujá			Leite com achocolatado							
JANTAR	Caldo de abóbora	Caldo de inhame	Sopa de feijão com legumes	Sopa de feijão com legumes	Sopa de legumes	Canja de galinha						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE	1258,1	161,4	53,9	45,7	16,7	2233,1	66,9	590,1	8,8	243,6	7,7	2096,2
LYDIA SHERMAN	1395,0	177,1	63,2	49,5	19,5	2231,8	66,9	625,3	10,5	309,5	9,2	1663,3

***LEITE COM CAFÉ para a E. M. LYDIA SHERMAN.** / Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. /

Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação.**



Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN: 111100553

Simone Povoas Raposo
Nutricionista/Mat 17627
CRN: 991002814



Cardápios para Creche: Creche M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.

Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 1 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

8º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 16/04/2018	TERÇA-FEIRA 17/04/2018	QUARTA-FEIRA 18/04/2018	QUINTA-FEIRA 19/04/2018	SEXTA-FEIRA 20/04/2018						
DESJEJUM	Mingau de fubá com coco e canela	Canjica com coco	Pão careca com margarina Leite com açúcar queimado	Bolo de banana com casca Refresco*	Creme de abacate						
ALMOÇO	Omelete Salada de beterraba Vagem refogada	Carne moída Purê de inhame - Arroz Feijão -	Isca de fígado acbolado Farofa de banana Brócolis refogado Arroz Feijão Manga	Estrogonofe de carne Abobrinha refogada Salada de alface com tomate Arroz Feijão Banana	Frango ensopado Creme de milho Salada de chicória Arroz Feijão Maçã						
LANCHE	Biscoito salgado Milk-shake de maracujá	Biscoito doce Leite com açúcar queimado*	Pão careca com margarina Refresco	Leite batido com maçã e aveia	Biscoito salgado Leite com achocolatado						
JANTAR	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de abóbora	Omelete de legumes Feijão	Risoto de carne Feijão	Canja de galinha						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE	980,2	138,7	44,0	14,2	1996,2	35,6	470,3	7,3	182,7	5,7	1930,1
LYDIA SHERMAN	1317,7	196,2	61,3	20,7	2046,3	44,2	626,3	11,2	292,3	9,1	1136,0

***LEITE COM CAFÉ para a E. M. LYDIA SHERMAN.** Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. /

Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN: 11100553

Simone Povoas Raposo
Nutricionista/Mat 17627
CRN: 991002814



Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emigdio Gonçalves Coutinho/ Eliete Mureb de Araújo Góes

Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléa Maria Barreto / João José de Carvalho / INEF Judith Gonçalves / Manoel Antônio

CARDÁPIO 1 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
1º SEMANA

REFEIÇÃO		SEGUNDA-FEIRA 26/02/2018	TERÇA-FEIRA 27/02/2018	QUARTA-FEIRA 28/02/2018	QUINTA-FEIRA 01/03/2018	SEXTA-FEIRA 02/03/2018						
LANCHE DE TODOS	Biscoito Salgado	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina	Biscoito doce	Bolo de fubá com coco							
	Leite com achocolatado	Leite com café	Leite com café	Leite batido com maçã	Refresco							
ALMOÇO	Carne moída refogada	Peixe ao molho	Isca de fígado acebolada	Omelete	Carne picadinha ao molho							
	Chuchu refogado	Pirão	Purê de abóbora	Batata inglesa assada	Abobrinha e tomate assados							
	-	Salada de Beterraba	Salada de alface com tomate	Salada de agrião	-							
	Macarrão espaguete	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz							
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão							
	-	-	Melancia	Manga	Maçã							
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Biscoito doce	Mingau de fubá com coco e canela	Leite batido com banana e aveia	Pão careca com margarina	Biscoito salgado							
	Leite com café			Refresco	Leite com achocolatado							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)	
	E. F. I	1059,1	168,3	39,4	36,7	12,6	1809,9	43,9	427,5	208,7	6,0	1302,1
E. F. II/ E. M												

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação**.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814





Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emigdio Gonçalves Coutinho/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléa Maria Barreto /João José de Carvalho / INEF Judith Gonçalves / Manoel Antônio

CARDÁPIO 1 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
2º SEMANA

REFEIÇÃO		SEGUNDA-FEIRA 05/03/2018	TERÇA-FEIRA 06/03/2018	QUARTA-FEIRA 07/03/2018	QUINTA-FEIRA 08/03/2018	SEXTA-FEIRA 09/03/2018
LANCHE DE TODOS	Biscoito doce Milk-shake de maracujá	Canjica com coco	Pão careca com margarina Refresco	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado	Bolo de banana com casca Leite com café	
ALMOÇO	Peixe ao molho Abóbora assada Vagem refogada Arroz Feijão	Omelete - Salada de chuchu com beterraba Arroz Feijão	Frango assado Farofa de banana Salada de alface Arroz Feijão Melancia	Carne picadinha ao molho Batata inglesa cozida Salada de rúcula com tomate Arroz Feijão Manga	Frango ensopado Creme de milho Couve refogada Arroz Feijão Maçã	
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Mingau de chocolate	Biscoito salgado Leite com café	Leite batido com banana e aveia	Mingau de amido de milho	Pão careca com margarina Leite com achocolatado	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)
E. F. I	1052,7	41,6	33,4	350,6	43,6	559,1
E. F. II/ E. M						
	CHO (g)	LPD (g)				
	146,0	36,9				
	Mg (mg)					
	203,7					
	Fe (mg)					
	7,6					
	Zn (mg)					
	5,1					
	Na (mg)					
	1324,3					

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emigdio Gonçalves Coutinho/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléa Maria Barreto / João José de Carvalho / INEF Judith Gonçalves / Manoel Antônio

CARDÁPIO 1 / 2018

UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA

3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 12/03/2018	TERÇA-FEIRA 13/03/2018	QUARTA-FEIRA 14/03/2018	QUINTA-FEIRA 15/03/2018	SEXTA-FEIRA 16/03/2018							
LANCHE DE TODOS	Biscoito doce Leite com achocolatado	Cuscuz com coco Leite com café	Pão careca com margarina Leite com café	Biscoito salgado Leite com achocolatado	Bolo simples Refresco							
ALMOÇO	Peixe ao molho Pirão Salada de chuchu Arroz Feijão -	Carne seca ensopada Purê de inhame - Arroz Feijão -	Frango ensopado Purê de abóbora Salada de espinafre Arroz Feijão Manga	Estrogonofe de carne - Salada de alface com tomate Arroz Feijão Mamão	Carne picadinha ao molho Chicória refogada - Arroz Feijão Banana							
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Mingau de aveia	Biscoito salgado Leite com café	Mingau de amido de milho	Leite batido com banana	Biscoito salgado Leite com achocolatado							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)		
E. F. I	830,0	33,6	28,9	28,9	9,3	262,5	25,2	441,9	6,0	175,6	4,5	1124,5
E. F. II / E. M												

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação**.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814

Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emílgio Gonçalves Coutinho/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléa Maria Barreto /João José de Carvalho / INEF Judith Gonçalves / Manoel Antônio

CARDÁPIO 1 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 26/03/2018	TERÇA-FEIRA 27/03/2018	QUARTA-FEIRA 28/03/2018	QUINTA-FEIRA 29/03/2018	SEXTA-FEIRA 30/03/2018						
LANCHE DE TODOS	Mingau de fubá com coco e canela	Canjica com coco	Creme de abacate	Pão careca com margarina Leite com achocolatado	Bolo de chocolate com aveia Leite com café						
ALMOÇO	Omelete Abobrinha refogada - Arroz Feijão -	Peixe ao molho Pirão Salada de beterraba Arroz Feijão -	Frango ensopado Inhame cozido Espinafre refogada Macarrão espaguete Feijão Banana	Isca de fígado acebolado Purê de abobora Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Carne picadinha ao molho Batata inglesa cozida Salada de chicória e tomate Arroz Feijão Manga						
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Biscoito salgado Leite com achocolatado	Biscoito doce Leite com açúcar queimado	Pão careca com margarina Leite com café	Pão careca com maçã e aveia	Mingau de amido de milho						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
E. F. I	1040,4	154,6	42,7	12,9	1912,1	40,1	587,4	8,0	210,4	5,5	1413,8
E. F. II / E. M											

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação**.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emigdio Gonçalves Coutinho/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléa Maria Barreto / João José de Carvalho / INEF Judith Gonçalves / Manoel Antônio

CARDÁPIO 1 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
6ª SEMANA

REFEIÇÃO		SEGUNDA-FEIRA 02/04/2018	TERÇA-FEIRA 03/04/2018	QUARTA-FEIRA 04/04/2018	QUINTA-FEIRA 05/04/2018	SEXTA-FEIRA 06/04/2018						
LANCHE DE TODOS	Mingau de chocolate	Cuscuz com coco	Biscoito doce	Pão careca com margarina	Bolo de maçã	Leite com café						
	Peixe ao molho	Carne seca ensopada	Estrogonofe de carne	Isca de fígado acebolado	Frango ensopado	Chuchu cozido						
ALMOÇO	Pirão	Aipim cozido	Farofa de cenoura	Purê de abóbora	Salada de rúcula							
	Salada de chuchu	Salada de beterraba com vagem	Salada de alface	Couve refogada	Arroz	Feijão						
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Banana						
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão							
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Biscoito salgado	Biscoito doce	Leite batido com banana e aveia	Mingau de aveia	Biscoito Salgado	Leite com achocolatado						
	Leite com açúcar queimado	Milk-shake de maracujá										
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
	1098,2	148,0	40,7	39,0	12,5	1912,7	38,7	525,8	7,7	212,9	5,6	1369,4
E. F. II / E. M												

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação**.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emigdio Gonçalves Coutinho/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléa Maria Barreto /João José de Carvalho / INEF Judith Gonçalves / Manoel Antônio.

CARDÁPIO 1 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
7º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 09/04/2018	TERÇA-FEIRA 10/04/2018	QUARTA-FEIRA 11/04/2018	QUINTA-FEIRA 12/04/2018	SEXTA-FEIRA 13/04/2018					
LANCHE DE TODOS	Biscoito doce Leite com achocolatado	Arroz doce com coco e canela Leite com café	Pão careca com margarina Leite com café	Mingau de fubá com coco e canela	Bolo de laranja Refresco					
ALMOÇO	Carne moída refogada Purê de batata inglesa Salada de cenoura Macarrão espaguete Feijão	Peixe ao molho Pirão Salada de tomate Arroz Feijão	Frango assado Creme de espinafre Salada de tomate Arroz Feijão Manga	Carne suína Creme de milho Salada de alface Arroz Feijão Banana	Frango ensopado Farofa de cenoura Salada de beterraba Arroz Feijão Maçã					
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Biscoito salgado Leite com café	Biscoito doce Leite com achocolatado	Leite batido com maçã e aveia	Pão careca com margarina Refresco	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (meg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
E. F. I	1079,0	41,3	37,5	12,3	595,4	25,0	464,5	205,2	5,0	1355,4
E. F. II/ E. M										

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ E. M. Vereador Antônio Alípio/ E. M. Professor Emigdio Gonçalves Coutinho/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléa Maria Barreto /João José de Carvalho / INEFI Judith Gonçalves / Manoel Antônio.

CARDÁPIO 1 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA 16/04/2018	TERÇA-FEIRA 17/04/2018	QUARTA-FEIRA 18/04/2018	QUINTA-FEIRA 19/04/2018	SEXTA-FEIRA 20/04/2018					
LANCHE DE TODOS	Mingau de fubá com coco e canela	Canjica com coco	Pão careca com margarina	Bolo de banana com casca	Creme de abacate					
			Refresco	Leite com café						
ALMOÇO	Omelete Salada de beterraba Vagem refogada	Carne moída Purê de inhame - Arroz Feijão	Isca de fígado acebolado Farofa de banana Brócolis refogado Arroz Feijão Manga	Estrogonofe de carne Abobrinha refogada Salada de alface com tomate Arroz Feijão Banana	Frango ensopado Creme de milho Salada de chicória Arroz Feijão Maçã					
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Biscoito salgado	Biscoito doce	Pão careca com margarina	Leite batido com maçã e aveia	Biscoito salgado					
	Milk-shake de maracujá	Leite com café	Refresco		Leite com achocolatado					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
E. F. I	1006,6	39,2	12,8	1709,1	25,6	500,2	7,7	204,0	5,8	1013,3
E. F. II / E. M										

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Cardápios para Creche: Creche M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 2 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

1º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA							
DESJEJUM	Biscoito doce Leite com açúcar queimado*	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina Refresco	Leite batido com banana e aveia	Bolo simples Refresco							
ALMOÇO	Peixe ensopado Batata doce sautee Vagem refogada Arroz Feijão -	Carne moída refogada Aipim cozido Chuchu cozido Macarrão espagnete Feijão -	Frango ensopado Creme de milho Salada de agrião Arroz Feijão Banana	Isca de fígado acebolada Purê de batata doce Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Carne picadinha ao molho Cenoura refogada Salada de chicória Arroz Feijão Banana							
LANCHE	Mingau de fubá com coco e canela	Biscoito salgado Leite com achocolatado	Creme de abacate	Pão careca com margarina Leite com achocolatado	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado							
JANTAR	Omelete de legumes Feijão	Caldo de ervilha	Sopa de lentilha	Caldo de inhame	Risoto de carne Feijão							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)		
CRECHE												
LYDIA SHERMAN	1224,0	164,2	59,9	39,9	16,3	2007,9	32,1	500,5	10,7	270,6	8,9	1478,4

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Cardápios para Creche: M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 2 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

2º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA					
DESJEJUM	Biscoito doce Leite com achocolatado	Cuscuz com coco Refresco	Pão careca com margarina Refresco	Leite batido com banana e aveia	Bolo de fubá Refresco					
ALMOÇO	Omelete Farofa de cenoura Salada de beterraba Arroz Feijão	Carne moída refogada Abóbora assada - Arroz Feijão	Frango assado Purê de batata doce Couve refogada Arroz Feijão Banana	Carne picadinha ao molho Aipim cozido Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado - Salada de rúcula Arroz Feijão Banana					
LANCHE	Mingau de fubá com coco e canela	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado	Biscoito doce Milk-shake maracujá	Pão careca com margarina Leite com açúcar queimado*	Mingau de aveia					
JANTAR	Caldo de aipim	Sopa de legumes	Polenta Frango desfiado	Omelete com legumes Feijão	Caldo de abóbora					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
LYDIA SHERMAN	1326,3	60,6	46,7	389,5	50,9	568,1	11,3	299,6	9,2	1536,2

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação**.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Cardápios para Creche: M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira /
Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 2 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

3° SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA						
DESJEIUM	Biscoito doce Milk-shake de maracujá	Canjica com coco	Pão careca com margarina Refresco	Bolo de banana com casca Leite com açúcar queimado	Creme de abacate						
ALMOÇO	Carne moída refogada Polenta Salada de cenoura Arroz Feijão -	Peixe colorido Pirão Vagem refogada Arroz Feijão -	Isclas de fígado aceboladas Purê de batata doce Salada de alface Arroz Feijão Banana	Omelete Abobrinha refogada Salada de espinafre Arroz Feijão Maçã	Carne picadinha ao molho Batata doce cozida -						
LANCHE	Mingau de chocolate	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado	Leite batido com banana e aveia	Mingau de amido de milho	Biscoito doce Leite com achocolatado						
JANTAR	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de aipim	Sopa de legumes	Caldo de ervilha	Risoto de carne Feijão						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE											
LYDIA SHERMAN	1338,2	62,3	43,1	21,0	1999,6	53,8	623,0	10,9	335,8	9,7	1432,7

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Cardápios para Creche: M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 2 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

4º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA					
DESJEIUM	Biscoito Salgado Leite com achocolatado	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina Refresco	Bolo de cenoura Refresco	Biscoito doce Leite batido com banana					
ALMOÇO	Peixe ao molho Pirão Salada de beterraba Arroz Feijão -	Carne moída ao molho Purê de batata doce - Arroz Feijão -	Carne suína Polenta Couve refogada Arroz Feijão Banana	Carne picadinha ao molho Abobrinha refogada Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Frango assado Beterraba ralada Salada de agrião Macarrão espaguete Feijão Banana					
LANCHE	Biscoito doce Leite com açúcar queimado	Mingau de fubá com coco e canela	Biscoito Salgado Leite com achocolatado	Leite batido com maçã e aveia	Pão careca com margarina Leite com açúcar queimado					
JANTAR	Caldo de inhame	Polenta Carne moída	Sopa de macarrão com legumes	Sopa de feijão com legumes	Canja de galinha					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE										
LYDIA SHERMAN										

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Cardápios para Creche: M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira /
Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 2 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA					
DESJEJUM	Biscoito Salgado Leite com achocolatado	Cuscuz com coco Refresco	Pão careca com margarina Refresco	Leite batido com maçã e aveia Refresco	Bolo de chocolate com aveia Refresco					
ALMOÇO	Peixe ensopado Pirão Salada de chuchu Arroz Feijão -	Isca de fígado acebolada Aipim cozido Vagem refogada Arroz Feijão -	Frango assado Creme de milho Salada de alface Arroz Feijão Tangerina	Carne picadinha ao molho Brócolis cozido Beterraba ralada Macarrão espaguete Feijão Banana	Frango ensopado Purê de batata doce Salada de agrião Arroz Feijão Maçã					
LANCHE	Mingau de amido de milho	Biscoito doce Leite com café	Leite batido com banana e aveia	Pão careca com margarina Refresco	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado					
JANTAR	Caldo de aipim	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de ervilha	Risoto de carne Feijão	Omelete de legumes Feijão					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE										
LYDIA SHERMAN										

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / **As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Cardápios para Creche: M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira / Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.
Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 2 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

6º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA					
DESJEJUM	Mingau de fubá com coco e canela	Canjica com coco	Pão careca com margarina Refresco	Bolo de maçã Refresco	Creme de abacate					
ALMOÇO	Carne moída refogada Purê de batata inglesa Salada de beterraba Arroz Feijão	Peixe ao molho Pirão - Arroz Feijão	Carne picadinha ao molho Inhame cozido Salada de agrião Arroz Feijão Maçã	Estrogonofê de carne Batata inglesa sautéé Salada de alface Arroz Feijão Banana	Frango assado Purê de inhame Salada de rúcula Arroz Feijão Tangerina					
LANCHE	Biscoito salgado Leite com achocolatado	Biscoito doce Leite com açúcar queimado	Leite batido como maçã e mamão	Mingau de chocolate	Pão careca com margarina Refresco					
JANTAR	Caldo de abóbora	Caldo de inhame	Sopa de feijão com legumes	Sopa de legumes	Caldo de galinha					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE										
LYDIA SHERMAN										

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Cardápios para Creche: M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira /

Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.

Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 2 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

7º SEMANA

REFEIÇÃO		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA					
DESJEJUM	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina	Biscoito doce Leite batido com maçã	Bolo de laranja Refresco						
ALMOÇO	Carne seca ensopada Aipim cozido Arroz Feijão	Carne picadinha ao molho Cenoura ralada Salada de chuchu Arroz Feijão	Frango ensopado Brócolis cozido Salada de alface Arroz Feijão Tangerina	Iscas de fígado acebolado Purê de batata doce Salada de agrião Arroz Feijão Banana	Omelete Beterraba ralada Salada de rúcula Arroz Feijão Maçã						
LANCHE	Biscoito salgado Leite com achocolatado	Biscoito doce Leite com açúcar queimado	Mingau de fubá com coco e canela	Pão careca com margarina Refresco	Leite batido com banana e aveia						
JANTAR	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de aipim	Polenta	Caldo de ervilha	Canja de galinha						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE											
LYDIA SHERMAN											

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Cardápios para Creche: M. Laurinda de Souza Conceição / Escola M. Professora Eliete Mureb / Creche M. Marly Quintanilha / Creche M. Maria Rita / C. E. M. Maria Amélia Oliveira /

Creche Ernestina Sant' Anna Quintanilha.

Cardápio para Escola: LydiaSherman.

CARDÁPIO 2 / 2018

CRECHE / LYDIA SHERMAN

8º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA						
DESJEJUM	Mingau de fubá com coco e canela	Cuscuz com coco	Pão careca com margarina Refresco	Bolo de banana com casca Refresco	Creme de abacate						
ALMOÇO	Carne moída refogada Beterraba ralada Salada de cenoura Macarrão espaguete Feijão	Peixe frito Pirão Vagem refogada Arroz Feijão	Frango ensopado Polenta Salada de alface Arroz Feijão Tangerina	Estrogonofe de carne Batata inglesa soutee Salada de rúcula Arroz Feijão Maçã	Isca de fígado acebolado Brócolis cozido Arroz Feijão Banana						
LANCHE	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado	Mingau de chocolate	Biscoito doce Leite com açúcar queimado	Pão careca com margarina Refresco	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado						
JANTAR	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de abóbora	Canja de galinha	Risoto de carne Feijão	Omelete de legumes Feijão						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE											
LYDIA SHERMAN											

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista/Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Vereador Antônio Alípio / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / NicomendesTheotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / Professor Emílgio Gonçalves Coutinho / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléia Maria Barreto / João José de Carvalho / INEFI / Manoel Antônio.

