



Secretaria de
Educação

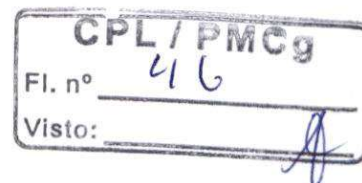


Secretaria de **Educação**

ESTUDOS TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Prestação de serviços de Nutrição e Alimentação – Refeições elaboradas na cozinha da empresa contratada e transportadas pela contratada às unidades escolares.





COMPOSIÇÃO.:

1. ANEXO A – CARDÁPIOS
2. ANEXO B – PER CAPTAS
3. ANEXO C – RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES
4. ANEXO D – QUANTIDADES MÍNIMAS DE UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA EMPRESA CONTRATADA
5. ANEXO E – MODELO DE PLANILHA ENTREGA DE REFEIÇÕES
6. ANEXO F – CHECK LIST DIÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO REFEIÇÕES IN LOCO
- 6.1. ANEXO F – FORMULÁRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
7. ANEXO G – ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO.:

1.1. O presente estudo serve essencialmente para assegurar a viabilidade técnica da contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de nutrição e alimentação – refeições elaboradas na cozinha da contratada e transportadas pela contratada às unidades de ensino da Rede Municipal.

2. DO OBJETIVO.:

2.2. Busca-se contratar a prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da contratada, que deverá ser preparada na cozinha piloto da Contratada, obedecendo o item 4.9 da Resolução – RDC N°. 216, de 15 de setembro de 2004, de forma que a alimentação seja preparada e transportada para as escolas, sem perder os padrões de qualidade.

3. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.:

3.3. O objetivo deste Estudo é garantir a continuidade do fornecimento da merenda escolar nas unidades de ensino da Rede Municipal, através de refeições devidamente acondicionadas em sacos plásticos térmicos acondicionados ou em cubas com tampas seguido pelos recipientes isotérmicos (hot box), com capacidade adequada à quantidade a ser servida e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até o(s) local(is) indicado(s) pelo Contratante, onde serão distribuídas, porcionadas e servidas aos estudantes, crianças, adolescentes e jovens e adultos das unidades de ensino ligadas a Secretaria Municipal de Educação que deverá estar embasada nas Especificações Técnicas definidas neste ETP.

3.1. Para a operacionalização desses serviços deverão ser previstos.:

- a) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral necessários para a execução dos serviços (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros);
- b) A disponibilização de mão de obra especializada (nutricionistas, pessoal técnico, operacional e administrativo, em números suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;
- c) A disponibilização de veículos de transporte para as refeições, devendo a mesma estar devidamente acondicionada em recipientes isotérmicos até as unidades de atendimento indicadas pelo contratante, observadas às normas vigentes da Vigilância Sanitária;

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A Prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição aos beneficiários Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) contempla a operacionalização e distribuição das refeições

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Rua Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.:
54.768-847



aos estudantes, conforme padrão de alimentação estabelecido, o número de estudantes, os tipos de refeições e os respectivos horários definidos.

Segundo as características da(s) unidade(s) atendida(s), observa-se, ainda:

4.1.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.1.2. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica da nutricionista responsável, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao Serviço de Nutrição.

4.1.3. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro adequado de pessoal (técnico, operacional e administrativo) e em número suficiente necessário para a execução das atividades.

4.1.4. A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico (RT) da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

4.1.5. Para a execução dos serviços, a contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam.:

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- c) Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- d) Coleta de amostras da alimentação preparada diariamente antes do transporte;
- e) Transporte das refeições até os locais de distribuição das refeições;
- f) Distribuição das refeições nos refeitórios, estando as mesmas devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos, observando a apresentação, temperatura e qualidade, de forma a manter as condições adequadas;
- g) Porcionamento uniforme das refeições aos estudantes, utilizando-se de utensílios apropriados nas dependências da Contratada;
- h) Higienização e limpeza dos equipamentos, utensílios de cozinha e dos utilizados na preparação das refeições a serem transportadas, bem como todas as dependências utilizadas;
- i) Recolhimentos dos utensílios e resíduos descartados, que deverão ter local próprio com acondicionamento adequado. Eventuais despesas devidas à municipalidade em razão da coleta, transporte, tratamento e disposição final do lixo são de responsabilidade do Contratante.