CARDÁPIO 2 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
1º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA					
LANCHE DE TODOS	Biscoito doce	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina	Leite batido com banana e aveia	Bolo simples					
	Cappuccino		Leite com café		Refresco					
ALMOÇO	Peixe ensopado	Carne moída refogada	Frango ensopado	Isca de figado acebolada	Carne picadinha ao molho					
	Batata doce sautee	Ajpm cozido	Creme de milho	Purê de batata doce	Cenoura refogada					
	Vagem refogada	Chuchu cozido	Salada de agrião	Salada de alface	Salada de chicória					
	Arroz	Macarrão espaguete	Arroz	Arroz	Arroz					
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão					
			Banana	Maçã	Banana					
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Mingau de fubá com coco e canela	Biscoito salgado	Creme de abacate	Pão careca com margarina	Biscoito salgado					
		Leite com achocolatado		Leite com café	Leite com açúcar queimado					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	PTN (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (meg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE										
LYDIA SHERMAN										

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação**.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814





Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Vereador Antônio Alípio / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / Professor Emigdio Gonçalves Coutinho / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléia Maria Barreto / João José de Carvalho / INEFI / Manoel Antônio.

CARDÁPIO 2 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
2º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA							
LANCHE DE TODOS	Biscoito doce Leite com achocolatado	Cuscuz com coco	Pão careca com margarina Refresco	Leite batido com banana e avela	Bolo de fubá Leite com café							
ALMOÇO	Omelete Farofa de cenoura Salada de beterraba Arroz Feijão	Carne moída refogada Abóbora assada - Arroz Feijão	Frango assado Purê de batata doce Couve refogada Arroz Feijão Banana	Carne picadinha ao molho Aipim cozido Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Frango ensopado - Salada de rúcula Arroz Feijão Banana							
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Mingau de fubá com coco e canela	Biscoito salgado Leite com achocolatado	Biscoito doce Milk-shake maracujá	Pão careca com margarina Leite com café	Mingau de avela							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE												
LYDIA SHERMAN												

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
INFRAESTRUTURA/ SETOR MERENDA ESCOLAR

Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Vereador Antônio Alípio / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / NicomendesTheotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / Professor Emigdio Gonçalves Coutinho / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléia Maria Barreto / João José de Carvalho / INEFI / Manoel Antônio.

CARDÁPIO 2 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
3º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA							
LANCHE	Biscoito doce											
DE TODOS	Milk-shake de maracujá	Canjica com coco	Pão careca com margarina	Bolo de banana com casca	Creme de abacate							
			Leite com café	Leite com açúcar queimado								
ALMOÇO	Carne moída refogada	Peixe colorido	Isclas de fígado aceboladas	Omelete	Carne picadinha ao molho							
	Polenta	Pirão	Purê de batata doce	Abobrinha refogada	Batata doce cozida							
	Salada de cenoura	Vagem refogada	Salada de alface	Salada de espinafre								
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz							
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão							
	-	-	Banana	Maçã	Banana							
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Mingau de chocolate	Biscoito salgado	Leite batido com banana e aveia	Mingau de amido de milho	Biscoito doce							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (meg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE												
LYDIA SHERMAN												

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação**.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814





Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Vereador Antônio Alípio / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / Professor Emigdio Gonçalves Coutinho / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléia Maria Barreto / João José de Carvalho / INEFI / Manoel Antônio.

CARDÁPIO 2 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
4º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA						
LANCHE DE TODOS	Biscoito Salgado Leite com achocolatado	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina Refresco	Bolo de cenoura Leite com café	Biscoito doce Leite batido com banana						
ALMOÇO	Peixe ao molho Pirão Beterraba ralada Arroz Feijão -	Carne moída ao molho Purê de batata doce - Arroz Feijão -	Carne suína Polenta Couve refogada Arroz Feijão Banana	Carne picadinha ao molho Abobrinha refogada Salada de alface Arroz Feijão Maçã	Frango assado Beterraba ralada Salada de agrião Macarrão espaguete Feijão Banana						
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Biscoito doce Leite com açúcar queimado	Mingau de fubá com coco e canela	Biscoito Salgado Leite com achocolatado	Leite batido com maçã e aveia	Pão careca com margarina Leite com café						
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	FIBRAS (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE											
LYDIA SHERMAN											

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / **As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.**

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
INFRAESTRUTURA/ SETOR MERENDA ESCOLAR

Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Vereador Antônio Alípio / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / NicomendesTheotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / Professor Emílgio Gonçalves Coutinho / E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléia Maria Barreto / João José de Carvalho / INEFI / Manoel Antônio.

CARDÁPIO 2 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
5ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA					
LANCHE DE TODOS	Biscoito Salgado Leite com achocolatado	Cuscuz com coco	Pão careca com margarina Leite com café	Leite batido com maçã e aveia	Bolo de chocolate com aveia Refresco					
ALMOÇO	Peixe ensopado Pirão Salada de chuchu Arroz Feijão	Isca de fígado acebolada Aipim cozido Vagem refogada Arroz Feijão	Frango assado Creme de milho Salada de alface Arroz Feijão Tangerina	Carne picadinha ao molho Brócolis cozido Beterraba ralada Macarrão espaguete Feijão Banana	Frango ensopado Purê de batata doce Salada de agrião Arroz Feijão Maçã					
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Mingau de amido de milho	Biscoito doce	Leite batido com banana e aveia	Pão careca com margarina	Biscoito salgado Leite com açúcar queimado					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE										
LYDIA SHERMAN										

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Vereador Antônio Alípio / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / NicomendesTheotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / Professor Emigdio Gonçalves Coutinho / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléia Maria Barreto /João José de Carvalho / INEFI / Manoel Antônio.

CARDÁPIO 2 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
6º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA							
LANCHE DE TODOS	Mingau de fubá com coco e canela	Canjica com coco	Pão careca com margarina	Bolo de maçã	Creme de abacate							
		Refresco	Refresco	Leite com café								
ALMOÇO	Carne moída refogada	Peixe ao molho	Carne picadinha ao molho	Estrogonofe de carne	Frango assado							
	Purê de batata inglesa	Pirão	Inhame cozido	Batata inglesa sautéé	Purê de inhame							
	Salada de beterraba	-	Salada de agrião	Salada de alface	Salada de rúcula							
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz							
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão							
	-	-	Maçã	Banana	Tangerina							
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Biscoito salgado	Biscoito doce	Leite batido como maçã e mamão	Mingau de chocolate	Pão careca com margarina							
	Leite com achocolatado	Leite com açúcar queimado			Refresco							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE												
LYDIA SHERMAN												

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana./ As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
INFRAESTRUTURA/ SETOR MERENDA ESCOLAR

Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Vereador Antônio Alípio / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomendes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / Professor Emigdio Gonçalves Coutinho / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ Eliete Mureb de Araújo Góes
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléia Maria Barreto / João José de Carvalho / INEFI / Manoel Antônio.

CARDÁPIO 2 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA

7º SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA							
LANCHE DE TODOS	Biscoito salgado Cappuccino	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina Leite com café	Biscoito doce Leite batido com maçã	Bolo de laranja Refresco							
ALMOÇO	Carne seca ensopada Aipim cozido Arroz Feijão	Carne picadinha ao molho Cenoura ralada Salada de chuchu Arroz Feijão	Frango ensopado Brócolis cozido Salada de alface Arroz Feijão Tangerina	Isclas de fígado acbolado Purê de batata doce Salada de agrião Arroz Feijão Banana	Omelete Beterraba ralada Salada de rúcula Arroz Feijão Maçã							
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Biscoito salgado Leite com achocolatado	Biscoito doce Leite com açúcar queimado	Mingau de fubá com coco e canela	Pão careca com margarina Refresco	Leite batido com banana e aveia							
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
CRECHE												
LYDIA SHERMAN												

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na Ficha Técnica de Preparação.

Clarice Siqueira Silva
Nutricionista / Mat 14790
CRN 11100553

Simone Póvoas Raposo
Nutricionista / Mat 17627
CRN 991002814



Unidades Escolares: E. M. Professor Darcy Ribeiro / Vereador Antônio Alípio / Professora Regina da Silveira Ramos Vieira / Nicomedes Theotônio Vieira / José Pereira Neves Junior / Professor Emigdio Gonçalves Coutinho / E. E. M. José Bento Ribeiro / Professora Eulina de Assis Marques / C. M. Paulo Freire/ Eliete Mureb de Araújo Goés
Região Quilombola: Eva Maria da Conceição / Professora Ciléia Maria Barreto / João José de Carvalho / INEFI / Manoel Antônio.

CARDÁPIO 2 / 2018
UNIDADES ESCOLARES E REGIÃO QUILOMBOLA
8ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA					
LANCHE DE TODOS	Mingau de fubá com coco e canela	Cuscuz com coco	Pão careca com margarina	Bolo de banana com casca	Creme de abacate					
ALMOÇO	Carne moída refogada Beterraba ralada Salada de cenoura Macarrão espaguete Feijão	Peixe frito Pirão Vagem refogada Arroz Feijão	Frango ensopado Polenta Salada de alface Arroz Feijão Tangerina	Estrogonofe de carne Batata inglesa soutee Salada de rúcula Arroz Feijão Maçã	Isca de fígado acebolado Brócolis cozido Arroz Feijão Banana					
LANCHE A MAIS (QUILOMBOLA)	Biscoito salgado	Mingau de chocolate	Biscoito doce	Pão careca com margarina	Biscoito salgado					
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL)	Leite com açúcar queimado		Leite com achocolatado	Refresco	Leite com café					
CRECHE	Energia (kcal)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
LYDIA SHERMAN	CHO (g)	PTN (g)								

Os vegetais folhosos podem ser feitos independentes do cardápio do dia. / Pode ser oferecida salada de frutas como sobremesa no lugar da fruta. / Variar a oferta de frutas no decorrer da semana. / As receitas dos cardápios encontram-se na **Ficha Técnica de Preparação**.



6 - COBRANÇA DAS REFEIÇÕES:

Os preços serão os estabelecidos para cada item no resultado final da licitação.

Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida terá controle diário.

7 - DA PROPOSTA DE PREÇO

7.1 - A quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual com indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigentes, com base na Classificação brasileira de ocupações . O desatendimento deste subitem será motivo de desclassificação do item ou da proposta Comercial

8 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1 Os licitantes deverão apresentar ainda os seguintes documentos:

8.2 - Atestado de Capacidade de Técnica, emitido por pessoa jurídica ou provado, devidamente registrado no órgão competente (CFN/CRN), breve descrição dos serviços realizados pela licitante, declarando que a empresa licitante forneceu igual ou similar ao objeto da presente licitação, realizado na área da educação, em características, que permitam o ajuizamento da capacidade de atendimento, fornecidos por pessoa jurídica de Direito Público ou Privado; e que os mesmos foram fornecidos de forma satisfatória, de forma que haja aptidão para o cumprimento do objeto licitado..

8.3 -Original ou cópia autenticada de Atestado/Certidão de Acervo Técnico, emitidas pelo (CRN- Conselho Regional de Nutricionista) e em nome da empresa ou do responsável técnico que se responsabilizará pela execução dos serviços contratados e que faça parte do quadro da empresa licitante, na data fixada para a apresentação das características às do objeto desta licitação, ou serviços similares a este e que façam explícita referência de execução de acompanhamento e preparo de alimentação e nutrição;

8.4 - A comprovação do vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

8.5- Registro ou Inscrição na entidade profissional e competente (CFN/CRN – Conselho Regional de Nutrição) em nome da proponente;

8.6 - Atestado de Vistoria , fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia.

8.7- A VISTORIA PRÉVIA SERÁ OBRIGATÓRIA, para que as empresas interessadas tenham conhecimento pleno dos espaços físicos das estruturas e dos percursos a serem realizados para a disponibilização da alimentação nas Unidades Escolares apresentadas neste **Termo de Referência**. Caso a futura contratada entenda que há necessidade de adequação física, esta será de responsabilidade total da futura contratada. Esta adequação deverá ser executada de forma que não atrapalhe e nem paralise a execução dos serviços de preparação dos alimentos, mediante autorização expressa da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia. A vistoria deverá ser realizada até o dia útil anterior a realização do certame, devendo ser agendada previamente através dos telefones (22) 2623-4393 com a responsável pelo Setor de Infraestrutura, a Sra. Daniely Eugênio da Silva , no horário comercial, compreendendo das 08:00 às 17:00horas.

9 - ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO, QUE DEVERÁ CONSTAR NO ENVELOPE DA HABILITAÇÃO

8.1 -Licença de funcionamento expedida pelo órgão fiscalizador Estadual ou Municipal, devidamente válida para o ano em exercício(Alvará de Funcionamento)

10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Os manipuladores de alimentos devem apresentar-se com uniformes compatíveis às atividades, conservados e limpos. Os uniformes devem ser substituídos diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas das unidades. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.

10.1.1 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e com cor diferenciada da utilizada na manipulação de alimentos.

10.1.2 Os manipuladores que apresentem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde e substituídos.

10.1.3 Substituir qualquer empregado no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, cuja conduta se evidenciar inconveniente ou inadequada com o exercício de suas funções, a juízo do contratante.

10.2 Realizar semestralmente e disponibilizar na unidade, programas de capacitação e avaliação dos manipuladores com treinamentos específicos sobre as etapas de manipulação, incluindo a produção, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos. Durante o treinamento, os funcionários deverão ser conscientizados quanto à importância da higiene, das técnicas e práticas corretas que garantam a inocuidade das refeições oferecidas, com vistas a evitar a transmissão de doenças por alimentos.

10.3 Alocar os funcionários das áreas de produção exclusivamente nessas áreas, não podendo fazer o atendimento aos alunos e vice-versa.

10.4 Observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho junto ao seu funcionário com a elaboração e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) estabelecido na Norma Regulamentadora NR-9 da CLT (Consolidação das Leis Trabalhistas).

10.5 A NR-9 estabelece que, sempre que necessário e pelo menos uma vez ao ano, deverá o PPRA ser analisado para avaliação do seu desenvolvimento e realização dos ajustes necessários, incluindo o estabelecimento de novas metas e prioridades.

10.6 O quantitativo de funcionários disponíveis deve ser compatível com o volume, diversidade e complexidade da produção das refeições garantindo a qualidade do serviço prestado e o cumprimento dos horários estabelecidos de modo que não tragam prejuízos ao Serviço.

UNIDADES ESCOLARES	Cozinheiro	Ajudante de Cozinha	Quantidade de Turnos	Quantidade de alunos estimada
E.M. João José de Carvalho	2	2	2	780
E.M. Profª Ciléa Maria Barreto	2	2	2	582
E. M. Manoel Antônio da Costa	1	2	2	557
E. M. Profª Maria Rita Novellino	1	1	2	70
INEFI	2	2	2	576

C.E.M. Marly Quintanilha	1	1	2	125
Creche Maria Amélia	1	1	2	145
E.M. Eva Maria Conceição Oliveira	1	2	2	551
E.M. Prof. ^a Lydia Sherman	1	1	2	215
E.M. Prof ^a Eliete Mureb de Araújo Goés	1	2	2	370
E. M. Regina da Silveira Ramos Vieira	1	2	2	585
E.E.Mz Prof ^a Eulina de Assis Marques	2	2	2	503
E.M. José Pereira Neves Júnior	1	2	2	370
C.E.M. Laurinda de Souza Conceição	1	1	2	60
Creche Ernestina Quintanilha	1	1	2	75
E.M. José Bento Ribeiro Dantas	1	2	2	453
E.M. Nicomedes Theotônio Vieira	2	2	3	760
E.M. Antônio Alípio da Silva	1	2	2	380
E.M. Emílgio Gonçalves Coutinho	1	2	2	555
C. M. Paulo Freire	2	2	3	702
E.M. Prof. Darcy Ribeiro	1	2	2	471
TOTAL GERAL	27	36		8885

10.7 A quantidade de funcionários apresentada no presente Termo de Referência trata-se da quantidade estimada para a prestação dos serviços, entretanto, cabe a CONTRATADA dimensionar seu quadro de pessoal desde que não prejudique o bom funcionamento do serviço.

10.8 As funções devem ser exercidas por pessoal capacitado e supervisionadas por pessoal tecnicamente competente visando o atendimento a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.

10.9 Manter integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser comunicada com as devidas justificativas, por escrito. Se a substituição não for com a anuência da contratante, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição.

10.9.1 Apresentar ao Serviço de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a implantação, o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições, conforme Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº275/02 e demais legislações vigentes.

10.9.2 Encaminhar, diariamente, provas de porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para o consumo ou inadequados de acordo com os critérios do Serviço de Nutrição. Não serão faturadas as refeições consideradas fora dos padrões exigidos pela supervisão do Contrato.

10.10 Responder por quaisquer danos ou prejuízos causados por si, preposto ou empregado, ao Município ou a terceiros em decorrência da execução do objeto do contrato.

10.11 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na presente licitação.

10.12 Critérios para a Armazenagem dos Gêneros Alimentícios:

De acordo com a RDC nº 216/04 da Anvisa e, ainda, com o Manual de Boas Práticas na Indústria de Alimentos (Embrapa, 2000), a correta armazenagem dos gêneros alimentícios deve observar minimamente os seguintes critérios:

- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.
- As aberturas externas das áreas de estocagem de alimentos (janelas da despensa) devem ser providas de telas milimetradas.
- As matérias-primas e ingredientes não devem estar disponíveis para uso fora do prazo de validade.
- As matérias-primas, ingredientes e suas embalagens não devem ser armazenados diretamente no chão.
- Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser fabricados em material liso, resistente, impermeável e lavável.

- As matérias-primas e os demais produtos não devem ser armazenados em locais com incidência de luz solar direta.
- As caixas de papelão não devem ser armazenadas sob refrigeração ou congelamento.
- Os alimentos ou seus recipientes não devem ser armazenados diretamente no chão.
- Prateleiras e utensílios em madeira devem ser evitados.
- Os alimentos não devem ser armazenados junto a produtos químicos, de higiene, de limpeza, descartáveis ou de perfumaria.

2. Critérios para a área onde serão produzidos os Gêneros Alimentícios:

De acordo com a RDC nº 216/04 da Anvisa e, ainda, com o Manual de Boas Práticas na Indústria de Alimentos (Embrapa, 2000), a área aonde são produzidos os alimentos deve ser preservada de riscos de contaminação, devendo ser observados minimamente os seguintes critérios:

1. O piso deve possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
2. As paredes devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
3. O teto deve possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
4. As portas da área de preparação de alimentos devem possuir sistema de fechamento automático.
5. As aberturas externas das áreas de preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providos de telas milimetradas.
6. Os ralos devem possuir grelhas do tipo que permitem o seu fechamento.
7. As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora da área de preparação de alimentos.
8. A iluminação da área de preparação deve proporcionar boa visualização.
9. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser protegidas contra explosão e quedas acidentais.
10. As instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras.
11. O ambiente deve possuir boa ventilação de modo a garantir a renovação do ar.
12. As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação de alimentos e/ou refeitórios.
13. Deve haver lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação.
14. Os coletores de resíduos devem possuir tampas acionáveis sem contato manual.
15. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos não devem ser produzidos em materiais que transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos mesmos.
16. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação devem ser impermeáveis, laváveis e livres de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização.
17. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação dos alimentos.
18. Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene devem ser afixados no local de preparação, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.”

11 - DO TRANSPORTE

O transporte de alimentos deverá atender a RDC nº 216/2004.

11.1) – Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas de higienização e conservação até o local onde serão preparadas as refeições.

11.2)- Os veículos para transporte dos alimentos deverão ser mantidos em número suficiente, higienizados diariamente e com manutenção preventiva e corretivamente. Devem ser guardados registros destas operações nas dependências das Unidades Escolares e Nutrição para disponibilização à CONTRATANTE quando solicitado.

11.3)- Os veículos deverão ser regulados, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislações vigentes.

11.4)- Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem possuir licença sanitária concedida pela autoridade sanitária estadual e/ou municipal, devendo ser renovada anualmente.

11.9)- No caso de impossibilidade de atendimento ao prazo de entrega por motivo de caso fortuito ou força maior, deverá a CONTRATADA comunicar imediatamente à Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia para análise da situação e deliberação.

11.10)- A contratada será responsável pelo abastecimento de combustível no(s) veículo(s) , que farão o transporte dos alimentos até as Unidades Escolares onde serão preparadas as refeições.

11.11) Fica sobre a responsabilidade da adjudicatária o transporte dos alimentos para as Unidades Escolares, com veículo adequado e motorista da empresa, conforme endereços abaixo:

ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES

Nome	Endereço
E.E.MzProfª Eulina de Assis Marques	Est. de Búzios, Km 19- São José
C.E.M. Laurinda de Souza Conceição	Rua Marcílio Dias 14-A – Cem Braças
Creche Municipal Ernestina Sant'Anna Quintanilha	R Progresso, 50 -Cem Braças
E.M. José Pereira Neves Júnior	Estrada José Bento Ribeiro Dantas, S/N - Cem Braças
Creche Escola Municipal Maria Amélia de Souza	Rua Monte Verde, S/N - Alto da Boa Vista
E. M. Regina da Silveira Ramos Vieira	Loteamento Aguas Claras - S/N - São José
E.M. Profª Eliete Mureb de Araújo Goés	Estrada de José Gonçalves, 85 - José Gonçalves
E.M. Prof.ª Lydia Sherman	Estrada da Rasa, S/N– Baía Formosa
E.M. Eva Maria Conceição Oliveira	Rua da Assembléia -Travessa 1 - Vila Verde
C. E.Mz. Profª Maria Rita Coelho Novellino	Rua Justiniano de Souza, S/N - Rasa
INEFI	Avenida José Bento Ribeiro Dantas, 276 - Rasa
E. M. Manoel Antônio da Costa	Estrada da Rasa , S/N – Rasa
Creche Municipal Marly Quintanilha	Estrada da Rasa, S/N - Rasa
E.M. Profª Ciléa Maria Barreto	Estrada da Rasa, S/N - Rasa
E.M. João José de Carvalho	Alto da Rasa, S/N – Rasa
E.M. José Bento Ribeiro Dantas	Estrada José Bento Ribeiro Dantas, 12.412 – Manguinhos
E.M. Nicomedes Theotônio Vieira	Estrada José Bento Ribeiro Dantas, S/N - Manguinhos
E.M. Antônio Alípio da Silva	Estrada da Colina, S/N - Geribá
E.M. Emíldio Gonçalves Coutinho	Trevo da Ferradura, S/N - Centro
C. M. Paulo Freire	Rua A, S/N - Centro
E.M. Prof. Darcy Ribeiro	Rua Pastor Gentil de Medeiros, S/N - Centro

12 - AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

12.1) REGRAS GERAIS

12.2) - A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de nutrição e alimentação escolar se fará por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho Profissional;
- Desempenho das Atividades;
- Gerenciamento.