5. CARDÁPIOS.:



5.1. Regras gerais:

- a) O cardápio diário completo e recomendações definidas nas Especificações Técnicas contidas no presente capítulo deverão nortear o atendimento aos estudantes, crianças e adolescentes assistidos com alimentação normal e dietas especiais, se houver;
- b) O **ANEXO A**, refere-se aos cardápios em geral que devem ser cumpridos pela Contratada para as diversas modalidades de ensino;
- c) As Per captas de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas fixadas no **ANEXO B**, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizado em quantidade maior ou menor, em dietas especiais;
- d) Os cardápios elaborados obedecem aos critérios de sazonalidades e são planejados atendendo às leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- e) Para a elaboração do cardápio mensal é observado o quadro com as preparações tipo desjejum, lanche, almoço e jantar que estão presentes nos cardápios de acordo com o Programa;
- f) A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente elaborado pelo Contratante;
- g) As fichas técnicas deverão ser planejadas atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- h) Nas fichas técnicas deverão constar nos cardápios os cálculos dos nutrientes e o valor energético total;
- i) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, são organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos alunos;
- j) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante (Nutricionista Responsável Técnica) após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
- k) Quando houver dietas especiais, deve ser elaborado cardápio diário completo com a adequação e substituição dos alimentos e/ou preparações alimentares, observando a especificidade de cada dieta mediante prescrição médica e/ou nutricional;
- l) Deverão constar dos cardápios os cálculos dos nutrientes e o valor energético total;
- l) Para o preparo do suco servido nas refeições deverá ser utilizado polpa de frutas ou a própria fruta;
- m) Deverão ser previstos cardápios diferenciados de desjejum, almoço, lanches e jantar para as refeições nas datas comemorativas, tais como: Carnaval, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos pais, Dia do Estudante, São João, Dia das crianças, 07 de setembro e Natal;
- n) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e socioculturais, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos alunos, possibilitando, dessa forma, atendimento equitativo;
- o) Os cardápios deverão ser compatíveis com as estações climáticas;



- p) Em casos de ajustes, os cardápios deverão ser apresentados completos ao nutricionista RT da Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias.
- q) Fica proibida à CONTRATADA a repetição da mesma opção de lanche nos turnos da manhã e tarde, bem como a repetição dos lanches em dias seguidos para o mesmo turno;
- r) Referente ao suco de fruta a ser servido em todas as refeições conforme solicitado em cardápio, é imprescindível que haja variação de sabores numa periodicidade diária;
- s) Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o valor nutritivo, como por exemplo:
- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
 - Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
 - Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura, ou simplesmente refogue-as);
 - Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

5.2. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão

Proteínas: carne bovina, carne seca, frango, peixe, fígado bovino, ovos, entre outros;

Guarnição: feijão preto, feijão macassar, feijão mulatinho, arroz, macarrão, purê de batatas batata inglesa, purê de jerimum, tubérculos, entre outros;

Temperos: tomate, alho, cebola, extrato de tomate, sal, vinagre, óleo, orégano, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, fubá, canela em pó e açúcar entre outros;

Sucos: polpas de fruta: goiaba, maracujá, acerola, cajá, entre outros;

Sobremesas: fruta (banana, maçã, laranja, melancia, entre outros):

5.3. Composição das refeições eventuais

- Lanche atividades externas / Datas Comemorativas/ Grupos Prioritários

LANCHE ESPECIAL – DATAS COMEMORATIVAS



Suco de fruta pronto para beber – 01 unidade de 200 ml – eventual
Sanduíche com recheio proteico – 01 unidade – eventual
Chocolate ao leite – 01 unidade – eventual
Bolo de bacia – 50g – eventual
Fruta – 01 unidade – eventual – entre outros gêneros e produtos alimentícios

5.4. Critério de Recebimento e Guarda de Gêneros e Produtos Alimentícios e outros Materiais de Consumo que deverão ser Observados pela Contratada:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- f) Os produtos alimentícios, assim como os materiais de consumo não alimentar, deverão ter a validade mínima para 60 dias do recebimento;
- g) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela

Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);

h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização;

i) A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou recolhimento de resíduos e lixo. O recebimento de gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução dos serviços devem ser programados em horários administrativos, somente nas segundas-feiras, terças-feiras e quartas-feiras, caso ocorra a falta de algum gênero ou insumo, a reposição deverá ser realizada na mesma semana. As entregas devem ser acompanhadas por um funcionário da Contratada (Nutricionista ou Técnico de nutrição) para avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios.

5.5. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados entre outros):

- a) Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e do Ministério da Saúde (MS) ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou em caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições





corretas e adequadas de temperatura, respeitando as características organolépticas próprias de cada produto, conforme Quadro 1 seguir:

- b) Temperaturas recomendadas para o recebimento:

TABELA DE TEMPERATURA, POR TIPOS DE ALIMENTOS

ALIMENTOS	TEMPERATURA
Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	De 04 a 07°C ou conforme recomendação do fabricante
Carnes congeladas	- 12°C ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante
Demais produtos (frios e embutidos)	De 04 a 10°C ou conforme recomendação do fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou conforme recomendação do fabricante

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos adolescentes sob a tutela do Estado atendidos pela Fundação CASA.

5.6. Recebimento de hortifrutigranjeiros

a) Para o recebimento de hortifrutigranjeiros, deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação e ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser realizada retirando-se as folhas velhas e os frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

b) Os ovos devem estar identificados individualmente conforme Decreto Estadual nº 47.015 de 18/01/2019 e acondicionados em caixas de papelão, protegidos por bandejas tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

5.7. Recebimento de leite e derivados:

a) O leite e os derivados deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e do Ministério da Saúde (MS) ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

b) Quando do recebimento, deverão ser conferidos rigorosamente:



- O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Nelas deve constar informação nutricional exigida pela legislação vigente.

TABELA DE TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA O RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

ITENS	TEMPERATURAS
Laticínios	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos adolescentes sob a tutela do Estado atendidos pela Fundação CASA.

5.8. Recebimento de estocáveis:

- a) Os estocáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, apresentando informação nutricional exigida pela legislação vigente;
- b) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;

5.9. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

- a) Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- b) No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar o prazo de validade combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- c) Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado na ANVISA e atender à legislação vigente.

5.10. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais entre outros:

- Deverão ser observados:
 - a) As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de



CPL / PMCg	
Fl. nº	54
Visto:	

frutas devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento;

- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre pallets ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Dispor os alimentos em pallets, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Os produtos de prateleiras devem ser mantidos em distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir a adequada ventilação, limpeza, e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os pallets, prateleiras e/ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- f) Organizar os produtos de acordo com as suas características: farináceos, grãos, garrafas, descartáveis entre outros;
- g) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar; h) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do teto no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- i) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos. No caso de produtos não conformes, identificar os mesmos como "produtos impróprios para o consumo" e separá-los dos demais produtos, para que seja realizada a troca pelo fornecedor;
- k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- l) Matérias-primas e ingredientes preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos ou prontos para o consumo que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência;
- m) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- n) Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam o adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos em um mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados, nas prateleiras do meio, e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa;
- o) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria





cocção); p) Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento se armazenadas em local delimitado ou em um equipamento exclusivo para este fim, e caso não apresente sinais de umidade ou bolores. Orienta-se que somente a armazenagem se faça apenas quando a unidade possuir um espaço considerável dentro da câmara frigorífica;

q) Os diferentes tipos de alimentos podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

r) Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens rasgadas e/ou furadas ou que apresentem sujidades; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas;

s) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

t) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

u) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas só podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados;

v) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;

w) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

x) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados, devendo os produtos de limpeza ser armazenados separadamente dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

y) Produtos crus, minimamente processados, que exalem odor ou exsudam devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

z) As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência dessas informações e para alimentos preparados no estabelecimento, devem ser usadas as recomendações a seguir:

5.11. Produtos congelados:

TABELA DE TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA PRODUTOS CONGELADOS

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10



- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos adolescentes sob a tutela do Estado atendidos pela Fundação CASA.

5.12. Produtos resfriados:

TABELA DE TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA PRODUTOS RESFRIADOS

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade e (Dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cozção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cozção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	15