13 - CRITÉRIOS

Critérios da pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados:

Avaliação
Muito bom
Bom
Regular

14 - CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

13.1 Quando atribuídas avaliações regular e/ou ruim, o gestor do contrato deverá notificar a Contratada, até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

13.2 Sempre que a Contratada solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

15 - COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

15.1- Desempenho Profissional:

Ítem
Cumprimento das atividades
Qualificação / Atendimento ao público / Postura / Pontualidade
Uniformes / Identificação

15.2- Desempenho das Atividades:

Ítem
Refeições servidas
Gêneros alimentícios e materiais de consumo utilizados
Condições higiênicas e de armazenamento

15.3 - GERENCIAMENTO:

Ítem
Periodicidade da supervisão
Gerenciamento das atividades operacionais
Atendimento às solicitações
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas

16 - PENALIDADES

16.1 **Advertência:** na ocorrência de avaliações regular e/ou ruim por 2 (duas) avaliações subseqüentes ou 3 (três) alternadas, no período de 12 meses, em quaisquer dos aspectos, a Contratada poderá sofrer advertência por escrito, após considerações do Gestor do contrato e juntadas cópias das avaliações realizadas no período.

16.2 - **Multa:** na ocorrência de avaliações regular e/ou ruim por 3 (três) avaliações subseqüentes ou 4 (quatro) alternadas, no período de 12 meses, em quaisquer dos aspectos, a Contratada poderá sofrer multa, segundo cláusula específica do Termo de Contrato, após considerações do Gestor do Contrato.

16.3 -**Sanções:** no caso de infringências contratuais definíveis como graves e reiteradas, a contratada estará sujeita à rescisão prevista na Lei 8666/93

17 - RESPONSABILIDADES

17.1 - Contratante

- Fiscalizar se a refeição servida na Unidade Escolar corresponde ao cardápio previsto para ser adotado no dia.
- Fiscalizar o recebimento dos gêneros alimentícios nas Unidades Escolares.
- Implantar ato normativo ou manual de procedimentos para a fiscalização das atividades contratuais, com clara definição de competências e responsabilidades, procedimentos e documentos de registro.
- Efetuar treinamento com os responsáveis pela fiscalização sobre atribuições, deveres e funcionamento da Fiscalização, bem como dar ciência das especificações do objeto do contrato, tais como termo de referência, memorial descritivo, proposta da contratada e planilha de quantitativos e custos unitários.
- Designar os servidores que serão responsáveis pela fiscalização do contrato.

- Manter o número de nutricionistas dentro dos parâmetros legais previstos pelo Conselho Federal de Nutrição – CFN.

17.1 – Fiscal do Serviço de Nutrição da contratante:

- Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados como regular e ruim;
- Responsável pela consolidação das avaliações e pelo encaminhamento das consolidações e dos relatórios em anexo à Contratada;
- Responsável pela aplicação de advertência à Contratada e encaminhamento de conhecimento à autoridade competente;
- Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia da Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

18 - DESCRIÇÃO DO PROCESSO

18.1 Cabe a Unidade, por meio do nutricionista supervisor responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

18.2 - No final do mês de apuração, o nutricionista responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 05 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam avaliações regular e/ou ruim para o Gestor do Contrato.

18.3 - Cabe a cada Unidade, por meio do respectivo Supervisor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante este período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar uma via para a Contratada.

18.4 - De posse dessa avaliação, o Gestor do Contrato deve aplicar na medição seguinte as penalidades cabíveis previstas neste procedimento, garantindo Defesa Prévia a Contratada.

18.5-. Cabe ao Supervisor do Contrato encaminhar mensalmente a Contratada, no fechamento das medições, Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, o desempenho global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

18.6 - Cabe ao Gestor do Contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro Resumo e conceituando a Contratada como segue:

o Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver acima de 70% de resultado de avaliação muito bom e ausência de penalidades previstas no item 15;

o Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada apesar de obter acima de 70% de resultado de avaliação muito bom e/ou bom, já tenha sido penalizada de acordo com o item 15;

o Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada além de obter resultado abaixo de 70% de resultado de avaliação muito bom e/ou bom, já tenha sido penalizada de acordo com o item 15.

19 -CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

a) O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

b) O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

c) As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008.

d) A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

e) A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

- f) O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve sub dimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- g) A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- h) O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- i) Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva dos trabalhadores da CONTRATADA, exigir-se-á, dentre outras, as comprovações previstas no §5º do art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008.
- j) O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- k) O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.
- l) A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

20 -SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

20.1-Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 20.1.1) inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 20.1.2) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.3) fraudar na execução do contrato;
- 20.1.4) comportar-se de modo inidôneo;
- 20.1.5) cometer fraude fiscal;
- 20.1.6) não mantiver a proposta.
- 20.1.7) ainda considera-se infração passível de sanções:
- 20.1.7.1 a não execução de atividades contratadas, ou não as execução com a qualidade mínima exigida;
- 20.1.7.2 a não utilização de materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada;
- 20.1.7.3 o não atendimento de determinações e solicitações realizadas pelo servidor designado acompanhar e fiscalizar o Contrato, no referente à sua atribuição.

20.2 - A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 20.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 20.2.2 Multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento), por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 20.2.3 Multa compensatória de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do contrato e de seus aditivos, se for o caso, no caso de inexecução total do objeto.

a) em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

20.3 suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade CONTRATANTE, pelo prazo de até dois anos;

20.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

21- ALTERAÇÃO SUBJETIVA

21.1) É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

22-PRAZO DE VIGÊNCIA:

22.1- O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, com a execução dos serviços conforme cronograma de 200 dias letivos, a contar da data de sua assinatura, deverá ser incluído no contrato os dados referentes ao (s) veículo(s) que ficarão a disposição da contratante para transporte das refeições para as unidades externas, podendo ser prorrogado, por igual ou menor prazo, a critério da Administração e no interesse das partes, observado o limite máximo de 60 (sessenta) meses previsto na legislação vigente.

Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

ANEXOS

- I- Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de nutrição
- II- Planilha de custo e formação de preços
- III- Proposta Comercial
- IV- Planilha de material de limpeza
- V – Fichas Técnicas de Preparação dos alimentos
- VI- Relação das Unidades Escolares X Grupos por Cardápios
- VII- Cronograma de Execução dos Cardápios





PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ANEXO I

**Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços Nutrição e Alimentação
Grupo 1 - Pessoal**

Cumprimento das Atividades	Avaliação			
	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Programação das atividades de nutrição e alimentação	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Pré-preparos e cocção dos alimentos	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Coleta de amostras da alimentação preparada	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Transporte interno e distribuição	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos alunos, quando houver, conforme prazo pré-determinado	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços	Muito bom	Bom	Regular	Ruim

Controle bacteriológico dos alimentos	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções	Muito bom	Bom	Regular	Ruim

Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	Avaliação			
Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Manipulação de alimentos	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Conduta dos empregados da Contratada com os alunos .	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim

Uniformes e Identificação	Avaliação			
Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com <i>aparência pessoal adequada</i>	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados as tarefas que executam e as condições climáticas	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim

Grupo 2 – Desempenho das Atividades

Refeições Servidas	Avaliação			
Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos alunos, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível)	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim

Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições)	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Cumprimento dos horários de distribuição	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim

Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação			
Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem)	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas)	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim

Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação			
Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos)	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados,	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim

protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos).				
--	--	--	--	--

Grupo 3 – Gerenciamento

Periodicidade da Supervisão	Avaliação			
Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim

Gerenciamento das Atividades Operacionais	Avaliação			
Administração das atividades operacionais	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim
Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários.	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim

Atendimento as Solicitações	Avaliação			
Atendimento as solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim

Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	Avaliação			
Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.	Muito Bom	Bom	Regular	Ruim

Observações: _____

Resultado Percentual

Avaliação	Percentual
Muito bom	
Bom	
Regular	
Ruim	

Nutricionista Responsável



ANEXO II



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ANEXO II- PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
(Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008)

Essa planilha deve ser preenchida para cada cargo/função da mão-de-obra da Contratada e deverá ser adaptada às especificidades do serviço e às necessidades do órgão ou entidade Contratante, de modo a permitir a identificação de todos os custos envolvidos na execução do serviço.

	Nº Processo	
	Licitação Nº	

Dia ___ / ___ / ___ às ___ : ___ horas

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
D	Nº de meses de execução contratual	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)

Nota (1) - Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive adaptar rubricas e suas respectivas provisões e ou estimativas, desde que devidamente justificado.

Nota (2)- As provisões constantes desta planilha poderão não ser necessárias em determinados serviços que não necessitem da dedicação exclusiva dos trabalhadores da CONTRATADA para com a Administração.

Planilha A – Mão-de-obra

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

Nota: Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENS AIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	

Nota: o valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
	Total de Insumos diversos	

Nota: Valores mensais por empregado.

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.
Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	

B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo – Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
Total			

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Planilha B - Quadro-resumo do Custo por Empregado

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	

C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B + C + D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado		

Planilha C - Quadro-resumo – VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS

Tipo de serviço (A)		Valor proposto por empregado (B)	Qtde de empregados por postos (C)	Valor proposto por posto (D) = (B x C)	Qtde de postos (E)	Valor total do serviço (F) = (D x E)
I	Serviço 1 (indicar)	R\$		R\$		R\$
II	Serviço 2 (indicar)	R\$		R\$		R\$
...	Serviço .. (indicar)	R\$		R\$		R\$
VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS (I + II + III + ...)						

Planilha D - Quadro - demonstrativo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA

	Valor Global da Proposta	
	Descrição	Valor (R\$)
A	Valor proposto por unidade de medida *	
B	Valor mensal do serviço	
C	Valor global da proposta (valor mensal do serviço X nº meses do contrato).	

Nota (1): Informar o valor da unidade de medida por tipo de serviço





PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ANEXO III

PROPOSTA COMERCIAL

SEGMENTOS	QUANTIDADE ALUNOS MATRICULADOS	REFEIÇÕES	QUANTIDADE REFEIÇÕES DIÁRIAS	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO DIÁRIO	VALOR ESTIMADO PERÍODO LETIVO (200 DIAS)
Creche Integral	555	Desjejum	555			
		Almoço	555			
		Lanche	555			
		Jantar	555			
Pré-escola Manhã	580	Desjejum	580			
		Almoço	580			
Pré-escola Tarde	570	Almoço	570			
		Lanche	570			
Fundamental Manhã	3100	Desjejum	3.100			
		Almoço	3100			
Fundamental Tarde	3003	Almoço	3.003			
		Lanche	3.003			
Fundamental Integral	135	Desjejum	135			
		Almoço	135			
		Lanche	135			
		Jantar	135			
Ensino Médio Manhã	297	Desjejum	297			
		Almoço	297			
Ensino Médio Tarde	300	Almoço	300			
		Lanche	300			
Ensino Médio Noite	105	Jantar	105			
EJA	240	Jantar	240			
TOTAL	8885				R\$ -	R\$ -



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ANEXO IV

MATERIAL DE LIMPEZA

ÍTEM	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	REFERENCIA	DESCRIÇÃO
01	2.080	24.960	LITRO	Água Sanitária (limpeza doméstica) teor cloroativo 2,00 a 2,50%. Embalagem 1 litro
02	2.080	24.960	LITRO	Álcool tipo etílico, aspeco líquido, concentração 96%. Embalagem 1 litro
03	1.040	12.480	LITRO	Hipoclorito de sódio 1% (5l) – o produto deverá estar disposto em embalagem tipo bombona de polietileno com 05 litros e conter todas as informações necessárias no rótulo como modo de usar, data de fabricação e validade, composição química, advertências e registro no MS .
04	2.040	24.480	PCT	Esponja – (Pct com 04 unidades) duas faces, sendo uma face macia para limpeza leve e outra face em material resistente para limpeza pesada medindo 100 x 70mm
05	2.640	31.680	UNID	Pano de Limpeza –confeccionado em 100% algodão na cor branca , tecido com textura enrugada, alvejado e muito resistente, sendo ideal para o uso de limpeza em geral.
06	2.080	24.960	LITRO	Desinfetante, eucalipto, para aplicação geral, líquido, acondicionado em recipiente de 1 litro
07	2.640	31.680	PCT	Pano de limpeza tipo perfex – pano multiuso de limpeza descartável. pacote com 03 un
08	2.080	24.960	CAIXA	Detergente Líquido (500ml) glicerinado, sequestrante, derivados de isotiazolinonas, espessante, corante, perfume e água, componente ativo: linear alquil benzeno sulfonato de sódio. Com tensoativo biodegradável Detergente líquido para pronto uso, concentrado, biodegradável, neutro, devidamente identificados com a descrição resumida do matéria, Com registro no Ministério da Saúde. Prazo de validade (caixa com 12und)
09	2.640	31.680	PCT	Lã de aço - formato retangular, aplicação limpeza geral, textura macia e isenta de sinais de oxidação. Composição: lã de aço carbono. Pacote com 08 unidades
10	2.640	31.680	CAIXA	Limpa vidro - tipo líquido. Cor incolor/azul. Frasco plástico de 500ml, com gatilho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde (caixa com 12 und)
11	2.640	31.680	CAIXA	Multi-uso - Frasco plástico de 500ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de

				registro no Ministério da Saúde (caixa com 12 und)
12	2.640	31.680	PCT	Saco de lixo 20 litros - saco de lixo de polietileno, reforçado, uniforme e isento de furos; medindo 125cm x 135cm x 0,6 micragem com capacidade de 300 litros, pacote com 100 unidades
13	2.640	31.680	PCT	Saco de lixo 100 litros - saco para lixo doméstico de polietileno de primeira, com capacidade de 200 litros. micragem 0,06, reforçado, pacote contendo 100 unidades, medindo 90x113cm , na cor preta, suas condições deverão estar de acordo com a nbr 9190, nbr 919 pacote com 100 und
14	2.080	24.960	KILO	Sabão em pó – lava roupas (limpeza doméstica) aspecto: pó. Embalagem 1 kilo



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ANEXO IV

MATERIAL DE LIMPEZA

ÍTEM	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	REFERENCIA	DESCRIÇÃO
01	2.080	24.960	LITRO	Água Sanitária (limpeza doméstica) teor cloroativo 2,00 a 2,50%. Embalagem 1 litro
02	2.080	24.960	LITRO	Álcool tipo etílico, aspeco líquido, concentração 96%. Embalagem 1 litro
03	1.040	12.480	LITRO	Hipoclorito de sódio 1% (5l) – o produto deverá estar disposto em embalagem tipo bombona de polietileno com 05 litros e conter todas as informações necessárias no rótulo como modo de usar, data de fabricação e validade, composição química, advertências e registro no MS .
04	2.040	24.480	PCT	Esponja – (Pct com 04 unidades) duas faces, sendo uma face macia para limpeza leve e outra face em material resistente para limpeza pesada medindo 100 x 70mm
05	2.640	31.680	UNID	Pano de Limpeza –confeccionado em 100% algodão na cor branca , tecido com textura enrugada, alvejado e muito resistente, sendo ideal para o uso de limpeza em geral.
06	2.080	24.960	LITRO	Desinfetante, eucalipto, para aplicação geral, líquido, acondicionado em recipiente de 1 litro
07	2.640	31.680	PCT	Pano de limpeza tipo perfex – pano multiuso de limpeza descartável. pacote com 03 un
08	2.080	24.960	CAIXA	Detergente Líquido (500ml) glicerinado, sequestrante, derivados de isotiazolinonas, espessante, corante, perfume e água, componente ativo: linear alquil benzeno sulfonato de sódio. Com tensoativo biodegradável Detergente líquido para pronto uso, concentrado, biodegradável, neutro, devidamente identificados com a descrição resumida do matéria, Com registro no Ministério da Saúde. Prazo de validade (caixa com 12und)
09	2.640	31.680	PCT	Lã de aço - formato retangular, aplicação limpeza geral, textura macia e isenta de sinais de oxidação. Composição: lã de aço carbono. Pacote com 08 unidades
10	2.640	31.680	CAIXA	Limpa vidro - tipo líquido. Cor incolor/azul. Frasco plástico de 500ml, com gatilho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde (caixa com 12 und)
11	2.640	31.680	CAIXA	Multi-uso - Frasco plástico de 500ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de

				registro no Ministério da Saúde (caixa com 12 und)
12	2.640	31.680	PCT	Saco de lixo 20 litros - saco de lixo de polietileno, reforçado, uniforme e isento de furos; medindo 125cm x 135cm x 0,6 micragem com capacidade de 300 litros, pacote com 100 unidades
13	2.640	31.680	PCT	Saco de lixo 100 litros - saco para lixo doméstico de polietileno de primeira, com capacidade de 200 litros. micragem 0,06, reforçado, pacote contendo 100 unidades, medindo 90x113cm , na cor preta, suas condições deverão estar de acordo com a nbr 9190, nbr 919 pacote com 100 und
14	2.080	24.960	KILO	Sabão em pó – lava roupas (limpeza doméstica) aspecto: pó. Embalagem 1 kilo

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 2 / 2018
GRUPO A

Cardápio 2 - 8ª Semana

	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Mingau de fubá com coco e canela		Cuscuz com coco		Pão careca com Refresco		Bolo de banana com casca Refresco		Creme de abacate	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Almoço	Carne moída		Peixe frito		Frango ensopado		Estrogonofe de carne		Isca de fígado acebolado	
	Beterraba ralada		Pirão		Polenta		Batata inglesa soutee		Brócolis cozido	
	Salada de cenoura		Vagem refogada		Salada de alface		Salada de rúcula		Arroz	
	Macarrão espaguete		Arroz		Arroz		Arroz		Feijão	
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Banana	
	-		-		Tangerina		Maçã			
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Lanche	Biscoito salgado		Mingau de chocolate		Biscoito doce		Pão careca com margarina		Biscoito salgado	
	Leite com açúcar queimado				Leite com açúcar queimado		Refresco		Leite com açúcar queimado	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Jantar	Sopa de feijão com macarrão		Caldo de abóbora		Canja de galinha		Risoto de carne Feijão		Omelete de legumes Feijão	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

Data: ___ / ___ / ____

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO
CNPJ





PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 2 GRUPO A

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 16 SEMANAS



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 1 / 2018

GRUPO B

Cardápio 1 - 1ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos		Biscoito Salgado		Pão careca com margarina		Biscoito doce	
		Leite com achocolatado		Leite com café		Leite batido com maçã	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Almoço		Carne moída refogada		Isca de fígado acebolada		Omelete	
		Chuchu refogado		Purê de abóbora		Batata inglesa assada	
		-		Salada de alface com tomate		Salada de agrião	
		Macarrão espaguete		Arroz		Arroz	
		Feijão		Feijão		Feijão	
		-		Melancia		Manga	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia

Data: ____ / ____ / ____
CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Assinatura do responsável legal



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 1 / 2018
GRUPO B

Cardápio 1 - 2ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos		Biscoito doce		Pão careca com margarina		Biscoito salgado		Bolo de banana com casca	
		Milk-shake de maracujá		Refresco		Lete com açúcar		Lete com café	
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Peixe ao molho		Omelete		Frango assado		Carne picadinha ao molho		Frango ensopado	
Abóbora assada				Farofa de banana		Batata inglesa cozida		Creme de milho	
Vagem refogada		Salada de chuchu com beterraba		Salada de alface		Salada de rúcula com		Couve refogada	
Arroz		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz	
Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
-		-		Melancia		Manga		Maçã	
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Valor Total Dia	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___/___/_____

Assinatura do responsável legal



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 1 / 2018
GRUPO B

Cardápio 1 - 3ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Biscoito doce	Cuscuz com coco	Pão careca com margarina	Biscoito salgado	Bolo simples	Leite com achocolatado	Leite com café	Estrogonofe de carne	Came picadinha ao molho
	Leite com achocolatado		Leite com café						
Almoço	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
	Peixe ao molho	Carne seca ensopada	Frango ensopado	Estrogonofe de carne	Came picadinha ao molho	Chicória refogada	-	-	-
	Pirão	Purê de inhame	Purê de abóbora	-	-	-	-	-	-
	Salada de chuchu	-	Salada de espinafre	Salada de alface com	-	-	-	-	-
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
	-	-	Manga	Manga	Mamão	Mamão	Banana	Banana	Banana
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 1 / 2018
GRUPO B

Cardápio 1 - 4ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Biscoito Salgado	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina	Bolo de cenoura	Biscoito doce				
	Leite com achocolatado		Leite com açúcar queimado	Refresco	Leite com café				
Almoço	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
	Carne moída refogada	Peixe ao molho	Frango assado	Risoto de carne	Carne suína				
	Abóbora assada	Pirão	Vagem refogada	Beterraba cozida	Farofa de couve				
	-	Chuchu cozido	Salada de cenoura	Salada de rúcula	Salada de alface				
	Arroz	Arroz	Arroz	-	Arroz				
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão				
	-	-	Maçã	Banana	Manga				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total			
Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia				

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___ / ___ / ____

Assinatura do responsável legal



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO I / 2018
GRUPO B

Cardápio 1 - 5ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos		Mingau de fubá com coco e canela		Canjica com coco		Creme de abacate		Pão careca com margarina	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	Leite com achocolatado	
		Omelete		Peixe ao molho		Frango ensopado		Isca de fígado acebolado	
		Abobrinha refogada		Pirão		Inhame cozido		Purê de abóbora	
		-		Salada de beterraba		Espinafre refogada		Salada de chicória e tomate	
Almoço		Arroz		Arroz		Macarrão espaguete		Arroz	
		Feijão		Feijão		Banana		Feijão	
		-		-				Maçã	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___ / ___ / ____

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 1 / 2018

GRUPO B

Cardápio 1 - 6ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos		Mingau de chocolate		Biscoito doce		Pão careca com margarina		Bolo de maçã	
		Cuscuz com coco		Leite com apúcar queimado		Refresco		Leite com café	
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
		Carne seca ensopada		Estrogonofe de carne		Isca de fígado acebolado		Frango ensopado	
		Alpim cozido		Farofa de cenoura		Purê de abóbora		Chuchu cozido	
		Salada de beterraba com vagem		Salada de alface		Couve refogada		Salada de rúcula	
		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz	
		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
		-		Maçã		Manga		Banana	
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Valor Total Dia	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 1 / 2018
GRUPO B

Cardápio 1 - 7ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Biscoito doce	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina	Mingau de fubá com coco e canela	Bolo de laranja	Refresco	Valor Total
	Leite com achocolatado		Leite com café				
Almoço	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
	Carne moída refogada	Peixe ao molho	Frango assado	Carne suína	Frango ensopado		
	Purê de batata inglesa	Pirão	Creme de espinafre	Creme de milho	Farofa de cenoura		
	Salada de cenoura	Salada de tomate	Salada de tomate	Salada de alface	Salada de beterraba		
	Macarrão espaguete	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz		
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão		
	-	-	Manga	Banana	Maçã		
Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	
Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 1 / 2018
GRUPO B

Cardápio 1 - 8ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Mingau de fubá com coco e canela	Canjica com coco	Pão careca com margarina	Bolo de banana com leite com café	Crepe de abacate				
	Valor Total	Valor Total	Refresco	Valor Total	Valor Total				
Almoço	Omelete	Carne moída	Isca de fígado acebolado	Estrogonofe de carne	Frango ensopado				
	Salada de beterraba	Purê de inhame	Farofa de banana	Abobrinha refogada	Crepe de milho				
	Vagem refogada	-	Brócolis refogado	Salada de alface com tomate	Salada de chicória				
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz				
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão				
			Manga	Banana	Maçã				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia				

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO I GRUPO B

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 24 SEMANAS



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

GRUPO B

Cardápio 2 - 1ª Semana

	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Biscoito doce	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina	Lite com café	Lite batido combanana e aveia	Bolo simples	Refresco		
	Cappuccino	Arroz doce com coco e canela	Leite com café	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total		
Almoço	Peixe ensopado	Carne moída refogada	Frango ensopado	Isca de fígado acebolada	Cenoura refogada	Carne picadinha ao molho			
	Batata doce sautee	Aipim cozido	Creme de milho	Purê de batata doce	Salada de chicória				
	Vagem refogada	Chuchu cozido	Salada de agrião	Salada de alface					
	Arroz	Macarrão espaguete	Arroz	Arroz	Arroz				
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão			
	-	-	Banana	Maçã	Banana				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total		
	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia		

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
GRUPO B

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Cardápio 2 - 2ª Semana

REFEIÇÃO		Valor	REFEIÇÃO		Valor	REFEIÇÃO		Valor	REFEIÇÃO		Valor	REFEIÇÃO		Valor				
Lanche de todos	Biscoito doce		Cuscuz com coco		Pão careca com margarina		Leite batido com banana e aveia		Bolo de fubá		Leite com café							
	Leite com achocolatado																	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total					
Almoço	Omelete		Carne moída refogada		Frango assado		Carne picadinha ao molho		Frango ensopado		-		Salada de rúcula					
	Farofa de cenoura			Abóbora assada				Purê de batata doce				Alpim cozido						
	Salada de beterraba			-				Couve refogada				Salada de alface						
	Arroz			Arroz				Arroz				Arroz			Arroz			
	Feijão			Feijão				Feijão				Feijão			Feijão			
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total					
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia					

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO B

Cardápio 2 - 3ª Semana

REFEIÇÃO	Valor		REFEIÇÃO	Valor		REFEIÇÃO	Valor		REFEIÇÃO	Valor	
	Unitário por Refeição	Refeição		Unitário por Refeição	Refeição		Unitário por Refeição	Refeição		Unitário por Refeição	Refeição
Lanche de todos	Biscoito doce		Cantina com coco	Pão careca com margarina		Bolo de banana com casca		Creme de abacate			
	Milk-shake de maracujá			Leite com café			Letite com açúcar queimado				
Almoço	Valor Total		Valor Total	Isclas de fígado aceboladas		Valor Total		Valor Total		Carne picadinha ao molho	
	Carne moída refogada		Peixe colorido	Purê de batata doce		Abobrinha refogada		Batata doce cozida			
	Polenta		Pirão	Salada de alface		Salada de espinafre					
	Salada de cenoura		Vagem refogada	Arroz		Arroz					
	Arroz		Arroz	Feijão		Feijão					
	Feijão		Feijão	Banana		Maçã					
	-		-	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Arroz	
	Valor Total		Valor Total					Feijão		Feijão	
	Valor Total Dia		Valor Total Dia					Barana		Barana	
								Valor Total Dia		Valor Total Dia	

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO B

Cardápio 2 - 4ª Semana

REFEIÇÃO		Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO		Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO		Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO		Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Biscoito Salgado		Arroz doce com coco e canela		Pão careca com margarina		Bolo de cenoura		Biscoito doce		
	Leite com achocolatado			Arroz doce com coco e canela				Refresco			Leite com café
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		
Almoço	Peixe ao molho		Carne moída ao molho		Carne suína		Carne picadinha ao molho		Frango assado		
	Pirão			Purê de batata doce				Polenta			Abobrinha refogada
	Beterraba ralada		-		Couve refogada		Salada de alface		Salada de agrião		
	Arroz		Arroz		Arroz		Arroz		Macarrão espaguete		
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		
	-		-		Banana		Maçã		Banana		
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO B

Cardápio 2 - 5ª Semana

	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição		
Lanche de todos		Biscoito Salgado		Cuscuz com coco		Pão careca com margarina		Leite batido com maçã e aveia		Bolo de chocolate com aveia	
		Leite com achocolatado				Leite com café				Refresco	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
		Peixe ensopado		Isca de fígado acebolada		Frango assado		Carne picadinha ao molho		Frango ensopado	
		Pirão		Aipim cozido		Creme de milho		Brócolis cozido		Purê de batata doce	
Almoço		Salada de chuchu		Vagem refogada		Salada de alface		Beterraba ralada		Salada de agrião	
		Arroz		Arroz		Arroz		Macarrão espaguete		Arroz	
		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
		-		-		Tangerina		Banana		Maçã	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

GRUPO B

Cardápio 2 - 6ª Semana

	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	
Lanche de todos		Mingau de fubá com coco e canela		Canjica com coco		Pão careca com margarina		Bolo de maçã		Creme de abacate
		Valor Total		Valor Total		Refresco		Leite com café		Valor Total
Almooço		Carne moída refogada		Peixe ao molho		Carne picadinha ao molho		Estrogonofe de carne		Frango assado
		Purê de batata inglesa		Pirão		Inhame cozido		Batata inglesa sauté		Purê de inhame
		Salada de beterraba		-		Salada de agrião		Salada de alface		Salada de rúcula
		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
	-		-		Maçã		Banana		Tangerina	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



Lanche de todos	REFEIÇÃO		REFEIÇÃO		REFEIÇÃO		REFEIÇÃO		REFEIÇÃO	
	Valor Unitário por Refeição	Valor Refeição	Valor Unitário por Refeição	Valor Refeição	Valor Unitário por Refeição	Valor Refeição	Valor Unitário por Refeição	Valor Refeição	Valor Unitário por Refeição	Valor Refeição
Biscoito salgado			Arroz doce com coco e canela		Pão careca com margarina		Biscoito doce		Bolo de laranja	
Capuccino					Leite com café		Leite batido com maçã		Refresco	
Valor Total			Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Carne seca ensopada			Carne picadinha ao molho		Frango ensopado		Iscas de fígado acebolado		Omelete	
Alpin cozido			Cenoura ralada		Brócolis cozido		Purê de batata doce		Beterraba ralada	
Arroz			Salada de chuchu		Salada de alface		Salada de agrião		Salada de rúcula	
Feijão			Arroz		Arroz		Arroz		Arroz	
-			Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
			-		Tangerina		Banana		Maçã	
Valor Total			Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Valor Total Dia			Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

GRUPO B

Cardápio 2 - 8ª Semana

	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	
Lanche de todos		Mingau de fubá com coco e canela		Cuscuz com coco		Pão careca com margarina Refresco		Bolo de banana com casca Leite com café		Creme de abacate
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Almoço		Carne moída refogada		Peixe frito		Frango ensopado		Estrogonofe de carne		Isca de figado acebolado
		Beterraba ralada		Prão		Polenta		Batata inglesa souree		Brócolis cozido
		Salada de cenoura		Vagem refogada		Salada de alface		Salada de rúcula		Arroz
		Macarrão espaguete		Arroz		Arroz		Arroz		Feijão
		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Banana
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

Data: ____ / ____ / ____

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 2 GRUPO B

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 16 SEMANAS



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 1 / 2018

GRUPO C

Cardápio 1 - 1ª Semana

REFEÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Biscoito Salgado Leite com achocolatado	Arroz doce com coco e canela	Pão carca com margarina Leite com café	Biscoito doce Leite batido com maçã	Bolo de fubá com coco Refresco				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
Almoço	Carne moída refogada Chuchu refogado Macarrão espaguete Feijão	Peixe ao molho Pirão Salada de Beterraba Arroz Feijão	Isca de fígado acobolada Purê de abóbora Salada de alface com tomate Arroz Feijão Melancia	Omelete Batata inglesa assada Salada de agrião Arroz Feijão Manga	Carne picadinha ao molho Aboobrinha e tomate assados Arroz Feijão Macã				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
Lanche a mais (quilombola)	Biscoito doce Leite com café	Mingau de fubá com coco e canela	Leite batido com banana e aveia	Pão carca com margarina Refresco	Biscoito salgado Leite com achocolatado				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia				

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___/___/___
Assinatura do responsável legal



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 1 / 2018

GRUPO C

Cardápio 1 - 2ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição							
Lanche de todos	Biscoito doce	Canjica com coco	Omelete	Pão careca com margarina	Refresco	Biscoito salgado	Leite com açúcar	Bolo de banana com casca	Leite com café							
	Milk-shake de maracujá									Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
Almoco	Peixe ao molho	Salada de chuchu com beterraba	Arroz	Frango assado	Farofa de banana	Batata inglesa cozida	Carne picadinha ao molho	Frango ensopado	Creme de milho							
	Abóbora assada									Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
	Vagem refogada									Arroz	Salada de alface	Arroz	Arroz	Arroz	Couve refogada	Arroz
	Feijão									Feijão	Melancia	Feijão	Feijão	Feijão	Macã	Feijão
Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total							
Lanche a mais (quilombola)	Mingau de chocolate	Biscoito salgado	Leite com café	Leite batido com banana e aveia	Mingau de amido de milho	Pão careca com margarina	Leite com achocolatado									
Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total							
Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia							

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 1 / 2018

GRUPO C

Cardápio 1 - 3ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Emitido por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Emitido por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Emitido por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Emitido por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Emitido por Refeição
Lanche de todos	Biscoito doce	Cuscuz com coco	Pão careca com margarina	Leite com café	Biscoito salgado	Leite com achocolatado	Bolo simples	Refresco	Valor Total
	Leite com achocolatado		Leite com café						
Almoço	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
	Peixe ao molho	Carne seca ensopada	Frango ensopado	Estrogonofe de carne	Carne picadinha ao molho	Chicória refogada	-	Arroz	Feijão
	Pirão	Purê de inhame	Purê de abóbora	-	Arroz				
	Salada de chuchu	-	Salada de espinafre	Salada de alface com	Arroz				
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Feijão				
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão				
-	-	Manga	Mamão	Banana					
Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
Lanche a mais (quilombola)	Mingau de aveia	Biscoito salgado	Mingau de amido de milho	Leite batido com banana	Biscoito salgado	Leite com achocolatado	-	-	-
	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com café	Leite com achocolatado				
Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO I / 2018

GRUPO C

Cardápio I - 4ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Biscoito Salgado	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina	Bolo de cenoura	Biscoito doce				
	Leite com achocolatado		Leite com açúcar queimado	Refresco	Leite com café				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
Almoco	Carne moída refogada	Peixe ao molho	Franjo assado	Risoto de carne	Carne suína				
	Abóbora assada	Pirão	Vagem refogada	Beerraba cozida	Farofa de couve				
	-	Chuchu cozido	Salada de cenoura	Salada de rúcula	Salada de alface				
	Arroz	Arroz	Arroz	-	Arroz				
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão				
	-	-	Macã	Banana	Manga				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
Lanche a mais (quintombola)	Biscoito doce	Biscoito salgado	Leite batido com mamão e aveia	Pão careca com margarina	Biscoito salgado				
	Leite com café	Leite com achocolatado		Leite com açúcar	Leite com achocolatado				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia				

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO I / 2018

GRUPO C

Cardápio 1- 5ª Semana

REFERÊNCIA	Valor Unitário por Refeição	REFERÊNCIA	Valor Unitário por Refeição	REFERÊNCIA	Valor Unitário por Refeição	REFERÊNCIA	Valor Unitário por Refeição	REFERÊNCIA	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Mingau de fubá com coco e canela	Canjica com coco	Peixe ao molho	Frango ensopado	Isca de fígado acebolado	Bolo de chocolate com aveia	Leite com café	Carne picadinha ao molho	
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	
	Ornelete		Prão	Inhame cozido	Purê de abóbora			Batata inglesa cozida	
	Abobrinha refogada		Salada de beterraba	Espinafre refogada	Salada de alface			Salada de chicória e tomate	
Almoço	Arroz	Arroz	Arroz	Macarrão espaguete	Arroz			Arroz	
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão			Feijão	
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total			Valor Total	
	Biscoito salgado	Biscoito doce		Pão careca com margarina	Leite batido com maçã e aveia	Mingau de amido de milho			
	Leite com achocolatado	Leite com açúcar queimado		Leite com café					
Lanche a mais (quilombola)	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	
	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO I / 2018

GRUPO C

Cardápio I - 6ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Entregue por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Entregue por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Entregue por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Entregue por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Entregue por Refeição		
Lanche de todos	Mingau de chocolate	Cuscuz com coco	Biscoito doce	REFEIÇÃO	Valor Entregue por Refeição	Pão careca com margarina	Valor Entregue por Refeição	Bolo de maçã	Valor Entregue por Refeição		
	Valor Total		Leite com açúcar queimado							Valor Total	Leite com café
Almoço	Peixe ao molho	Salada de beterraba com vagem	Estrogonofe de carne	REFEIÇÃO	Valor Entregue por Refeição	Isca de fígado acebolado	Valor Entregue por Refeição	Frango ensopado	Valor Entregue por Refeição		
	Pirão		Farofa de cenoura							Purê de abóbora	Chuchu cozido
	Salada de chuchu		Salada de alface							Couve refogada	Salada de rúcula
	Arroz		Arroz							Arroz	Arroz
	Feijão		Feijão							Feijão	Feijão
	-		Maçã							Manga	Banana
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		
Lanche a mais (quilombola)	Biscoito salgado	Milk-shake de maracujá	Leite batido com banana e aveia	REFEIÇÃO	Valor Entregue por Refeição	Mingau de aveia	Valor Entregue por Refeição	Biscoito Salgado	Valor Entregue por Refeição		
	Leite com açúcar		Valor Total							Valor Total	Leite com achocolatado
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 1 / 2018

GRUPO C

Cardápio 1 - 7ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Biscoito doce	Arroz doce com coco e canela	Pão careca com margarina	Mingau de fubá com coco e canela	Bolo de laranja				
	Leite com achocolatado		Leite com café		Refresco				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
Almoco	Carne moída refogada	Peixe ao molho	Frango assado	Carne suína	Frango ensopado				
	Purê de batata inglesa	Prão	Creme de espinafre	Creme de milho	Farofa de cenoura				
	Salada de cenoura	Salada de tomate	Salada de tomate	Salada de alface	Salada de beterraba				
	Macarrão espaguete	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz				
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão				
	-	-	Manga	Banana	Maca				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
Lanche a mais (quilombola)	Biscoito salgado	Biscoito doce	Leite batido com maçã e aveia	Pão careca com margarina	Biscoito salgado				
	Leite com café	Leite com achocolatado		Refresco	Leite com açúcar queimado				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ____ / ____ / ____
Assinatura do responsável legal



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO I / 2018

GRUPO C

Cardápio I - 8ª Semana

REFEREÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEREÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEREÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEREÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEREÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Mingau de fubá com coco e canela	Canjica com coco		Pão careca com margarina	Refresco	Bolo de banana com casca	Leite com café	Creme de abacate	
	Valor Total	Valor Total		Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	
Almoço	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	
	-	-	-	Manga		Banana		Maçã	
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	
Lanche a mais (quilombola)	Biscoito salgado	Biscoito doce	Pão careca com margarina	Refresco	Leite batido com maçã e aveia	Biscoito salgado	Leite com achocolatado		
	Milk-shake de maracujá	Leite com café							
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	
	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	

Data: ___ / ___ / ____

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO I GRUPO C

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 24 SEMANAS



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
GRUPO C

Cardápio 2 - 1ª Semana

REFEIÇÃO		Valor	REFEIÇÃO		Valor	REFEIÇÃO		Valor	REFEIÇÃO		Valor	REFEIÇÃO		Valor
Lanche de todos	Biscoito doce		Arroz doce com coco e canela		Pão careca com margarina		Leite batido com banana e aveia		Bolo simples		Cappuccino		Leite com café	
	Valor Total			Valor Total				Valor Total				Valor Total		
Almoço	Peixe ensopado		Carne moída refogada		Frango ensopado		Isca de fígado acebolada		Carne picadinha ao molho		Arroz		Arroz	
	Batata doce sautee		Aipim cozido		Creme de milho		Purê de batata doce		Salada de chicória		Feijão		Feijão	
	Vagem refogada		Chuchu cozido		Salada de agrião		Salada de alface				Macã		Banana	
			Macarrão											
			espaguete											
			Feijão											
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Lanche a mais (quilombola)	Mingau de fubá com coco e canela		Biscoito salgado		Creme de abacate		Pão careca com margarina		Biscoito salgado				Leite com açúcar	
	Valor Total		Leite com achocolatado		Valor Total		Leite com café		Leite com açúcar		Valor Total		queimado	
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

Data: ____/____/____

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO C

Cardápio 2 - 2ª Semana

REFEIÇÃO	Valor	REFEIÇÃO	Valor	REFEIÇÃO	Valor	REFEIÇÃO	Valor	REFEIÇÃO	Valor
Lanche de todos	Biscoito doce	Cuscuz com coco		Pão careca com margarina		Leite batido com banana e aveia		Bolo de fubá	
	Leite com achocolatado		Refresco				Leite com café		
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Almogo	Omelete	Carne moída refogada		Frango assado		Carne picadinha ao molho		Frango ensopado	
	Farofa de cenoura	Abóbora assada		Purê de batata doce		Aipim cozido		-	
	Salada de beterraba	-		Couve refogada		Salada de alface		Salada de rúcula	
	Arroz	Arroz		Arroz		Arroz		Arroz	
	Feijão	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
	-		Banana		Maçã		Banana		
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Lanche a mais (quilonbola)	Mingau de fubá com coco e canela	Biscoito salgado		Biscoito doce		Pão careca com margarina		Mingau de aveia	
	Valor Total	Leite com achocolatado		Valor Total		Leite com café		Valor Total	
	Valor Total Dia	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO C

Cardápio 2 - 3ª Semana

REFEIÇÃO	Valor		REFEIÇÃO	Valor		REFEIÇÃO	Valor		REFEIÇÃO	Valor	
	Unitário por Refeição	Refeição		Unitário por Refeição	Refeição		Unitário por Refeição	Refeição		Unitário por Refeição	Refeição
Lanche de todos	Biscoito doce		Canjica com coco		Pão careca com margarina		Bolo de banana com casca		Creme de abacate		
	Milk-shake de maracujá			Leite com café		Leite com açúcar queimado					
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		
Almoço	Carne moída refogada		Peixe colorido		Isacas de fígado aceboladas		Omelete		Carne picadinha ao molho		
	Polenta		Pirão		Purê de batata doce		Abobrinha refogada		Batata doce cozida		
	Salada de cenoura		Vagem refogada		Salada de alface		Arroz		-		
	Arroz		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz		
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		
	-		-		Banana		Maçã		Banana		
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		
Lanche a mais (quilombola)			Biscoito salgado		Leite batido com banana e aveia		Mingau de amido de milho		Biscoito doce		
			Leite com açúcar queimado			Leite com achocolatado					
	Valor Total		Valor Total			Valor Total			Valor Total		
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
GRUPO C