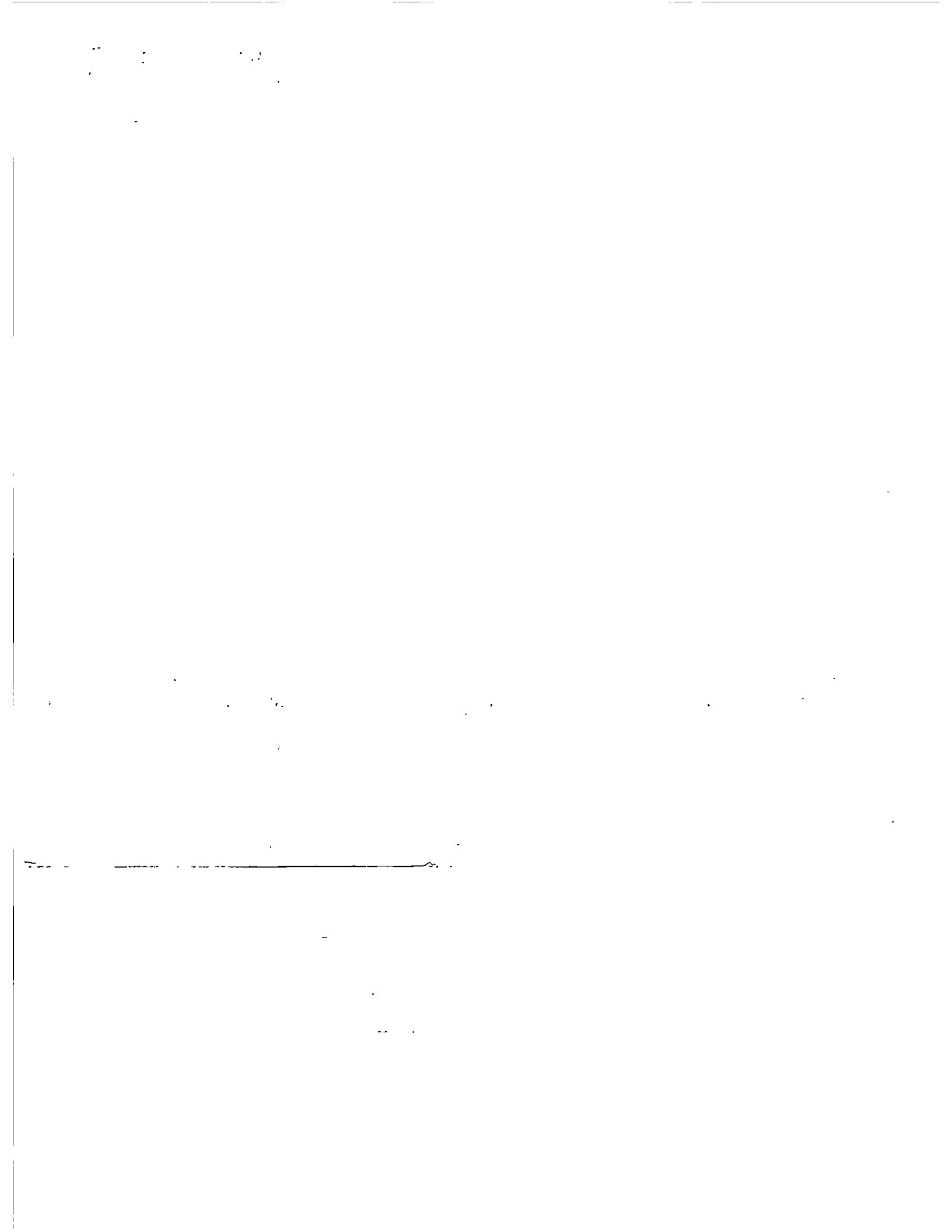
Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos adolescentes sob a tutela do Estado atendidos pela Fundação CASA.

5.13. Pré-preparo e Preparo dos Alimentos:

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Rua Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847





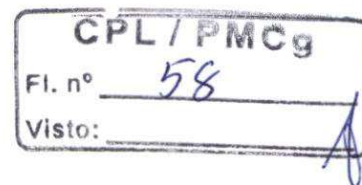


O quantitativo de merendeiras que será disponibilizado pela contratante deverá ser suficiente para atender o nível serviço especificado neste TR.

A Contratada deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- b) Orientar os funcionários, através de treinamentos, quanto à manipulação correta dos alimentos, para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante as etapas do pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, e registrar em ata assinatura dos empregados participantes;
- c) Proteger os alimentos na preparação ou quando prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob as temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 60°C;
- e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- f) Garantir que no processo de cocção os alimentos cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que tanto os molhos quanto os alimentos atinjam 74°C no seu interior;
- h) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:
 - i) Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius);
 - j) A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais, como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer, deve ser desprezado;
 - k) Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;
 - l) O óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais. Esse ato entope as tubulações e provoca poluição;
 - m) Óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas;
 - n) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas as quantidades suficientes de matérias-primas para as preparações indicadas por 30 minutos sob temperatura ambiente;
 - o) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30





minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua abaixo de 4°C e carne pronta acima de 65°C;

- p) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- q) Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses entre outros.);
- r) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, entre outros;

5.13. Higienização dos Alimentos

Regras básicas

- a) Higienizar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- d) As portas dos refrigeradores e das câmaras frias (se houver) devem ser mantidas bem fechadas;
- e) Utilizar água potável;
- f) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- g) Para a degustação do alimento devem ser usados talheres e pratos.
- h) Quando não for utilizado todo o alimento do interior de latas, estes devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox, ser cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas com as seguintes informações:
- i) O prazo de validade (para enlatados após abertos, este prazo é de 24 horas); j) O nome do produto;
- k) A data da abertura do produto;
- l) Assinatura do funcionário;
- m) A temperatura que deverá ser refrigerado (enlatado: máximo 6°C).