Cardápio 2 - 4ª Semana

REFEIÇÃO		Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Biscoito Salgado		Pão careca com margarina		Bolo de cenoura		Biscoito doce	
	Leite com achocolatado		Refresco		Leite com café		Leite batido com banana	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Almoço	Peixe ao molho		Carne suína		Carne picadinha ao molho		Frango assado	
	Pirão		Polenta		Abobrinha refogada		Beterraba ralada	
	Beterraba ralada		Couve refogada		Salada de alface		Salada de agrião	
	Arroz		Arroz		Arroz		Macarrão espaguete	
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
	-		-		Maçã		Banana	
Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		
Lanche a mais (quilombola)	Biscoito doce		Biscoito Salgado				Pão careca com margarina	
	Leite com açúcar queimado		Leite com achocolatado		Leite batido com maçã e aveia		Leite com café	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		

_____/_____/_____
CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ

Data: ____/____/_____
Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO C

Cardápio 2 - 5ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos	Biscoito Salgado	Cuscuz com coco	Pão careca com Leite com café	Leite batido com maçã e aveia	Bolo de chocolate	Refresco			
	Leite com achocolatado								
Almoço	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
	Peixe ensopado	Isca de figado	Frango assado	Carne picadinha ao molho	Frango ensopado				
	Pirão	Aipim cozido	Creme de milho	Brócolis cozido	Purê de batata doce				
	Salada de chuchu	Vagem refogada	Salada de alface	Beterraba ralada	Salada de agrião				
	Arroz	Arroz	Arroz	Macarrão espaguete	Arroz				
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão				
	-	-	Tangerina	Banana	Maçã				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total
	Mingau de amido de milho	Biscoito doce	Leite batido com banana e aveia	Pão careca com margarina	Biscoito salgado				
	Lanche a mais (quilombola)	Leite com achocolatado		Refresco	Leite com açúcar queimado				
Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	
Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
GRUPO C

Cardápio 2 - 7ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos		Biscoito salgado		Arroz doce com coco e canela		Pão careca com margarina		Biscoito doce	
		Cappuccino		Carne picadinha ao molho		Leite com café		Leite batido com maçã	
		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Almoço		Carne seca ensopada		Frango ensopado		Isacas de figado acebolado		Omelete	
		Apim cozido		Brócolis cozido		Puré de batata doce		Beterraba ralada	
		Arroz		Salada de alface		Salada de agrião		Salada de rúcula	
		Feijão		Arroz		Arroz		Arroz	
		-		Feijão		Feijão		Feijão	
		-		Tangerina		Banana		Maçã	
		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Lanche a mais (quilombola)		Biscoito salgado		Mingau de fubá com coco e canela		Pão careca com margarina		Leite batido com banana e aveia	
		Leite com achocolatado		Leite com açúcar queimado		Refresco			
		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

DATA: ____ / ____ / ____
CARIMBO
PADRONIZADO CNPJ

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
GRUPO C

Cardápio 2 - 8ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Lanche de todos									
Mingau de fubá com coco e canela		Cuscuz com coco		Pão careca com margarina		Bolo de banana com casca			
	Valor Total	Valor Total		Refresco	Valor Total	Leite com café	Valor Total		Valor Total
Carne moída refogada		Peixe frito		Frango ensopado		Estrogonofe de carne		Isca de fígado acebolado	
Beterraba ralada		Pirão		Polenta		Batata inglesa soutee		Brócolis cozido	
Salada de cenoura		Vagem refogada		Salada de alface		Salada de rúcula		Arroz	
Macarrão espaguete		Arroz		Arroz		Arroz		Feijão	
Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Banana	
-		-		Tangerina		Maçã			
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Lanche a mais (quilombola)		Mingau de chocolate		Biscoito doce		Pão careca com margarina		Biscoito salgado	
	Valor Total	Valor Total		Leite com achocolatado		Refresco		Leite com café	
	Valor Total Dia	Valor Total Dia		Valor Total		Valor Total Dia		Valor Total	

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 2 GRUPO C

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

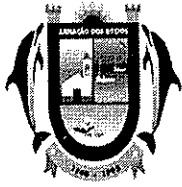
DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 16 SEMANAS



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 36/2018

FL _____

RUBRICA _____

Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

ANEXO XIII
CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

Anexo XIII - Cronograma de Execução dos Cardápios

Referência	Semanas	Dias	Execução
1	8	40	Dia 1 - 40
2	8	40	Dia 41 - 80
1	8	40	Dia 81 - 120
2	8	40	Dia 121 - 160
1	8	40	Dia 161 - 200
Total de dias			200



Anexo XIV – Modelo de Atestado de Visita Técnica

(Local e data)

À

**Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios
Estrada da Usina Velha, 600 - Centro
Armação dos Búzios – RJ**

Prezados Senhores:

Atesto que a empresa _____, representada neste ato pelo Sr. (a) _____, portador do documento de identidade nº _____, visitou o local dos serviços e tomou conhecimento das condições do objeto definido nesta Licitação.

Responsável pela Prefeitura
Municipal da Cidade de Armação dos Búzios

(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada (endereço completo) _____, declara ter visitado o local e ser conhecedor da área onde serão executados os serviços do objeto do PREGÃO PRESENCIAL Nº xxx/2018, bem como as condições em que a mesma se encontra.

Responsável pela Empresa

Carimbo de CNPJ



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

ANEXO V

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO





PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

**Nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar do
Município de Armação dos Búzios:**

Francielle Dal Mora da Silva - CRN 4 10100523

Bruna Soares Ferreira – CRN 4 10101249

Clarice Siquera Silva – CRN 4 11100553

A small, handwritten mark or signature in the bottom right corner of the page.



**PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR**

Este documento serve de consulta para as merendeiras do Município de Armação dos Búzios, pois nele contém as fichas técnicas de preparação das respectivas refeições contidas nos cardápios.

Os cardápios da Alimentação Escolar são elaborados pelas nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar do município, que atendem às normatizações e aos objetivos estabelecidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e contemplam, ainda, os preceitos básicos da nutrição, incluindo composição nutritiva satisfatória, equilíbrio entre os nutrientes e variedade de alimentos e preparações, com o intuito de evitar a monotonia alimentar. O cumprimento do cardápio é de extrema importância, visto que além de garantir o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes e a melhoria do rendimento escolar, todo o planejamento para a aquisição dos gêneros alimentícios da merenda escolar foi realizada levando em consideração o cardápio e o número de alunos.

As fichas técnicas de preparação são instrumentos de apoio para cada preparação, pois garantem a qualidade nutricional e a padronização do processo de produção da refeição, permitindo que este ocorra de forma regular, a fim de evitar desperdícios e otimizar o trabalho.

Vale ressaltar que este material deve permanecer na cozinha para possíveis consultas em casos de dúvida.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

SUMÁRIO:

Arroz.....	6
Arroz doce com açúcar queimado.....	7
Bolo de banana.....	8
Bolo de cenoura.....	9
Bolo de chocolate com aveia.....	10
Bolo de fubá.....	11
Bolo simples.....	12
Canjica tradicional.....	13
Creme de mandioca.....	14
Cuscuz de tapioca.....	15
Feijão.....	16
Leite com achocolatado.....	17
Leite com café.....	18
Mingau de amido de milho.....	19
Mingau de aveia.....	20
Mingau de fubá com coco e canela.....	21
Purê de abóbora.....	22
Purê de batata.....	23
Purê de legumes.....	24
Sopa de feijão.....	25
Sopa de legumes.....	26

Suco concentrado.....	27
Sufê de legumes.....	28
Tutu de feijão.....	29
Vitamina de açaí.....	30





PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

ARROZ

Ficha Técnica de Preparação: Arroz

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Arroz	2Kg	11 xícaras (chá)
Cebola	180g	2 unidades
Alho	43g	8 dentes
Óleo	40g	5 colheres (sopa)
Sal	20g	1 colher (sopa)

Rendimento:

50 porções de 88g (equivalência: 2 colheres de arroz) ou

100 porções de 44g (equivalência: 1 colher de arroz)

Modo de Preparo

1. Lave bem o arroz em água corrente e reserve.
2. Coloque água para ferver (o dobro da quantidade de arroz).
3. Pique a cebola e o alho
4. Refogue a cebola e o alho no óleo.
5. Adicione o arroz.
6. Adicione a água fervente.
7. Tempere com o sal.
8. Deixe cozinhar até secar a água.

Recomendações para porcionamento:

Creches - ½ porção (44g) ou 1 colher de arroz.

Escolas – 1 porção (88g) ou 2 colheres de arroz.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

ARROZ DOCE COM AÇÚCAR QUEIMADO

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Açúcar	400g	2 xícaras
Leite	1,5l	4 ½ xícaras
Arroz	400g	2 ¼ xícaras
Canela	15g	3 colheres de sopa

Ficha Técnica de Preparação: Arroz doce com açúcar queimado

Rendimento:

50 porções de 85g (equivalência: 2 colheres de sopa)

Modo de Preparo
1. Cozinhe o arroz com água até ficar bem cozido.
2. Em outra panela, derreta o açúcar até o ponto de caramelo.
3. Acrescente o leite ao caramelo.
4. Misture o leite caramelado no arroz e deixe cozinhar por mais alguns minutos.
5. Polvilhe a canela
6. Sirva quente ou gelado.

Recomendações para porcionamento:

1 porção de 85g ou 2 colheres de sopa.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

BOLO DE BANANA

Ficha Técnica de Preparação: Bolo de banana

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Açúcar	770g	4 xícaras (chá)
Banana	900g	6 unidades
Farinha de trigo	440g	4 xícaras (chá)
Fermento em pó	30g	2 colheres (sopa)
Óleo/manteiga	240g	1 1/5 xícara (chá)
Ovo	360g	5 unidades

Rendimento:

48 porções de 50g (equivalência: 1 pedaço)

Modo de Preparo

1. Bater as bananas, os ovos e o óleo no liquidificador.
2. Colocar essa mistura em uma tigela e acrescentar o açúcar, a farinha e o fermento.
3. Misturar e colocar em assadeira (45 x 30 cm) untada e enfarinhada.
4. Assar em forno médio.

Recomendações para porcionamento:

Uma assadeira de 45 x 30 cm rende 48 pedaços de 50g; cada pedaço corresponde a uma porção.



BOLO DE CENOURA

Ficha Técnica de Preparação: Bolo de cenoura

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Açúcar	770g	4 xícaras (chá)
Cenoura	440g	3 ½ unidades
Farinha de trigo	430g	4 xícaras (chá)
Fermento em pó	30g	2 colheres (sopa)
Óleo	240g	1 xícara (chá) + 5 colheres (sopa)
Ovo	480g	7 unidades

Rendimento:

48 porções de 40g (equivalência: 1 pedaço)

Modo de Preparo

1. Bater no liquidificador o açúcar, as cenouras, o óleo e os ovos.
2. Acrescentar a farinha de trigo e por último o fermento em pó.
3. Despejar em uma assadeira (45 x 30 cm) untada e enfarinhada.
4. Assar em forno médio.

Recomendações para porcionamento:

Uma assadeira de 45 x 30 cm rende 48 pedaços de 40g; cada pedaço corresponde a uma porção.





PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

BOLO DE CHOCOLATE COM AVEIA

Ficha Técnica de Preparação: Bolo de chocolate com aveia

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Achocolatado em pó	770g	4 xícaras (chá)
Aveia em flocos	160g	1 ½ xícara (chá)
Farinha de trigo	220g	2 xícaras (chá)
Fermento em pó	290g	2 colheres (sopa)
Leite	200ml	1 copo americano
Óleo de soja	240g	1 xícara (chá) + 5 colheres (sopa)
Ovo	490g	6 unidades

Rendimento:

48 porções de 35g (equivalência: 1 pedaço)

Modo de Preparo

1. Bater os líquidos no liquidificador.
2. Em uma tigela incorporar o achocolatado, a farinha e a aveia.
3. Colocar em assadeira untada e enfarinhada.
4. Assar em forno médio.

Recomendações para porcionamento:

Uma assadeira de 45 x 30 cm rende 48 pedaços; cada pedaço corresponde a uma porção de 35g.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

BOLO DE FUBÁ

Ficha Técnica de Preparação: Bolo de fubá

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Açúcar	600g	3 xícaras (chá)
Farinha de trigo	220g	2 xícaras (chá)
Fermento em pó	30g	2 colheres (sopa)
Fubá	570g	4 xícaras (chá)
Óleo/manteiga	24g	3 colheres (sopa)
Ovo	480g	7 unidades
Leite	500ml	2 xícaras (chá)

Rendimento:

48 porções de 40g (equivalência: 1 pedaço)

Modo de Preparo

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador.
2. Colocar em assadeira (45 x 30 cm) untada e enfarinhada.
3. Assar em forno médio.

Recomendações para porcionamento:

Uma assadeira de 45 x 30 cm rende 48 pedaços de 40g; cada pedaço corresponde a uma porção.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

BOLO SIMPLES

Ficha Técnica de Preparação: Bolo simples

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Açúcar	580g	3 xícaras (chá)
Farinha de trigo	440g	4 xícaras (chá)
Fermento em pó	30g	2 colheres (sopa)
Leite	288ml	1 1/5 xícara
Óleo	240g	1 xícara (chá) + 5 colheres (sopa)
Ovo	240g	4 unidades

Rendimento:

48 porções de 36g. (equivalência: 1 pedaço)

Modo de Preparo

1. Bater no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o leite e reservar.
2. Em um recipiente misturar a farinha de trigo e o fermento em pó.
3. Despejar em uma assadeira (45 x 30 cm) untada e enfarinhada.
4. Assar em forno médio.

Recomendações para porcionamento:

Uma assadeira de 45 x 30 cm rende 48 pedaços de 36g; cada pedaço corresponde a uma porção.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

CANJICA

Ficha Técnica de Preparação: Canjica

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Canjica	500g	1 pacote
Leite	2l	10 xícaras (chá)
Açúcar	400g	2 xícaras (chá)
Canela em pau		4 unidade

Rendimento:

Escola - 10 porções

Creche – 20 porções

Modo de Preparo

1. Lavar bem a canjica e deixe de molho em água por 12 horas.
2. Escorrer a água, colocar em uma panela, cobrir com água e cozinhar em fogo médio até amaciar.
3. Juntar o leite, a canela e o açúcar.
4. Deixar ferver por 20 minutos ou até ficar cremosa.



CREME DE MANDIOCA

Ficha Técnica de Preparação: Creme de mandioca

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Mandioca	500g	3 ½ xícara
Cebola	150g	1 unidade
Creme de leite	150g	½ xícara
Alho	60g	4 dentes
Óleo	8ml	1 colher (sopa)

Rendimento:

Escola – 12 porções

Creche – 24 porções

Modo de Preparo

1. Cozinhar a mandioca, amassar, tirar o pavio e reservar.
2. Refogar a cebola e o alho e acrescentar a mandioca.
3. Mexer bem e acrescentar o creme de leite.
4. Desligar e servir.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

CUSCUZ DE TAPIOCA

Ficha Técnica de Preparação: Cuscuz de tapioca

Ingrediente	Peso bruto	Medida caseira
Tapioca	500g	1 pacote
Água ou Leite	1,3l	6 ½ xícara (chá)
Açúcar	400g	2 xícaras (chá)
Coco ralado	50g	1 pacote

Rendimento:

Escola - 25 porções

Creche – 50 porções

Modo de Preparo

1. Colocar a tapioca junto com o açúcar numa travessa.
2. Ferver a água ou o leite e jogar em cima desta mistura.
3. Quando começar a formar uma pasta, colocar metade do coco ralado.
4. Tampar e abafar embrulhando em um pano de prato ou toalha de cozinha.
5. Quando esfriar, espalhar o restante do coco ralado por cima.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

FEIJÃO

Ficha Técnica de Preparação: Feijão

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Feijão	1Kg	6 xícaras (chá)
Cebola	90g	1 unidade
Alho	43g	9 dentes
Sal	20g	1 colher (sopa)
Óleo	20g	2 colheres (sopa)

Rendimento:

50 porções de 70g (equivalência: 1 concha) ou

100 porções de 35g (equivalência: ½ concha)

Modo de Preparo

1. Escolher o feijão e deixar de molho na véspera do preparo, armazenado em geladeira.
2. Escorrer a água do molho e levar para cozinhar com nova água (três vezes a quantidade de feijão).
3. Picar o alho, a cebola e refogar em óleo.
4. Acrescentar os temperos refogados ao feijão depois de cozido.
5. Acrescentar o sal e deixar no fogo até o caldo engrossar.

Recomendações para porcionamento:

Creches - ½ porção (35g) ou ½ concha.

Escolas – 1 porção (70g) ou 1 concha.



LEITE COM ACHOCOLATADO

Ficha Técnica de Preparação: Leite com achocolatado

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Leite	1l	5 copos (americano)
Achocolatado	100g	5 colheres (sopa)

Rendimento:

5 porções de 200ml (equivalência: 5 copo americano)

Modo de Preparo

1. Acrescentar o achocolatado ao leite e mexer.
2. Servir logo em seguida.

Recomendações para porcionamento:

1 porção ou 200ml equivale a 1 copo americano.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

LEITE COM CAFÉ

Ficha Técnica de Preparação: Leite com café

Ingrediente	Peso bruto	Medida caseira
Leite	1l	6 copos
Café diluído	300ml	1 ¼ xícara (chá)
Açúcar	90g	5 colheres (sopa)

Rendimento:

5 porções de 200ml (equivalência: 1 copo americano).

Modo de Preparo

1. Preparar o café em água filtrada.
2. Acrescentar o leite e o açúcar e mexer.
3. Servir logo em seguida.

Recomendações para porcionamento:

1 porção ou 1 copo americano (200ml).



MINGAU DE AMIDO DE MILHO

Ficha Técnica de Preparação: Mingau de amido de milho

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Açúcar	50g	2 colheres (sopa)
Amido de milho	40g	2 colheres (sopa)
Leite	240ml	1 copo (duplo)

Rendimento:

Escola - 3 porções

Creche – 6 porções

Modo de Preparo

1. Misturar o açúcar e o amido de milho
2. Juntar o leite aos poucos, misturar bem.
3. Levar ao fogo baixo, mexer sempre, até ferver e engrossar.
4. Servir morno.





PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

MINGAU DE AVEIA

Ficha Técnica de Preparação: Mingau de aveia

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Leite	1l	5 copos (americanos)
Açúcar	200g	10 colheres (sopa)
Aveia	180g	15 colheres (sopa)

Modo de Preparo

1. Misturar o leite, o açúcar e a aveia
2. Levar ao fogo baixo, mexer sempre, até ferver e engrossar.
3. Servir morno.





MINGAU DE FUBÁ COM COCO E CANELA

Ficha Técnica de Preparação: Mingau de fubá com coco e canela

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Fubá	90g	5 colheres (sopa)
Leite	2l	10 copos (americanos)
Açúcar	400g	20 colheres (sopa)
Canela	-	5 colheres (chá)

Rendimento:

Escolar - 10 porções de 200g ou

Creche – 20 porções de 100g

Modo de Preparo

1. Coloque $\frac{3}{4}$ do leite em uma panela, e leve ao forno médio/baixo.
2. Misture o fubá com o restante do leite, açúcar e canela.
3. Quando o leite estiver quente, mais não fervendo, junte a mistura de o fubá e mexa até levantar fervura.
4. Abaixar o fogo e deixe cozinhar por 15 minutos, mexendo de vez enquanto.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

PURÊ DE ABÓBORA

Ficha Técnica de Preparação: Purê de abóbora

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Abóbora descascada	500g	1 unidade
Manteiga	15g	½ colher (sopa)
Salsa	20g	1 colher (sopa)

Rendimento:

Escola - 4 porções

Creche – 8 porções

Modo de Preparo

1. Picar a abóbora.
2. Colocar a abóbora descascada e picada em uma panela e deixar cozinhar até secar a água.
3. Retirar do fogo e amassar com um garfo ou passar pelo espremedor.
4. Juntar a manteiga e levar ao fogo novamente por cerca de 10 minutos.
5. Polvilhar a salsa e servir a seguir.



PURÊ DE BATATA

Ficha Técnica de Preparação: Purê de batata

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Batata	3,700kg	19 unidades
Margarina	150g	6 colheres (sopa)
Leite	1,5l	6 ¼ xícaras (chá)
Sal	25g	1 colher (sopa)

Rendimento:

50 porções de 90g (equivalência: 2 colheres de sopa cheia).

Modo de Preparo

1. Cozinhar a batata e espreme-la.
2. Levar a batata espremida ao fogo com o leite, o sal e a margarina.

Recomendações para porcionamento:

1 porção de 90g ou 2 colheres de sopa cheia.



PURÊ DE LEGUMES

Ficha Técnica de Preparação: Purê de legumes

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Batata	2,25kg	16 unidades
Couve – flor	300g	3 xícaras
Alho	60g	4 dentes
Cenoura	150g	1 unidade
Leite	120ml	½ copo (duplo americano)
Manteiga	60g	3 colheres (sopa)
Sal	5g	½ colher (chá)
Pimenta do reino moída	1g	¼ colher (chá)
Salsa	20g	1 colher (sopa)

Rendimento:

Escola - 10 porções

Creche – 20 porções

Modo de Preparo

1. Levar ao fogo uma panela com água e sal.
2. Quando a água ferver, cozinhar a batata, a couve-flor, o alho e a cenoura.
3. Manter a panela no fogo até cozinhar a batata.
4. Escorrer os legumes.
5. Bater os legumes junto com o leite, o sal e a pimenta.
6. Polvilhar a salsa no purê e servir.