5.14. Hortifrutigranjeiros

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha, e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, colocando-os em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- b) O corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis;
- c) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização;
- d) Durante o período de espera para a distribuição das refeições deverão ficar sob refrigeração a 10°C, no máximo.



Cereais e Leguminosas

- a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão entre outros);
- b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

5.15. Porcionamento:

- a) O processo de porcionamento da alimentação deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- b) Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o per capita estabelecido, e utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação; O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:
 - Líquidos (sucos) – distribuídos em copos de polipropileno com capacidade de 200 ml;
 - Pães com complementos e substitutos(sanduíches, cachorro quentes, biscoitos e bolos), embalados em porções individuais;
 - Almoço: porcionados em pratos de polipropileno com dimensões adequadas à porção (evitando que os alimentos caiam sobre o balcão, na mesa e no chão), acompanhados de talher (colher) do mesmo material;
 - Sobremesas frutas: distribuídas em porções individuais, em pratos de polipropileno individuais (frutas em pedaços – abacaxi, mamão, manga, entre outros.). No caso de laranja, deverá ser servida descascada.
 - Lanches elaborados para o TURNO DIURNO (sopa, cuscuz, tubérculos e similares) e almoço – Usar pratos e talheres de polipropileno.
 - O per capita para o porcionamento das preparações são determinados pela Gerência Técnica de Alimentação e Nutrição (GETAN) conforme consta no ANEXO B deste ETP, devendo ser devidamente respeitado afim de garantir o atendimento às necessidades nutricionais diárias previstas na Resolução nº 26 de Junho de 2013 do FNDE.

5.16. Distribuição das Refeições

A distribuição deverá permanecer disponível até o início ou reinício das atividades.

- a) Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, conforme parâmetros abaixo.
- b) Para a distribuição dos alimentos quentes, a temperatura das preparações deverá estar acima de 60°C, com a consumação em até 1 hora.
- c) Para a distribuição dos alimentos refrigerados, a temperatura das preparações deverá estar entre 10°C e 21°C. Esses alimentos só poderão permanecer na distribuição por até 2



Secretaria de
Educação

CPL / PMC₉
Fl. nº 60
Visto: _____

horas. No caso de preparações com a temperatura inferior a 10°C, o prazo máximo para a permanência na distribuição é de 4 horas.

d) Os produtos da Agricultura Familiar (atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE) para o atendimento exclusivamente dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, serão fornecidos e entregues nas escolas pelas cooperativas ganhadoras da licitação, sendo de responsabilidade exclusiva da Contratada a produção, distribuição e/ou porcionamento aos alunos, devendo ser obedecido o cronograma entregue pela Contratada.

Camaragibe/PE, 17 de maio de 2023.

Rafaela Santos
Rafaela Santos

Rafaela Santos
Nutricionista
CRN-6 39266/

Nutricionista – CRN – 6 39266/P

Matrícula Nº.:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

MUNICÍPIO DE CAMARAGIBE/PE.



Secretaria de
Educação

CPL / PMCg
Fl. n° 61
Visto: _____

ANEXO A

CARDÁPIOS





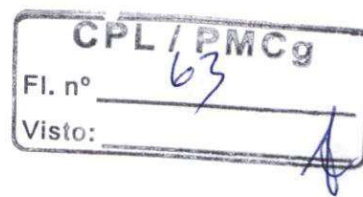
REGULAR COM DESJEJUM

CARDÁPIO 2023- PRÉ-ESCOLAR/FUNDAMENTAL 1ª SEMANA					CARDÁPIO 2023- PRÉ-ESCOLAR/FUNDAMENTAL 2ª SEMANA				
2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	DESJEJU M	DESJEJ UM	DESJEJ UM	DESJEJU M	DESJEJU M	DESJEJU M	DESJEJU M	DESJEJU M	DESJEJUM
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
LANCHE					LANCHE				
CUSCUZ COM LEITE (ENSOPADO)	CANJA (FRANGO INTEIRO)	MACARR ÃO COM MÓIDA	MACAXEI RA COM GUISADO (PALETA)	SOPA DE FEIJÃO	CUSCUZ COM OVOS	FEIJÃO, MACARRÃ O, FÍGADO	SOPA DE LEGUMES COM CARNE (CAPA)	BATATA DOCE COM FRANGO (INTEIRO)	CARNE GUISADA (ACÉM), PIRÃO E ARROZ
		SALADA CRUA		SALADA COZIDA		SALADA CRUA		FRUTA	SALADA COZIDA
		FRUTA		FRUTA		FRUTA		FRUTA	
CARDÁPIO 2022- PRÉ-ESCOLAR/FUNDAMENTAL 3ª SEMANA					CARDÁPIO 2022- PRÉ-ESCOLAR/FUNDAMENTAL 4ª SEMANA				
2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
DESJEJUM	DESJEJU M	DESJEJ UM	DESJEJ UM	DESJEJU M	DESJEJU M	DESJEJU M	DESJEJU M	DESJEJU M	DESJEJUM
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
LANCHE					LANCHE				
CUSCUZ COM LEITE	GALINHA DA (FRANGO COM ARROZ E LEGUME S)	SOPA DE CARNE (CAPA)	CARÁ COM FILÉ DE MERLUZ A	CARNE GUISADA (PALETA E ARROZ	CUSCUZ COM OVO	SOPA DE LEGUME S COM FRANGO (INTEIRO)	ARROZ DOCE	FEIJÃO, MACARRÃ O, FÍGADO	SOPA DE FEIJÃO
	SALADA CRUA			SALADA COZIDA				SALADA CRUA	SALADA COZIDA
	FRUTA		FRUTA			FRUTA			FRUTA