SOPA DE FEIJÃO

Ficha Técnica de Preparação: Sopa de feijão

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Feijão cozido	600g	3 xícaras (chá)
Batata	80g	1 unidade
Água	720ml	3 copo americano (duplo)
Tomate	200g	2 unidades
Macarrão	100g	1 xícara

Rendimento:

Escola - 3 porções

Creche – 6 porções

Modo de Preparo

1. Picar a batata em cubos e o tomate.
2. Bater o feijão, a água e o tomate no liquidificador.
3. Colocar o feijão batido e a batata em uma panela e cozinhar até amaciar a batata.
4. Acrescentar mais água se ficar muito grosso.
5. Acrescentar o macarrão na panela fervente e cozinhar pelo tempo indicado na embalagem pelo fabricante.
6. Salpicar pimenta do reino a gosto e servir.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

SOPA DE LEGUMES

Ficha Técnica de Preparação: Sopa de legumes

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Carne bovina picada	500g	2 xícaras (chá)
Cebola	150g	1 unidade
Cenoura	240g	2 unidades
Brócolis	750g	1 maço
Abobrinha	90g	1 unidade
Batata	480g	6 unidades
Tomate	400g	4 unidades
Vagem	675g	15 unidades
Água	3l	15 xícaras (chá)
Óleo	8ml	1 colher (sopa)

Rendimento:

Escola – 6 porções

Creche – 12 porções

Modo de Preparo

1. Picar a cebola, a cenoura em rodelas e abobrinha em cubos.
2. Esquentar o óleo em uma panela, juntar a cebola, as cenouras, a abobrinha e cozinhar até que os legumes fiquem dourados, mexendo frequentemente.
3. Retirar com escumadeira e reservar.
4. No mesmo óleo da panela, dourar os cubos de carne e mexer sempre até que fiquem dourados.
5. Colocar os ingredientes restantes na panela, juntamente com a carne, os legumes reservados, as batatas e os tomates e deixar levantar fervura.
6. Abaixar o fogo, tampar e cozinhar até a carne e as batatas estejam macias.
7. Esperar esfriar e, se preferir, bater no liquidificador.
8. Servir em seguida.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

SUCO CONCENTRADO

Ficha Técnica de Preparação: Suco concentrado

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Suco concentrado	500ml	1 garrafa
Água	4l	20 xícaras (chá)
Açúcar	120g	8 colheres (sobremesa)

Observação para açúcar: escola – colher de sobremesa cheia (15g); creche – colher de sobremesa rasa (7g).

Rendimento:

4,5litros

Modo de Preparo

1. Misturar o suco concentrado com a água.
2. Adicionar o açúcar e mexer bem.
3. Servir.



SUFLÊ DE LEGUMES

Ficha Técnica de Preparação: Suflê de legumes

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Chuchu	310g	1 unidade
Cenoura	640g	4 unidades
Batata	1,6kg	4 unidades
Vagem	20g	¼ xícara (chá)
Leite	240ml	1 copo (americano duplo)
Manteiga	8g	1 colher (chá)
Amido de milho	40g	2 colheres (sopa)
Clara de ovo	30g	3 unidades

Rendimento:

Escola - 6 porções

Creche – 12 porções

Modo de Preparo

1. Descascar, picar e cozinhar os legumes.
2. Fazer o molho branco com o leite, a manteiga e o amido de milho à parte.
3. Refogar os legumes em pouco óleo.
4. Juntar o molho branco.
5. Colocar em uma assadeira.
6. Bater as claras em neve e colocar por cima.
7. Levar ao forno até dourar.

Observação: as gemas podem ser aproveitadas juntando-se ao molho branco ou ao refogado.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

TUTU DE FEIJÃO

Ficha Técnica de Preparação: Tutu de feijão

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Feijão cozido	240g	2 xícaras (chá)
Farinha de mandioca	160g	1 xícara (chá)

Rendimento:

Escola – 4 porções

Creche – 8 porções

Modo de Preparo

1. Bater o feijão no liquidificador.
2. Levar o feijão ao fogo até ferver.
3. Adicionar a farinha de mandioca até atingir a cremosidade desejada.
4. Servir em seguida.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

VITAMINA DE AÇAÍ

Ficha Técnica de Preparação: Vitamina de açaí

Ingrediente	Quantidade	Medida caseira
Açaí	100g	1 polpa
Água filtrada	120 g	½ copo (duplo)
Banana nanica	120g	1 unidade
Aveia em flocos	56g	4 colheres (sopa)

Rendimento:

Escola - 11 porções

Creche – 22 porções

Modo de Preparo

1. Picar a banana.
2. Bater no liquidificador a polpa congelada com a água, a banana picada e aveia.
3. Servir.



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

MEDIDAS CASEIRAS

CEREAIS E DERIVADOS		
<u>ALIMENTO</u>	<u>MEDIDA CASEIRA</u>	<u>PESO MÉDIO (G)</u>
Arroz poli cozido	1 c de servir cheia	70
	1 c de sopa cheia	25
Arroz integral cozido	1 c de servir cheia	70
	1 c de sopa cheia	25
Aveia em flocos crus	1 c de sopa cheia	12
Creme de arroz	1 c de sopa cheia	20
Farinha de trigo	1 c de sopa cheia	18
	1 c de sopa cheia	15
Farinha de rosca	1 c de chá cheia	3
Farinha láctea	1 c de sopa cheia	12
Fubá	1 c de sopa cheia	18
Flocos de milho	1 c de sopa cheia	10
Maisena	1 c de sopa cheia	15
Mucilon (arroz)	1 c de sopa cheia	10
Mucilon (milho)	1 c de sopa cheia	10
Milho de pipoca	1 pacotinho de pipoca	20 g de milho
Neston	1 c de sopa cheia	8
Macarrão cozido	1 X / 1 c de sopa	200 / 22
Pão francês	1 unidade / 1 bisnaga	50 / 300
Pão de forma	1 fatia	22
Pão de hambúrguer	1 unidade	60
Biscoito "cream-craker"	1 unidade	7
Biscoito Maisena	1 unidade	3
Biscoito Maria	1 unidade	3
Biscoito recheado	1 unidade	15
Bisnaguinha "seven-boys"	1 unidade	25
Bolo básico	1 fatia grande	80
Sagu (preparado)	1 c de sopa	30

ÓLEOS E GORDURAS		
<u>ALIMENTO</u>	<u>MEDIDA CASEIRA</u>	<u>PESO X (G)</u>
Óleo de soja	1c de sopa	10
Maionese	1c de sopa cheia	30
Manteiga	1c de sopa cheia / nivelada	30/15
	1c de chá	10
Creme de leite	1 lata 'Nestlé' P.L.	300
	1c de sopa cheia	35
	1c de chá cheia	18
Banha de porco (industrializada)	1c de sopa cheia / rasa	35/18



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

HORTALIÇAS		
ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	P/ 50 X (G)
Abóbora (moranga)	1x cozida /1c de sopa cozida	150/120
Abobrinha	1x cozida /1c de sopa cozida	125/25
Alface	1 folha média /1x crua	5/40
Almeirão	1x cru /1c de sepa cru	40/4
Batata baroa	1x cozida /1c de sepa cozida	165/25
Batata doce	1c de sopa cozida	20
Batata inglesa	1x cozida em cubos	140
	1x frita a palito	70
	1c de sepa /1xfrita "chips" tipo palha	130
Berinjela	1c de sopa	25
Brócolos	1c de sopa cru / cozido	10/15
	1x cozido	95
Beterraba	1x cozida	150
	1 uni. média cozida s/ casca	120
	1c de sopa cozida	20
Cará	1c de sopa cozido	20
Cebola	1 uni. média s/ casca	95
	1c de sopa /1x picada	15/130
Cenoura	1c de sopa /1x cozida (picada)	20/120
	1c de sopa /1x crua (ralada)	10/90
Couve-flor	1c de sopa cozida /1x cozida	15/100
Couve-manteiga	1 folha média	50
	1x crua picada	30
	1x cozida	80
	1c de sopa crua / cozida	6/10
Ervilha	1c de sopa cozida	30
Espinafre	1x cozido	125
	1c de sopa cozido	15
Jiló	1c de sopa cozido	25
	1 uni.	40
Mandioca	1x cozido	160
	1c de sopa cozida	25
Palmito	1c de sopa	10
Pepino	1 fatia	10
Pimentão	1c de sopa cru / cozido	20/15
Rabete	1c de sopa	25
Repolho	1x cru / cozido	80/100
	1c de sopa cru / cozido	10/17
Tomate	1 uni. média	120
	1 fatia média	20
Vagem	10 vagens cozidas	90
Chuchu	1x cozido	160
	1c de sopa cozido	25
Taioba	1 folha grande	70
Ora-pro nobis	1c de sopa	20



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

LEGUMINOSA		
<u>ALIMENTO</u>	<u>MEDIDA CASEIRA</u>	<u>PESO X (G)</u>
Amendoim	1c de sopa	20
Feijão cozido	1 concha gde. só grão	150
	batido	160
	1 concha peq. só grão	65
	batido	80
	1c de sopa	25
	1c de servir	40
Soja preparada	1c de sopa	20
Grão de bico	1c de sopa cozido	30

FRUTAS		
<u>ALIMENTO</u>	<u>MEDIDA CASEIRA</u>	<u>PESO MÉDIO(G)</u>
Abacate	1 uni. peq. s/ semente (PL)	100
Abacaxi	1 fatia média / 1x picado	100/160
	1 c de sopa picado	15
Banana maçã	1 uni. s/ casca	50
Banana prata	1 uni. s/ casca	45
Banana nanica	1 uni. s/ casca	120
Banana (amassada)	1 colher de sopa	15
Banana (picada)	1 colher de sopa	20
Caju	1 uni. grande	60
Caqui	1 uni. média	100
Figo	1 uni. peq/ gde.	40/60
Goiaba	1 uni. peq/ gde.	100/190
Jambo	1 unidade	30
Laranja	P.L. (gramas)	suco X (ml)
Laranja pêra	1 uni. 130	80
Laranja campista	1 uni. 120	70
Laranja Bahia	1 uni. 200	125
Laranja serra d'água	1 uni. 120	-
Limão	1 uni. 120	50
Maçã Argentina	1 uni. com casca / sem casca	140/120
Maçã nacional	1 uni. com casca / sem casca	80/65
Melancia	1 fatia média s/ casca / 1x picada	300/150
Mamão (comum)	1 fatia média s/ casca / 1x picada	180/170
Mamão (amazonas)	1 uni. s/ casca	270
Manga (peq.)	1 uni. s/ casca e s/ caroço	60
Manga rosa	1 uni. s/ casca e s/ caroço	125
Maracujá	1 uni. (só polpa) peq. / gde.	45/83
Melão	1 fatia média s/ casca e semente	100
Mexerica	1 uni. média s/ casca	100
Morango		
Pêra	1 uni. média	100
Pêssego	1 uni. com casca ou sem casca	85/80
Uva Diáia	4 unidades	50
Uva Rubi	4 unidades	50



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

CARNES		
<u>ALIMENTO</u>	<u>MEDIDA CASEIRA</u>	<u>PESO X (G)</u>
Carne de boi (preparada)	Bife (peq/méd/gde)	50/80/100
	1c de sopa cheia (moela)	30
Carne de frango	1 coxa (peq/méd/gde)	38/45/80
	1 asa	38
	1 sobrecoxa	60
	1 peito	225 (sozinho)
	fígado (1 uni.)	50
	moela (1 uni.)	60
	coração (1 uni.)	15
Carne de porco	1 bife peq.	60
Fígado de boi	bife médio cru / frito	80/75
Língua de boi	1 pedaço médio	60
Lingüiça	1 pedaço médio	60
Mortadela	1 fatia média	20
Ovo de galinha	1 uni. cozido	50
	1 gema / 1 clara	20/30
Pescado	1 peixe peq.	50
Presunto	1 fatia fina	10
Salsicha	1 uni.	35
Sardinha	1 uni. média	50

LEITE E DERIVADOS		
<u>ALIMENTO</u>	<u>MEDIDA CASEIRA</u>	<u>PESO X (G)</u>
Leite (vaca)	1 copo americano até o friso	140
	até a borda	180
Pasteurizado	1 copo duplo até o friso	250
	até a borda	270
Leite em pó	1c de sopa cheia	12
	logurte	potinho 'Itambé' c/ polpa de frutas
Requeijão cremoso	1 copo americano	140
	1c de sopa	82
	1c de sopa cheia	25
	1c de chá cheia / nivelada	20/10
Mussarela	1 fatia fina	15
Queijo prato	1 fatia média	30
Ricota	1c de sopa cheia	25

AÇÚCARES		
<u>ALIMENTO</u>	<u>MEDIDA CASEIRA</u>	<u>PESO X (G)</u>
Açúcar cristal	1c de sopa cheia / rasa	20/10
	1c de chá cheia / rasa	5/2
Açúcar refinado	1c de sopa cheia / rasa	20/10
	Açúcar mascavo	1c de sopa cheia / rasa
Doce em pasta	1c de sopa cheia	30
Mel de abelhas	1c de sopa	10
'Karo'	1c de sopa	10
bala	1 unidade	5



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

OUTROS		
<u>ALIMENTO</u>	<u>MEDIDA CASEIRA</u>	<u>PESO X (G)</u>
Chocolate em pó	1c de sopa cheia / rasa	20/10
Chocolate 'bis' 'Lacta'	1 unidade	6
Catchup	1c de sopa cheia / rasa	20/15
Pó de café	1c de sopa cheia / rasa	10/5
	1c de chá cheia	5
Patê	1c de sopa cheia / rasa	30/17
Sal (refinado)	1c de sopa cheia / rasa	30/15
	1c de chá cheia	8
	1c de café nivelada	1

- Aveia em Flocos (AF); Farinha de Aveia (FA); Farinha de Mandioca (FM);
Farinha de rosca (FR); Farinha de trigo (FT); Fubá (Fu); Maisena (Ma)

	AF	FA	FM	FR	FT	Fu	Ma
1 xícara	98g	105g	150g	140g	151g	145g	113,8g
1c sopa padrão cheia	14g	10g	19g	12g	20g	20g	14,7g
1c sopa padrão nivelada	5g	5g	10g	7g	11g	10g	9g
1c sopa comum cheia	14g	10g	15g	12g	19g	20g	26g
1c de sopa comum nivelada	2g	3g	5g	7g	9g	2g	12,9g

- Óleo

1 xícara	218g
1 colher de sopa padrão	10g
1 colher de sopa comum	11g

Carne de boi

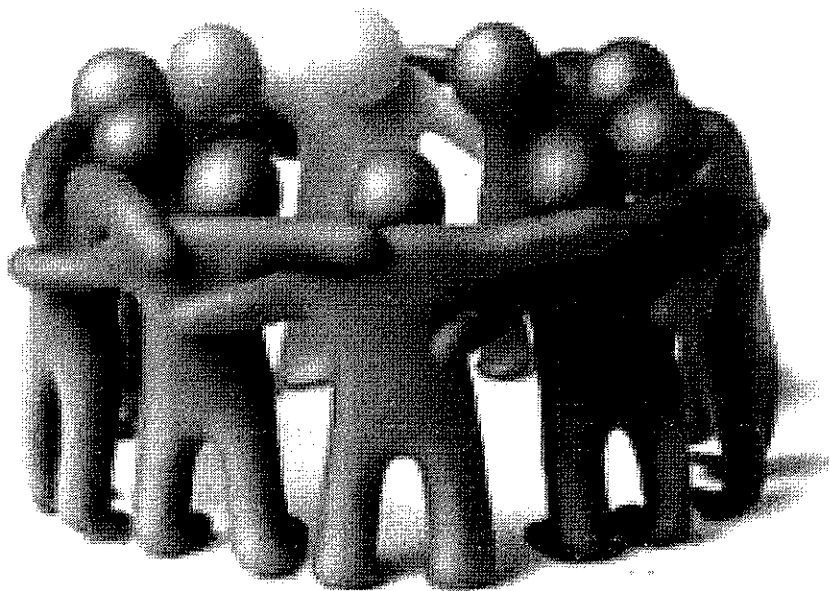
	Crua	Preparada	Fr.
1 bife peq.	35g	20g	0,37
1 bife méd.	84g	55g	0,65
Carne moída			
1 xícara	240g	227g* / 140g	0,94
1 colher de sopa padrão			
cheia		18g	
nivelada		10g	
1 colher de sopa comum			
cheia		25g	
nivelada		9g	



PREFEITURA MUNICIPAL DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
INFRAESTRUTURA / SETOR MERENDA ESCOLAR

**“ONDE EXISTE UNIÃO EXISTE
SEMPRE VITÓRIA.”**

(Publício Siro)





Anexo VI - Relação de Unidades Escolares x Grupos por Cardápio

Grupo A

UNIDADES ESCOLARES	Qtd.de Refeições Estimada / Dia
Creche Ernestina Quintanilha	75
C.E.M. Laurinda de Souza Conceição	60
C.E.M. Marly Quintanilha	125
Creche Prof. Maria Amélia	145
E. M. Profª Maria Rita Novellino	70
E.M. Prof.ª Lydia Sherman	215
E.M. Profª Eliete Mureb de Araújo Goês // CRECHE	20
Total	710
** OBSERVAÇÃO - SEM REFEIÇÃO A MAIS QUILOMBOLA	

Grupo B

UNIDADES ESCOLARES	Qtd.de Refeições Estimada / Dia
E.M. Profª Eliete Mureb de Araújo Goês	350
E.M. José Bento Ribeiro Dantas	453
E.M. Nicomedes Theotônio Vieira	760
E.M. Antônio Alípio da Silva	380
E.M. Emílgio Gonçalves Coutinho	555
E. M. Regina da Silveira Ramos Vieira	585
C. M. Paulo Freire	702
E.E.Mz Profª Eulina de Assis Marques	503
E.M. José Pereira Neves Júnior	370
E.M. Manoel Juvenal Vieira	0
E.M. Prof. Darcy Ribeiro	471
Total	5129
** OBSERVAÇÃO - SEM REFEIÇÃO A MAIS QUILOMBOLA	

Grupo C

UNIDADES ESCOLARES	Qtd.de Refeições Estimada / Dia
E.M. João José de Carvalho	780
E.M. Profª Cléa Maria Barreto	582
E. M. Manoel Antônio da Costa	557
INEFI	576
E.M. Eva Maria Conceição Oliveira	551
Total	3046
** OBSERVAÇÃO - COM REFEIÇÃO A MAIS QUILOMBOLA	

Grupo C - Unidades Escolares em Região Quilombola; Unidades com uma Refeição a mais Quilombola.



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ANEXO VII - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

CARDÁPIO 1 GRUPO A

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 24 SEMANAS



ANEXO VII - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

CARDÁPIO I GRUPO B

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 24 SEMANAS



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ANEXO VII - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

CARDÁPIO 1 GRUPO C

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 24 SEMANAS



ANEXO VII - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

CARDÁPIO 2 GRUPO A

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 16 SEMANAS



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ANEXO VII - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

CARDÁPIO 2 GRUPO C

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA R\$
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 16 SEMANAS



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

ANEXO VII - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS

Referência	Semanas	Dias	Execução
1	8	40	Dia 1 - 40
2	8	40	Dia 41 - 80
1	8	40	Dia 81 - 120
2	8	40	Dia 121 - 160
1	8	40	Dia 161 - 200
Total de dias			200



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 36/2018

FL _____

RUBRICA _____

Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

ANEXO II
PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMACAO DOS BUZIOS

Estrada da Usina, 600
Centro
Armação dos Búzios - RJ

Anexo II - Planilha de Composição de Preços

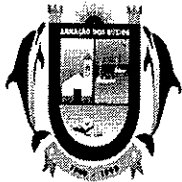
Pregão: 003/2018 Processo Adm: 36/2018

Data do Certame: 26/02/2018 Hora: 10:00

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, COM FORNECIMENTO DE MATERIAL, FERRAMENTAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS. PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES SEGUINDO O CRONOGRAMA DE 200 DIAS LETIVOS.

Item	Produto	Und.	Qtd.	Pr. Médio	Pr. Médio Total	PREGÃO PRESENCIAL
1	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, COM FORNECIMENTO DE MATERIAL, FERRAMENTAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS. PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES SEGUINDO O CRONOGRAMA DE 200 DIAS LETIVOS.	SV	1,00	6.834.610,0000	6.834.610,00	

Valor Global R\$ 6.834.610,00



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

ANEXO III
(MODELO DE CREDENCIAMENTO)

Á

Comissão Permanente de Licitação – MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS

Pregão Presencial nº xxx/2018

Prezados Senhores,

Credenciamos o/a Sr. (a), nacionalidade, cédula de identidade nº, emitido pelo, para, em nome da(nome da empresa)....., participar do Pregão Presencial sob referência, podendo, para tanto, juntar e apresentar documentos, apresentar propostas, assinar propostas, atos e termos, requerer e deliberar, apresentar recursos, renunciar a direitos, inclusive recursos, e tudo o mais que se fizer necessário, de acordo com o Edital.