OBS: EM PERÍODO REDUZIDO DAS AULAS (AVALIAÇÕES, REUNIÕES, ETC) OU IMPRE BISCOITO, BOLACHA + SUCO.

FRUTA: LARANJA OU BANANA OU MELÃO OU MELANCIA OU MAMÃO

NOTA: NA OCORRÊNCIA DE ALUNO COM ALERGIA ALIMENTAR, DIABETES, PRESSÃO, MERENDA ESCOLAR.



CARDÁPIO CRECHES 2023

SEMANAL	2ª Segunda	3ª Terça	4ª Quarta	5ª Quinta	6ª Sexta
DESJEJUM BERÇARIO 4-6 MESES	Vitamina de fruta	Papa de aveia	Vitamina de mamão	Vitamina de banana	Papa de aveia
DESJEJUM INFANTIL	Vitamina de fruta	Papa de aveia	Vitamina de mamão com bolacha	Cuscuz c/ leite ou com ovo	Papa de aveia
LANCHE DA MANHA BERÇARIO 4-6 MESES E INFANTIL	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
ALMOÇO BERÇARIO 4-6 MESES	Carne desfiada Macarrão Caldo de feijão legumes Suco	Carne moída Arroz Caldo de feijão Salada crua Suco	Frango desfiado Arroz Caldo de feijão Legumes (purê) Suco	Carne desfiada Arroz Pirão com aveia legumes Suco	Carne moída Macarrão Caldo de feijão Salada crua Suco
ALMOÇO INFANTIL	Feijão Macarrão Purê de jerimum carne Suco	Feijão Arroz Salada crua Filé de merluza Suco	Feijão Risoto de frango Legumes Suco	Pirão Arroz Carne guisada Legumes Suco	Macarrão de carne moída Salada Crua Suco
LANCHE DA TARDE BERÇARIO 4-6 MESES E INFANTIL	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
JANTA BERÇARIO 4-6 MESES	Purê de Cará	Sopa de legumes	Sopa de feijão	Sopa de Carne	Canja
JANTA INFANTIL	Cará com ovo Suco	Macaxeira C/ carne	Batata doce c/frango	Sopa de feijão	Canja

FRUTA: LARANJA OU BANANA OU MELÃO OU MELANCIA OU MAMÃO.





2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
LANCHE FRUTA	LANCHE FRUTA	LANCHE FRUTA	LANCHE FRUTA	LANCHE FRUTA
ALMOÇO PROTEÍNA: CARNE MOÍDA GUARNIÇÃO: FEIJÃO MULATINHO MACARRÃO ARROZ SALADA CRUA OU COZIDA + SUCO	ALMOÇO PROTEÍNA: GALINHA GUISADA GUARNIÇÃO: FEIJÃO MULATINHO MACARRÃO ARROZ SALADA CRUA OU COZIDA + SUCO	ALMOÇO PROTEÍNA: CARNE BOVINA AO MOLHO GUARNIÇÃO: PIRÃO ARROZ LEGUMES SALADA CRUA OU COZIDA + SUCO	ALMOÇO PROTEÍNA: ISCA DE FÍGADO GUARNIÇÃO: FEIJÃO PRETO MACARRÃO ARROZ SALADA CRUA OU COZIDA + SUCO	ALMOÇO PROTEÍNA: FILÉ DE PEIXE GUARNIÇÃO: FEIJÃO MULATINHO MACARRÃO ARROZ SALADA CRUA OU COZIDA + SUCO
LANCHE BISCOITO COM SUCO	LANCHE BOLO	LANCHE BOLACHA COM LEITE OU BEBIDA LÁCTEA	LANCHE MUNGUNZÁ	LANCHE PÃO COM CARNE MOÍDA

NOTA: NA OCORRÊNCIA DE ALUNO COM DIABETES, PRESSÃO ALTA, INTOLERÂNCIA À LACTOSE E AO GLÚTEN; INFORMAR AO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA MERENDA ESCOLAR. CRIANÇAS DE 4 A 6 MESES OFERECER PREPAROS DE LEITE NO JANTAR. A PARTIR DOS 7 MESES DIETA LIVRE.

CARDÁPIO EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS 2022

FRUTA: LARANJA OU BANANA OU MELÃO OU MELANCIA

NOTA: NA OCORRÊNCIA DE ALUNO COM DIABETES, PRESSÃO ALTA, INTOLERÂNCIA À LACTOSE E AO GLÚTEN; INFORMAR AO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL PELA MERENDA ESCOLAR.

CARDÁPIO SUJEITO À EVENTUAIS ALTERAÇÕES!





Secretaria de
Educação

CPL / PMCg	
Fl. nº	65
Visto:	<i>[Handwritten Signature]</i>

ANEXO B

PER CAPITA





PER CAPITA DE HORTIFRUTI					
ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA CRECHES	PER CAPITA PRÉ		PER CAPITA FUND.
Abóbora/jerimum	KG	0,015	0,01		0,01
Alface Americana	KG	0,007	0,006		0,007
Batata doce	KG	0,08	0,08		0,1
Banana prata	KG	0,1	0,1		0,1
Beterraba	KG	0,02	0,015		0,02
Chuchu	KG	0,02	0,02		0,02
Cenoura	KG	0,02	0,015		0,02
Coentro	KG	0,0005	0,005		0,005
Laranja pera	KG	0,12	0,12		0,12
Macaxeira	KG	0,06	0,06		0,08
Mamão	KG	0,1	0,1		0,12
Melancia	KG	0,12	0,12		0,15
Melão	KG	0,1	0,1		0,12
Pepino	KG	0,01	0,006		0,01
Pimentão verde	KG	0,004	0,003		0,004
Tomate	KG	0,025	0,025		0,03
Inhame	KG	0,08	0,08		0,1
Milho	UNID	0,5	1		1





PER CAPITA DE PROTEÍNAS

ALIMENTO	UNIDADE	PER CAPITA CRECHES	PER CAPITA PRÉ	PER CAPITA FUND.	INCIDÊNCIA FUND.	INCIDÊNCIA EJA
CARNE BOVINA ACÉM	KG	0,04	0,05	0,06		
CAPA DE CONTRA	KG		0,03	0,03		
CARNE BOVINA DE MÚSCULO MOÍDA	KG	0,03	0,04	0,05		
CHARQUE	KG			0,01		
FÍGADO	KG	0,04	0,05	0,05		
FRANGO INTEIRO CONGELADO	KG	0,04	0,05	0,07		
PALETA BOVINA COM OSSO	KG	0,06	0,07	0,07		
PEIXE SARDINHA CONGELADA EVICERADA	KG	0,05	0,06	0,065		
FILÉ DE MERLUZA	KG			0,04		
OVO	UNID			1		





PER CAPITA DE CEREAIS								
ALIMENTO	UNIDA DE	PER CAPITA CRECHES	PER CAPITA PRÉ	PER CAPITA FUND.	INCIDÊNCIA CARDÁPIO FUND.	INCIDÊNCIA CARDÁPIO EJA	INCIDÊNCIA CARDÁPIO INTEGRAL	INCIDÊNCIA CARDÁPIO CRECHE
Açúcar Cristal	KG	0,005	0,01	0,008				
Arroz parboilizado, tipo I	KG			0,02				
Batata inglesa	KG	0,015	0,01	0,01				
Bebida láctea sabor morango, 900ml	UND			0,17				
Biscoito tipo maisena sabor tradicional, 350g	PCT			0,03				
Bolacha cream cracker, 400g	PCT			0,03				
Café em pó, 250g	UNID			0,01				
Canela pó, 40g	UNID			0,01				
Cebola seca	KG			0,01				
Colorífico em pó, 100g	UNID			0,005				
Cominho moído, 100g	UNID	0,002	0,003	0,005				
Farinha de mandioca tipo I, kg	KG	0,001	0,001	0,015				
Farinha De Trigo, tipo I, kg	KG	0,001	0,001	0,02				
Feijão carioca tipo I, kg	KG			0,02				