Local e Data

Assinatura do representante legal da empresa devidamente identificada



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

ANEXO IV
DECLARAÇÃO DE PROPOSTA

Pregão Presencial nº xxx/2018

Pela presente, declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei e 8.666/93 e suas atualizações.

Propomos à Prefeitura Municipal de Armação dos Búzios, pelo menor preço a seguir indicado o fornecimento de _____, objeto desta licitação, obedecendo às estipulações do correspondente edital deste certame e asseverando que:

- a) A prestação de serviços constantes do rol de especificações será de boa qualidade.
- b) Temos plenas condições de fornecer os produtos ou prestar serviços constantes da relação;
- c) Em caso de divergência entre os valores prevalecerá o de menor valor;
- d) Cotamos como preço unitário para fornecimento dos produtos ou prestação dos serviços na presente licitação, nos termos do Anexo I, estando já incluídos todos os custos.
- e) O valor total da proposta é de R\$ _____ (por extenso)

Uma vez aberta às propostas, estamos cientes de que não serão admitidos pedidos de retificação dos valores, das condições ou vantagens oferecidas.

O prazo de validade desta Declaração de Proposta é 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura do respectivo envelope, renováveis conforme norma deste edital.

Local / data

(assinatura do representante legal)

Razão Social do proponente:

Endereço:

Telefone:

CNPJ nº.

Inscrição Estadual:

Inscrição Municipal:

Banco (nome e nº.)

Agência (nome e nº.)

Conta Corrente nº.



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 36/2018

FL _____

RUBRICA _____

Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS

Estrada da Usina, 600
Centro
Armação dos Búzios - RJ

Anexo V - Planilha de Proposta de Preços

Nome da Firma ou Razão Social: _____	Processo Adm: 36/2018
Data: _____	Pregão: 003/2018
Endereço: _____	Data: 26/02/2018
CNPJ: _____	Horário: 10:00
Inscrição Estadual: _____	
Inscrição Municipal: _____	
Agência: _____ Banco: _____ C/C: _____	

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, DESTINADA A OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, COM FORNECIMENTO DE MATERIAL, FERRAMENTAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS. PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES SEGUINDO O CRONOGRAMA DE 200 DIAS LETIVOS.

Item	Produto	Unidade	Marca	Quantidade	Valor	Valor Total
1	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO S DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	SV		1,00		
Descr	DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, COM FORNECIMENTO DE MATERIAL, FERRAMENTAS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS. PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES SEGUINDO O CRONOGRAMA DE 200 DIAS LETIVOS.					

Valor Total: _____

Por extenso: _____

Prazo de entrega do objeto conforme o edital

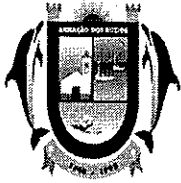
Validade da Proposta 60 dias

Condições de pagamento conforme o edital

Qualificação do representante legal:

Assinatura/Carimbo do Responsável

Declaramos total aceitação aos termos e condições estabelecidas para a presente licitação.



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

Anexo VI – Declaração de Fatos Impeditivos
(modelo)

(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada___ (endereço completo)____, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos Superveniente, para sua habilitação no presente processo licitatório, assim como ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Armação dos Búzios, ___ de _____ 2018.

Assinatura do representante legal

carimbo CNPJ

(Esta carta deverá ser confeccionada em papel timbrado da empresa).



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

Anexo VII – Declaração Trabalhista de Menores

A, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal, Sr., portador da Carteira de Identidade nº e do CPF nº, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999 que:

() não realiza trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos.

() emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Armação dos Búzios, ___ de _____ 2018.

Representante Legal
(nome e assinatura)
(com carimbo da empresa)



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

Anexo VIII – Declaração de Atendimento ao Edital

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a) _____ portador do R.G. n.º _____ e do CPF/MF n.º _____, **DECLARA:**

- Assumir inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;
- Que na Empresa não há servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, conforme dispõe o artigo 9º, inciso III da Lei Federal nº 8666/93.

Armação dos Búzios, ___ de _____ 2018.

Representante Legal
(nome e assinatura)
(com carimbo da empresa)



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

ANEXO IX Minuta de Contrato

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/2018

TERMO DE CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXX.

O MUNICÍPIO DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob n.º xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede administrativa situada na Estrada da Usina Velha, n.º 600, Centro, Armação dos Búzios - RJ, representado neste ato pela Secretaria Municipal de XXXXXXXXXXX, por intermédio do secretário Sr. XXXXXXXX, brasileiro, casado, nomeado através da portaria sob o n.º XXX/2017, portador da cédula de identidade n.º XXXXXXXX, expedido pelo IFP/RJ, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o n.º XXX.XXX.XXX-XX e pela Secretaria Municipal de XXXXXXXX, através do secretário nomeado pela portaria n.º XXXX de XX de XXXX de 2017, Sr. XXXXXXXX, brasileiro, casado, médico, portador da cédula de identidade profissional n.º XXXXXXXX, expedido pelo XXX/RJ e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o n.º XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na Rua XXXX, n.º XXX, Bairro: XXXXX, Cidade - RJ, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **XXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º XX.XXX.XXX/0001-XX, com sede na Rua XXXX, n.º XXX, sala XXX, Bairro XXXX, Cidade - RJ - CEP: xx.xxx-xxx, representada pela sócio Sr. xxxxxxx, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade n.º xxxxxxx, expedida pelo XXX/XX e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o n.º XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na XXXXXXX, n.º XXX, Bairro xxxxx, Estado xxxxxx-XX - CEP: xx.xxx-xxx, doravante denominada **CONTRATADA**, perante as testemunhas abaixo firmadas, pactuam o presente Contrato, em decorrência do resultado da Licitação na Modalidade Pregão Presencial sob o n.º xxx/2018, realizado nos autos do Processo Administrativo n.º xxxx/2018, nos termos das seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

- 1.1. O presente contrato administrativo tem por objeto a xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, conforme Termo de Referência e demais anexos que, para todos os fins e efeitos legais, são partes integrantes deste contrato.
- 1.2. O objeto deste contrato somente será recebido, nos termos do Art. 73, inciso I, da Lei Federal n.º 8.666/93, se estiver plenamente de acordo com as especificações constantes dos documentos citados no projeto básico.

CLÁUSULA SEGUNDA: REGIME DE EXECUÇÃO

- 2.1. Obriga-se a CONTRATADA a executar o objeto deste Contrato pelo regime de menor preço por item, nos termos do artigo 10, II, da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 2.2. Os serviços deverão ser executados obedecendo, fiel e integralmente, a todas as normas, itens, elementos, especificações, condições e projetos constantes do Processo, Edital, Anexos e instruções que forem fornecidas pelo Município.
- 2.3. Os documentos referidos no parágrafo antecedente, aceitos e conferidos pela CONTRATADA, passam juntamente com sua proposta, a constituir parte integrante deste Contrato para todos os fins e efeitos.



CLÁUSULA TERCEIRA: DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1. Os serviços de que trata este Contrato serão realizados de acordo com as quantidades restabelecidas no Edital e preços constantes na proposta da **CONTRATADA**.

3.2. Dá-se ao presente contrato, o valor de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxx), correspondente às especificações previstas no Termo de Referência, constante dos autos do Processo Administrativo n°. xxxx/2018, que é parte integrante do presente contrato. Sendo o valor de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxx), referente ao objeto xxxxxxxx.

3.3. Qualquer pagamento somente será efetuado à **CONTRATADA** por produtos efetivamente entregues e após a conferência pelo Servidor Responsável, e ainda, se a **CONTRATADA** não tiver nenhuma pendência de débito junto ao **CONTRATANTE**, inclusive de multas, sendo que eventual atraso no pagamento incidirá multa na ordem de 1% (um por cento) sobre o valor da fatura e originará compensação financeira, que terá por base os índices do IPCA. Quanto a eventual antecipação de pagamento, dará direito ao desconto "pro rata die", calculado com base nos índices da IPCA.

3.4. Os valores serão pagos, após o respectivo adimplemento das obrigações constantes no edital e projeto básico, devendo as faturas serem apresentadas na Secretaria Municipal de xxxxxxxxxxxx do Município de Armação dos Búzios – RJ, juntamente com as notas de empenho correspondentes.

3.5. A realização de todo e qualquer pagamento devido à **CONTRATADA**, em decorrência do presente Contrato, e de eventuais aditamentos, só se efetivará mediante autorização da **CONTRATANTE**, observada a legislação de Administração Financeira e Contabilidade Pública.

3.6. Os pagamentos serão realizados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data final do período de adimplemento a que se referir, mediante fatura que deverá ser apresentada pela **CONTRATADA**, atestada e visada por 02 (dois) servidores da Secretaria responsável pelo recebimento.

3.7. Caso se faça necessário a retificação da fatura por culpa da **CONTRATADA**, o prazo terá sua contagem suspensa até a data de reapresentação da fatura ao órgão, isenta de erros, dando-se, então, prosseguimento à contagem.

3.8. Os pagamentos serão efetuados após a regular liquidação das despesas, nos termos do artigo 63, da Lei n° 4.320/64, obedecido ao disposto no artigo 73, da Lei Federal n° 8.666/1993.

3.9. O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso injustificado sofrerá a incidência de juros moratórios de 0,01667% ao dia, alcançando 6% ao ano, consoante o artigo 406, da Lei Federal n°. 10.406/2002.

3.10. No caso de antecipação de recursos para pagamento aplicar-se-á o inciso XIV, "d" do art. 40 da Lei Federal n° 8.666/1993 c/c art. 9° da Lei n° 10.520/2002, aplicando-se a base de cálculo do item anterior.

3.11. O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso em virtude de ato ou fato que não seja atribuível à **CONTRATADA** sofrerá a incidência do índice IPCA "pro rata die", a título de compensação financeira, que será o produto resultante do mesmo índice do dia anterior ao pagamento, multiplicado pelo número de dias de atraso do mês correspondente, repetindo-se a operação a cada mês de atraso.

3.12. Entende-se por atraso o período que exceder o trintídio previsto nesta cláusula, e no caso de antecipação de recursos para pagamento aplicar-se-á o inciso XIV, "d" do artigo 40 da Lei Federal n°. 8.666/1993.

3.13. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.14. As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

1) Prog. Trabalho: xx.xxx.xxxx.x.xxx

Despesa: x.x.xx.xx.xx

Fonte: xxx

R\$ xxx.xxx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)



3.15. Fica assegurada a correção do presente contrato através dos índices legais.

3.16. O valor do contrato é fixo e irrevogável, até o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias consecutivos, prazo após o qual será admitido, na hipótese de prorrogação do Contrato, em havendo justificativa, reajuste do valor, somente em suas parcelas remanescentes, obedecendo à variação dos índices IPCA, correspondente às famílias constantes da Proposta, consoante a fórmula contida no Edital e tendo como data base a data da apresentação da proposta pela CONTRATADA.

3.17. O pagamento será efetivado mediante crédito em conta bancária que o beneficiário informará.

CLÁUSULA QUARTA: DO PRAZO

4.1. O prazo para execução dos serviços é de 12 (doze) meses, com a execução dos serviços seguindo o cronograma de 200 dias letivos, contados da emissão da Autorização de fornecimento.

CLÁUSULA QUINTA: DA MANUTENÇÃO E FISCALIZAÇÃO

5. O CONTRATANTE deverá promover a fiscalização sistemática da realização dos serviços contratados na forma do artigo 73, I, Lei 8.666/93.

5.1. A fiscalização da prestação de serviço caberá ao CONTRATANTE, notada à unidade requisitante, ou a quem dele preposto seja, a quem incumbirá a prática de todos e quaisquer atos próprios ao exercício desse procedimento, definidos na legislação pertinente e, em especial, na especificação do serviço, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas neste contrato.

5.2. A CONTRATADA declara antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, obrigando-se a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

5.3. Compete à CONTRATADA fazer minucioso exame das especificações dos serviços, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à fiscalização todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas, para o devido esclarecimento, que venham a impedir o bom desempenho do contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

5.4. A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne ao serviço prestado, à sua entrega e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante a CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na entrega dos mesmos não implicará em co-responsabilidade do CONTRATANTE e de seus prepostos.

CLÁUSULA SEXTA: DAS PENALIDADES

6.1. O inadimplemento total ou parcial de qualquer das obrigações ora estabelecidas, implicará, além das sanções previstas na Lei Federal n.º 8.666/93, artigo 86 a 88, as seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multa administrativa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, sem prejuízo de perdas e danos e da multa moratória cabíveis;

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a PMAB, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o CONTRATADO ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicável, conforme letra c desta cláusula.



- 6.1.1. A penalidade estabelecida no subitem anterior é de competência da Prefeitura Municipal.
- 6.1.2. Após o décimo dia de atraso ou no caso de reincidência na execução imperfeita do contrato, poderá restar caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, ensejando a rescisão unilateral de relação contratual e/ou cancelamento da respectiva nota de empenho pela Administração. Sujeita-se, ainda, a CONTRATADA às sanções previstas nessa cláusula.
- 6.1.3. O valor da multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontado da garantia do respectivo contratado, se essa tiver sido exigida.
- 6.1.4. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o CONTRATADO por sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente.
- 6.1.5. A multa a que alude este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique cumulativamente as sanções previstas pela Lei 8.666/1993.
- 6.1.6. Quem, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, ensejar o retardamento da execução de seu objeto por não celebrar o contrato, deixar de entregar o objeto, apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas para o caso.
- 6.1.7. As penalidades poderão ser registradas no sistema de cadastro de fornecedores e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas para o caso.
- 6.1.8. A multa não exime a CONTRATADA de responsabilidade por perdas e danos decorrentes de infrações cometidas.
- 6.2. Nas hipóteses de aplicação das penalidades, será garantido contraditório e ampla defesa em processo administrativo.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA RESCISÃO

- 7.1. A contratante poderá rescindir administrativamente o presente contrato, nas hipóteses previstas no Art. 78, incisos I ao XII, da Lei Federal nº 8.666/93, sem que acarrete, para a contratada, direito a indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.
- 7.2. Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções previstas na legislação pertinente, ficará a CONTRATADA sujeita, ainda, à multa de até 20% (vinte por cento) do valor global atualizado do Contrato, sem prejuízo da reposição das importâncias indevidamente recebidas e das perdas e danos que forem apurados.
- 7.3. A rescisão administrativa observará o disposto no artigo 80 da Lei Federal nº. 8.666/1993.

CLÁUSULA OITAVA: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

8. O presente objeto não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no seu todo ou em parte.

CLÁUSULA NONA: DAS RESPONSABILIDADES

- 9.1. A CONTRATADA assume, na forma do Art. 70 e seguintes da Lei Federal nº 8.666/93, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, aparelhos e equipamentos necessários a boa e perfeita execução dos serviços contratados. Responsabilizando-se também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados a CONTRATANTE ou a terceiros.



9.2. O CONTRATANTE não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária securitária, e decorrente da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente à CONTRATADA.

9.3. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.4. A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas no processo.

CLAUSULA DÉCIMA: DAS OBRIGAÇÕES

10.1 – Do CONTRATANTE:

10.1.1 – Supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços, verificando se todas as obrigações foram cumpridas, acompanhar o andamento dos serviços, bem como atestar as Notas Fiscais/Faturas competentes;

10.1.2 – Fornecer todas as informações que se fizeram necessárias à CONTRATADA para atender aos padrões de qualidade, exigidos no projeto;

10.1.3 – Assegurar o livre acesso das pessoas credenciadas pela CONTRATADA às suas instalações, impedindo que pessoas não credenciadas intervenham no andamento dos serviços a serem prestados, em qualquer situação;

10.1.4 – Efetuar o pagamento dos serviços nos termos desse projeto.

10.1.5 - Executar fielmente o contrato, de acordo com as cláusulas avençadas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

10.1.6 - Atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo a efetiva prestação do objeto deste contrato;

10.1.7 - Aplicar à empresa vencedora penalidades, quando for o caso;

10.1.8 - Prestar à CONTRATADA toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;

10.1.9 - Efetuar o pagamento à Contratada no prazo avençado, após a entrega das faturas no setor competente, devidamente atestada por servidor deste setor, conforme alínea "a", inciso XIV, do artigo 40, da Lei nº. 8.666/1993;

10.1.10 - Notificar, por escrito, à CONTRATADA da aplicação de qualquer sanção;

10.1.11 - Fiscalizar a execução do contrato, com o direito de impugnar tudo o que estiver em desacordo com estas instruções e a boa técnica de execução;

10.2 - Da CONTRATADA:

10.2.1 – Executar os serviços previstos neste documento, de acordo com o Termo de Referência constante às fls. xxx/xxx;

10.2.2 – Manter o sigilo e a confidencialidade de quaisquer dados que a CONTRATANTE fornecer e que sejam classificados como confidenciais;

10.2.3 – Devolver a CONTRATANTE todos os materiais por este fornecidos, necessários à realização do projeto, nas mesmas condições em que os recebeu a menos de seu desgaste natural ocasionado pelo uso;

10.2.4 – Manter pessoal habilitado e com experiência para executar, adequadamente, todos os serviços contratados;

10.2.5 – Zelar para que a execução dos serviços ocorra em rigorosa obediência às determinações da fiscalização da CONTRATANTE;

10.2.6 - Executar fielmente o contrato, de acordo com as cláusulas avençadas e exigidas no edital e seus anexos, bem como na nota de empenho, dentro do prazo estipulado, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

10.2.7 – Prestar o serviço no local determinado no edital;



- 10.2.8** – Manter contato permanente com a Secretaria responsável pela retirada da nota de empenho;
- 10.2.9** - Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos e serviços;
- 10.2.10** - Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;
- 10.2.11** – Tomar medidas preventivas necessárias para evitar danos a terceiros, em consequência da prestação de serviço. Será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA a obrigação de reparar os prejuízos que vier a causar a quem quer que seja e quaisquer que tenham sido as medidas preventivas acaso adotadas;
- 10.2.12** - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite legal;
- 10.2.13** – atender a determinações e exigências formuladas pelo CONTRATANTE;
- 10.2.14** - Executar o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta, no edital e seus anexos;
- 10.2.15** - Executar o objeto com boa qualidade, dentro dos padrões exigidos neste edital;
- 10.2.16** – refazer, por sua conta e responsabilidade, a qualquer época, o serviço prestado, desde que fique comprovada a existência de não conformidade com o exigido no certame, somente possível de aferição com a devida utilização;
- 10.2.17** – reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem os vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução ou de materiais empregados;
- 10.2.18** - Responder pelo pagamento dos salários devidos pela mão-de-obra empregada nos serviços, pelos encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários respectivos, e por tudo mais que, como empregadora deve satisfazer, além de ficar sob sua integral responsabilidade e observância das leis trabalhistas, previdenciárias e fiscais, assim como os registros, seguros contra riscos de acidente do trabalho, impostos e outras providências e obrigações necessárias à execução dos serviços;
- 10.2.19** - Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, 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 contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos na via pública junto à execução dos serviços;
- 10.2.20** - Executar o objeto contratado com completa organização, elevada qualidade e no prazo estipulado;
- 10.2.21** - Realizar com seus próprios recursos todas as obrigações relacionadas com o objeto desta licitação, de acordo com as especificações determinadas neste edital e em seus anexos;
- 10.2.22** - Cumprir a legislação federal, estadual e municipal pertinente, bem como se responsabilizar pelos danos e encargos de qualquer espécie decorrentes de ações ou omissões, culposas ou dolosas, que praticar durante a execução do contrato;
- 10.2.23** – Providenciar todos os recursos necessários à execução dos serviços descritos no Projeto Básico.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ACEITAÇÃO DO OBJETO DO CONTRATO

- 11.** A aceitação do serviço se dará mediante a avaliação de funcionários do CONTRATANTE que constatarão se o projeto atende a todas as especificações contidas no edital.
- 11.1.** Na recusa de aceitação por não atenderem às exigências do CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá refazer qualquer serviço defeituoso ou qualitativamente inferiores, passando a contar os prazos para pagamento e demais compromissos da CONTRATANTE a partir da data da efetiva aceitação.
- 11.2.** A aceitação do serviço será provisório para efeito de posterior verificação da conformidade do serviço com a especificação e, definitivo após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação.
- 11.3.** Salvo se houver exigência a ser cumprida pelo adjudicatário, o processamento da aceitação provisória ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 30 (trinta) dias úteis, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo da repartição interessada.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DAS CLÁUSULAS EXORBITANTES

12. Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do artigo 58, da Lei nº. 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DOS TRIBUTOS E DESPESAS

13. Constituirá encargo exclusivo da CONTRATADA o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA PUBLICAÇÃO

14. Até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente, será providenciada a publicação resumida deste contrato, na Imprensa Oficial, onde são publicadas os atos do Poder Executivo, para ocorrer no prazo de 20(vinte) dias daquela data (na forma do art. 61, §único).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO FORO

15. Fica eleito o Foro da Cidade de Armação dos Búzios, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios oriundos deste contrato. E por estarem justos e acordados, firmam o presente TERMO DE CONTRATO em 5 (cinco) vias de igual forma e teor, mas para um só e único efeito, que depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes e por duas testemunhas abaixo identificadas.

Armação dos Búzios, XX de XXXX de 2018.

SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXX

EMPRESA XXXXXXX

Testemunha 01	Testemunha 02
Assinatura	Assinatura
Nome	Nome
RG	RG
CPF	CPF



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 36/2018

FL _____

RUBRICA _____

Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

Anexo X – Relação de Unidades Escolares X Grupo por Cardápio



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

Anexo X - Relação de Unidades Escolares x Grupos por Cardápio

Grupo A

UNIDADES ESCOLARES	Qtd.de Refeições Estimada / Dia
Creche Ernestina Quintanilha	75
C.E.M. Laurinda de Souza Conceição	60
C.E.M. Marly Quintanilha	125
Creche Prof. Maria Amélia	145
E. M. Profª Maria Rita Novellino	70
E.M. Prof.ª Lydía Sherman	215
E.M. Profª Eliete Mureb de Araújo Goês // CRECHE	20
Total	710
** OBSERVAÇÃO - SEM REFEIÇÃO A MAIS QUILOMBOLA	

Grupo B

UNIDADES ESCOLARES	Qtd.de Refeições Estimada / Dia
E.M. Profª Eliete Mureb de Araújo Goês	350
E.M. José Bento Ribeiro Dantas	453
E.M. Nicomedes Theotônio Vieira	760
E.M. Antônio Alípio da Silva	380
E.M. Emigdio Gonçalves Coutinho	555
E. M. Regina da Silveira Ramos Vieira	585
C. M. Paulo Freire	702
E.E.Mz Profª Eulina de Assis Marques	503
E.M. José Pereira Neves Júnior	370
E.M.Manoel Juvenal Vieira	0
E.M. Prof. Darcy Ribeiro	471
Total	5129
** OBSERVAÇÃO - SEM REFEIÇÃO A MAIS QUILOMBOLA	

Grupo C

UNIDADES ESCOLARES	Qtd.de Refeições Estimada / Dia
E.M. João José de Carvalho	780
E.M. Profª Ciléa Maria Barreto	582
E. M. Manoel Antônio da Costa	557
INEFI	576
E.M. Eva Maria Conceição Oliveira	551
Total	3046
** OBSERVAÇÃO - COM REFEIÇÃO A MAIS QUILOMBOLA	

Grupo C - Unidades Escolares em Região Quilombola; Unidades com uma Refeição a mais Quilombola.



Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

ANEXO XI - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
(Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008)

Essa planilha deve ser preenchida para cada cargo/função da mão-de-obra da Contratada e deverá ser adaptada às especificidades do serviço e às necessidades do órgão ou entidade Contratante, de modo a permitir a identificação de todos os custos envolvidos na execução do serviço.

Nº Processo	
Licitação Nº	

Dia ___ / ___ / ___ às ___ : ___ horas

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
D	Nº de meses de execução contratual	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	de	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)

Nota (1) - Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive adaptar rubricas e suas respectivas provisões e ou estimativas, desde que devidamente justificado.

Nota (2)- As provisões constantes desta planilha poderão não ser necessárias em determinados serviços que não necessitem da dedicação exclusiva dos trabalhadores da CONTRATADA para com a Administração.



Planilha A – Mão-de-obra

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

Nota: Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	



MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENS AIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	

Nota: o valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
	Total de Insumos diversos	

Nota: Valores mensais por empregado.



MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		



Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	



Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo – Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B.1. Tributos Federais (especificar)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
Total			



Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Planilha B - Quadro-resumo do Custo por Empregado

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B + C + D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado		

Planilha C - Quadro-resumo – VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS

Tipo de serviço (A)	Valor proposto por emprega do (B)	Qtde de emprega dos por posto (C)	Valor propos to por posto (D) = (B x C)	Qtde de posto s (E)	Valor total do serviço (F) = (D x E)
I Serviço 1 (indicar)	R\$		R\$		R\$
II Serviço 2 (indicar)	R\$		R\$		R\$
... Serviço .. (indicar)	R\$		R\$		R\$
VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS (I + II + III + ...)					



Planilha D - Quadro - demonstrativo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA

Valor Global da Proposta		
	Descrição	Valor (R\$)
A	Valor proposto por unidade de medida *	
B	Valor mensal do serviço	
C	Valor global da proposta (valor mensal do serviço X nº meses do contrato).	

Nota (1): Informar o valor da unidade de medida por tipo de serviço



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BUZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

PROC: 36/2018

FL _____

RUBRICA _____

Edital da Licitação na Modalidade Pregão Presencial nº 003/2018

ANEXO XII
PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS UNITÁRIOS



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO A

Cardápio 1 - 1ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Biscoito Salgado	Arroz doce com coco e canela		Pão careca com margarina		Biscoito doce	
	Leite com achocolatado	Peixe ao molho		Refresco*		Leite batido com maçã	
Almoço	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Came moída refogada	Pirão		Isca de fígado acebolada		Omelete	
	Chuchu refogado	Salada de Beterraba		Purê de abóbora		Batata inglesa assada	
	-	Arroz		Salada de aífice com tomate		Salada de agrião	
	Macarrão espaguete	Feijão		Arroz		Arroz	
	Feijão	-		Feijão		Feijão	
	-	Valor Total	Valor Total	Melancia		Manga	
Lanche	Biscoito doce	Mingau de fubá com coco e canela		Leite batido com banana e aveia		Pão careca com margarina	
	Leite com açúcar queimado*	Valor Total		Refresco		Leite com	
Jantar	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Omelete de legumes	Caldo de ervilha		Sopa de lentilha		Risoto de carne	
	Feijão	Valor Total		Valor Total		Feijão	
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total	

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO
CNPJ



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 25/02/2018 às 10h00

GRUPO A

Cardápio 1 - 2ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Biscoito doce		Canjica com coco		Pão careca com margarina		Biscoito salgado		Bolo de banana com casca
	Milk-shake de maracujá	Valor Total		Refresco	Refresco	Leite com açúcar queimado	Refresco*		
Almoço	Peixe ao molho	Valor Total	Omelete		Frango assado	Valor Total	Carne picadinha ao molho	Valor Total	Frango ensopado
	Abóbora assada		-	Farofa de banana		Batata inglesa cozida			Creme de milho
	Vagem refogada		Salada de chuchu com beterraba		Salada de alface		Salada de rúcula com tomate		Couve refogada
	Arroz		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão
	-		-		Melancia		Manga		Maçã
Lanche	Mingau de chocolate	Valor Total	Biscoito salgado	Valor Total	Leite batido com banana e aveia	Valor Total	Mingau de amido de milho	Valor Total	Pão careca com margarina
			Leite com açúcar queimado*						Leite
									achocolatado
Jantar	Caldo de apim	Valor Total	Sopa de legumes	Valor Total	Polenta	Valor Total	Omelete com legumes	Valor Total	Caldo de abóbora
					Frango desfiado	Valor Total	Feijão	Valor Total	
									Valor Total

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO A

Cardápio 1 - 3ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Biscoito doce			Pão careca com margarina		Biscoito salgado		Bolo simples	
	Leite com achocolatado	Cuscuz com coco		Refresco*		Leite com achocolatado		Refresco	
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Almoço	Feixe ao molho	Carne seca ensopada		Frango ensopado		Estrogonofe de carne		Carne picadinha ao	
	Pirão	Purê de inhame		Purê de abóbora		-		Chicória refogada	
	Salada de chuchu	-		Salada de espinafre		Salada de alface com tomate		-	
	Arroz	Arroz		Arroz		Arroz		Arroz	
	Feijão	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
	-	-		Manga		Mamão		Banana	
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Lanche	Mingau de aveia	Biscoito salgado		Mingau de amido de milho		Leite batido com banana		Biscoito salgado	
		Leite com açúcar queimado*						Leite com achocolatado	
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Jantar	Sopa de feijão com macarrão	Caldo de aipim		Canja de galinha		Caldo de ervilha		Risoto de carne	
								Feijão	
	Valor Total	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO A

Cardápio 1 - 4ª Semana

REFEIÇÃO	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Biscoito Salgado		Arroz doce com coco e canela		Pão careca com margarina		Bolo de cenoura		Biscoito doce			
	Leite com achocolatado				Leite com açúcar queimado		Refresco		Leite com açúcar queimado*			
Almoço		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Carne moída refogada		Peixe ao molho		Frango assado		Risoto de carne		Carne suína			
	Abóbora assada		Prão		Vagem refogada		Beterraba cozida		Farofa de couve			
	-		Chuchu cozido		Salada de cenoura		Salada de rúcula		Salada de alface			
	Arroz		Arroz		Arroz		-		Arroz			
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão			
Lanche		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Biscoito doce		Biscoito salgado		Leite batido com mamão e aveia		Pão careca com margarina		Biscoito salgado			
	Leite com açúcar queimado*		Leite com achocolatado				Leite com açúcar queimado		Leite com achocolatado			
		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Jantar	Polenta		Caldo inhame				Sopa de legumes		Sopa de feijão com legumes			
	Carne moída				Canja de galinha							
		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO A

Cardápio 1 - 5ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Mingau de fubá com coco e canela		Canjica com coco		Creme de abacate		Pão careca com margarina		Bolo de chocolate com aveia
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Almoço	Omelete		Peixe ao molho		Frango ensopado		Isca de figado acebolado		Carne picadinha ao molho
	Abobrinha refogada		Pirão		Inhame cozido		Purê de abobora		Batata inglesa cozida
	-		Salada de beterraba		Espinafre refogada		Salada de alface		Salada de chicória e tomate
	Arroz		Arroz		Macarrão espaguete		Arroz		Arroz
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão
	-		-		Banana		Maçã		Manga
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Lanche	Biscoito salgado		Biscoito doce		Pão careca com margarina		Leite batido com maçã e aveia		Mingau de amido de milho
	Leite com achocolatado		Leite com açúcar queimado		Leite com achocolatado*				
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Jantar	Caldo de aipim		Sopa de feijão com macarrão		Risoto de carne		Caldo de ervilha		Omelete de legumes
					Feijão				Feijão
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO A

Cardápio 1 - 6ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Mingau de chocolate	Cuscuz com coco	Biscoito doce	Pão careca com margarina	Bolo de maçã				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
Almoço	Peixe ao molho	Carne seca ensopada	Estrogonofe de carne	Isca de fígado acebolado	Refresco*				
	Pirão	Aipim cozido	Farofa de cenoura	Purê de abóbora	Frango ensopado				
	Salada de chuchu	Salada de beterraba com vagem	Salada de alface	Couve refogada	Chuchu cozido				
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Salada de rúcula				
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Arroz				
Lanche			Maçã	Manga	Feijão				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
	Biscoito salgado	Biscoito doce	Leite batido com banana e aveia	Mingau de aveia	Biscoito Salgado				
Jantar	Leite com açúcar queimado	Milk-shake de maracujá			Leite com achocolatado				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
	Caldo de abóbora	Caldo de inhame	Sopa de feijão com legumes	Sopa de legumes	Carja de gainha				
	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total	Valor Total				
	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia	Valor Total Dia				

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO A

Cardápio 1 - 7ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum		Biscoito doce		Pão careca com margarina		Mingau de fubá com coco e canela		Bolo de laranja	
		Leite com achocolatado		Refresco*				Refresco	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Almoço		Carne moída refogada		Frango assado		Carne suína		Frango ensopado	
		Purê de batata inglesa		Crema de espinafre		Crema de milho		Farofa de cenoura	
		Salada de cenoura		Salada de tomate		Salada de alface		Salada de beterraba	
		Macarrão espaguete		Arroz		Arroz		Arroz	
		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
		-		Manga		Banana		Maçã	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Lanche		Biscoito salgado		Leite batido com maçã com aveia		Pão careca com margarina		Biscoito salgado	
		Leite com açúcar queimado*		Refresco		Refresco		Leite com açúcar queimado	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Jantar		Polenta		Sopa de feijão com macarrão		Caldo de ervilha		Omelete de legumes	
		Carne moída						Feijão	
		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia

Data: ___/___/___

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

GRUPO A

Cardápio 1 - 8ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum		Mingau de fubá com coco e canela		Canjica com coco		Pão careca com margarina		Bolo de banana com casca	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total	Leite com açúcar queimado		Refresco*	
		Omelete		Carne moída		Isca de fígado acebolado		Estrogonofê de carne	
		Salada de beterraba		Purê de inhame		Farofa de banana		Abobrinha refogada	
		Vagem refogada		-		Brócolis refogado		Salada de alface com tomate	
Almoço		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz	
		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
		-		-		Manga		Banana	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Lanche		Biscoito salgado		Biscoito doce		Pão careca com margarina		Leite batido com maçã e aveia	
		Milk-shake de maracujá		Leite com açúcar queimado*		Refresco		Biscoito salgado	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Jantar		Sopa de feijão com macarrão		Caldo de abóbora		Omelete de legumes		Risoto de carne	
						Feijão		Feijão	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 1 GRUPO A

SEMANA 1

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 2

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 3

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 4

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 5

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 6

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 7

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

SEMANA 8

DIA	TOTAL DIA RS
1	
2	
3	
4	
5	
TOTAL SEMANA	

TOTAL EM 8 SEMANAS

TOTAL EM 24 SEMANAS



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 2 / 2018

GRUPO A

Cardápio 2 - 1ª Semana

	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Biscoito doce		Arroz doce com coco e canela		Pão careca com		Leite batido com banana e aveia		Bolo simples			
	Leite com açúcar queimado			Refresco		Refresco			Refresco			
Almoço	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Peixe ensopado		Carne moída refogada		Frango ensopado		Isca de fígado acebolada		Carne picadinha ao molho			
	Batata doce sautee		Aipim cozido		Creme de milho		Purê de batata doce		Cenoura refogada			
	Vagem refogada		Chuchu cozido		Salada de agrião		Salada de alface		Salada de chicória			
	Arroz		Macarrão espaguete		Arroz		Arroz		Arroz			
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão			
	-		-		Banana		Maçã		Banana			
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Lanche	Mingau de fubá com		Biscoito salgado		Creme de abacate		Pão careca com margarina		Biscoito salgado			
			Leite com achocolatado				Leite com achocolatado		Leite com açúcar queimado			
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Jantar	Omelete de legumes		Caldo de ervilha		Sopa de lentilha		Caldo de inhame		Risoto de carne			
	Feijão								Feijão			
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00

CARDÁPIO 2 / 2018

GRUPO A

Cardápio 2 - 2ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Biscoito doce			Pão careca com		Lite batido com banana e aveia		Bolo de fubá	
	Leite com achocolatado			Refresco				Refresco	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Almoço	Omelete			Frango assado		Carne picadinha ao molho		Frango ensopado	
	Farofa de cenoura			Purê de batata doce		Aipim cozido		-	
	Salada de beterraba			Couve refogada		Salada de alface		Salada de rúcula	
	Arroz			Arroz		Arroz		Arroz	
	Feijão			Feijão		Feijão		Feijão	
	-			Banana		Maçã		Banana	
Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Lanche	Mingau de fubá com coco e canela			Biscoito doce		Pão careca com margarina		Mingau de aveia	
				Milk-shake maracujá		Leite com café			
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Jantar	Caldo de aipim			Polenta		Omelete com legumes		Caldo de abóbora	
				Frango desfiado		Feijão			
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 as 10h00

CARDÁPIO 2 / 2018

GRUPO A

Cardápio 2 - 3ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Biscoito doce			Pão careca com		Bolo de banana com casca		Creme de abacate	
	Milk-shake de maracujá			Refresco		Leite com açúcar queimado			
Almoço	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Carne moída		Peixe colorido		Isacas de fígado		Omelete		Carne picadinha ao molho
	Polenta		Pirão		Purê de batata doce		Abobrinha refogada		Batata doce cozida
	Salada de cenoura		Vagem refogada		Salada de alface		Salada de espinafre		-
	Arroz		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão
Lanche	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Mingau de chocolate		Biscoito salgado		Leite batido com banana e aveia		Mingau de amido de milho		Biscoito doce
			Leite com açúcar queimado						Leite com achocolatado
Jantar	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Sopa de feijão com macarrão		Caldo de aipim		Sopa de legumes		Caldo de ervilha		Risoto de carne
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Feijão
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia

Data: ___/___/___

CARIMBO PADRONIZADO CNPJ

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 2 / 2018
GRUPO A

Cardápio 2 - 4ª Semana

REFEIÇÃO		Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Biscoito Salgado		Arroz doce com coco e canela		Pão careca com		Bolo de cenoura		Biscoito doce	
	Leite com achocolatado			Refresco	Refresco				Leite batido com banana	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Almoço	Peixe ao molho		Carne moída ao molho		Carne suína		Carne picadinha ao molho		Frango assado	
	Pitão		Purê de batata doce		Polenta		Abobrinha refogada		Beterraba ralada	
	Salada de beterraba		-		Couve refogada		Salada de alface		Salada de agrião	
	Arroz		Arroz		Arroz		Arroz		Macarrão espaguete	
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Lanche	Biscoito doce		Mingau de fubá com coco e canela		Biscoito Salgado		Leite batido com maça e aveia		Pão careca com margarina	
	Leite com açúcar queimado			Leite com achocolatado				Leite com açúcar queimado		
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Jantar	Caldo de inhame		Polenta		Sopa de legumes		Sopa de feijão com legumes		Canja de galinha	
			Carne moída							
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

____/____/____
Assinatura do responsável legal
CARIMBO PADRONIZADO CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 2 / 2018
GRUPO A

Cardápio 2 - 5ª Semana

REFEIÇÃO		Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Biscoito Salgado		Cuscuz com coco		Pão careca com		Leite batido com maçã e aveia		Bolo de chocolate com aveia	
	Leite com achocolatado		Refresco		Refresco		Refresco		Refresco	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Almoço	Peixe ensopado		Isca de fígado acebolada		Frango assado		Carne picadinha ao molho		Frango ensopado	
	Pirão		Aipim cozido		Creme de milho		Brócolis cozido		Purê de batata doce	
	Salada de chuchu		Vagem refogada		Salada de alface		Beterraba ralada		Salada de agrião	
	Arroz		Arroz		Arroz		Macarrão espaguete		Arroz	
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Lanche	Mingau de amido de milho		Biscoito doce		Leite batido com banana e aveia		Pão careca com margarina		Biscoito salgado	
			Leite com café		Refresco		Refresco		Leite com açúcar queimado	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
Jantar	Caldo de aipim		Sopa de feijão com macarrão		Caldo de ervilha		Risoto de carne		Omelete de legumes	
							Feijão		Feijão	
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO
CNPJ



ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 2 / 2018
GRUPO A

Cardápio 2 - 6ª Semana

REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Mingau de fubá com coco e canela		Canjica com coco		Pão careca com Refresco		Bolo de maçã Refresco		Creme de abacate
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Almoço	Carne moída		Peixe ao molho		Carne picadinha ao molho		Estrogonofe de carne		Frango assado
	Purê de batata		Pirão		Inhame cozido		Batata inglesa sauté		Purê de inhame
	Salada de beterraba		-		Salada de agrião		Salada de rúcula		Salada de rúcula
	Arroz		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz
	Feijão		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Lanche	Biscoito salgado		Biscoito doce		Leite batido como maçã e mamão		Mingau de chocolate		Pão careca com margarina
	Leite com achocolatado		Leite com açúcar queimado						Refresco
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
Jantar	Caldo de abóbora		Caldo de inhame		Sopa de feijão com legumes		Sopa de legumes		Caldo de galinha
	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia

Data: ___/___/___

Assinatura do responsável legal

CARIMBO PADRONIZADO
CNPJ



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E FAZENDA
COORDENADORIA DA UNIDADE DE LICITAÇÃO

ANEXO XII - PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Pregão Presencial nº 003/2018 - Em 26/02/2018 às 10h00
CARDÁPIO 2 / 2018
GRUPO A

Cardápio 2 - 7ª Semana

	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição	REFEIÇÃO	Valor Unitário por Refeição
Desjejum	Biscoito salgado		Arroz doce com coco e canela		Pão careca com		Biscoito doce		Bolo de laranja	
	Leite com açúcar queimado		Arroz doce com coco e canela		Refresco		Leite batido com maçã		Refresco	
Almoço	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Carne seca ensopada		Carne picadinha ao molho		Frango ensopado		Iscas de fígado acebolado		Omelete	
	Aipim cozido		Cenoura ralada		Brócolis cozido		Purê de batata doce		Beterraba ralada	
	Arroz		Salada de chuchu		Salada de alface		Salada de agrião		Salada de rúcula	
	Feijão		Arroz		Arroz		Arroz		Arroz	
	-		Feijão		Feijão		Feijão		Feijão	
Lanche	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Biscoito salgado		Biscoito doce		Mingau de fubá com coco e canela		Pão careca com margarina		Leite batido com banana e aveia	
	Leite com achocolatado		Leite com açúcar queimado				Refresco			
Jantar	Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total		Valor Total	
	Sopa de feijão com macarrão		Caldo de aipim		Polenta		Caldo de ervilha		Canja de galinha	
	Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia		Valor Total Dia	

CARIMBO PADRONIZADO
CNPJ

Data: ___ / ___ / ___

Assinatura do responsável legal



PREFEITURA DA CIDADE DE ARMAÇÃO DOS BÚZIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
GABINETE DO SUBSECRETÁRIO

À Comissão Permanente de Licitação

A/c Presidente da Comissão

Assunto: Telefone para contato para agendamento de Visita Técnica;

Ilma. Sra. Presidente da Comissão,

Venho pelo presente, informar que o telefone de contato informado no edital PP 003/2018, encontra-se em manutenção em razão de problemas técnicos. Desta forma solicito que sejam notificadas todas as pessoas jurídicas que realizaram a retirada do edital do referido Pregão para que, tomem ciência de que o telefone de contato para agendamento da Visita Técnica passa a ser o de número: 22 98851-3235, sem prejuízo dos agendamentos já realizados.

Armação dos Búzios, 19 de fevereiro de 2018.

João Rafael Fonteneles Abreu

Subsecretário