Secretaria de
Educação

CPL / PMCG
Fl. nº 69
Visto: _____

Feijão preto tipo I, kg	KG			0,025					
Fermento químico em pó, 100g	UNID			0,001					
Flocão de milho, 500g	PCT			0,04					
Leite de coco, 500ml	UNID			0,03					
Leite em pó integral, 200g	UNID			0,015					
Macarrão espaguete fino, 500g	PCT			0,03					
Margarina com sal, 200g	UNID			0,005					
Milho Para Munguzá, 500g	PCT	0,02	0,02	0,03					
Molho Pronto De Tomate, 340g	UNID	0,005	0,005	0,007					
Óleo De Soja, 900ml	UNID			0,005					
Ovo de galinha	BDJ	0,05	0,05	1					
Polpa acerola,kg	KG	0,01	0,01	0,05					
Polpa caju, kg	KG	0,01	0,01	0,05					
Sal refinado, kg	KG			0,001					
Vinagre de álcool, 500ml	UNID			0,003					





Secretaria de
Educação

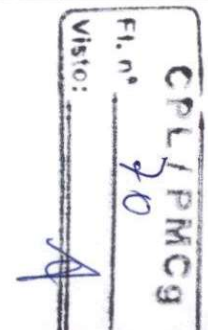
ANEXO C
RELAÇÃO DAS UNIDADES EDUCACIONAIS, COM AS RESPECTIVAS LOCALIZAÇÕES

ESCOLAS MUNICIPAIS	ENDEREÇOS	PONTO DE REFERENCIA	DIRETORA	FONE	WHATSAPP
REGIÃO I					
CARMELA ORRICO LAPENDA	Rua Mato Grosso, S/N, Bairro dos Estados, Camaragibe- CEP. 54.759-970	Prox. A bica do Bairro dos Estados	Verônica	3458-5804	98436-2791
ANEXO – CARMELA ORRICO LAPENDA	Av. Pernambuco, 500- Bairro dos Estados, Camaragibe- PE, CEP- 54762-845	Associação dos Moradores e Bairro dos Estados	Verônica	3458-5804	98436-2791
IMACULADA CONCEIÇÃO	Rua das Palmeiras, 285, Bairro Novo, Camaragibe- CEP- 54726-210	Prox. A camara dos Vereadores	Joanita P. de Souza	3458-2843	98739-7271
JOSÉ COLLIER	Rua Pierre Collier, Nº 462- Vila da Fábrica-Camaragibe CEP. 54750-000	Prox. A Fundação de Cultura	Neilson Vieira	3458-7485	98695-3133
CMEI-MANOEL RITO	Rua Antônio Guilherme de Lima S/N, Aldeia de Baixo-Camaragibe- CEP. 54759-235	Segunda Entrada do lado esquerdo do shopping camará	Elissandra Marçal	-	98520-4380
MARCELO J. DO A. C. DE ARAÚJO	Rua José Izídio da Silva, S/N, Alto Santo Antônio Camaragibe-CEP- 54762-750	Subindo na rua dos Correios	Adriana Oliveira e A. Muniz	3458-5801	99562-2777
PROFª MARIA LÚCIA G. GUERRA	Rua Antônio Soares de Lima, S/N Céu Azul – Camaragibe -CEP- 54768-400	Ao lado do Posto de Saúde do Céu Azul	Lindomar M. Santos	3458-2477	99820-1403

ARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

ia Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847

(81) 99945-6348





Secretaria de Educação

ANEXO - PROFª MARIA LÚCIA G. GUERRA	Rua Cassimiro de Abreu, 306-354- Céu Azul, Camaragibe- PE, CEP-54777-210	Associação dos Moradores de Céu Azul	Lindomar M. Santos	3458-2477	99820-1403
SANTA TERESA	Rua Domingos Martins, S/N Lotº Santa Teresa- Timbi- Camaragibe, CEP- 64750-000	Prox. Ao terminal novo de céu Azul	Ilka Porfirio e silva	3458-9637	98649-2606
SÃO VICENTE DE PAULO	Rua Boa Esperança, S/N- Lotº Santos Come e Damião- Camiaragibe, CEP- 54750-000	Prox. A estação Cosme e Damião	Valeria T. de Lima Pontes	3458-7475	99476-9295
XV DE NOVEMBRO	Rua Carlos Alberto, 385- Vila da Fábrica- Camaragibe- CEP- 54750-000	Prox. Ao Sesi, ao lado da biblioteca Municipal	Carla Viviane da Silva	3458-2494	99465-6579
CMEI ANTÔNIO LUIZ DE PONTES RAMOS	Rua Belém de Lima, S/N- Lot. Esplanada do Açude Timbi- Camaragibe- PE CEP:54768-847	Em baixo da Secretaria de Educação	Rosineide Cabral da Silva	--	98348-8048
CRECHE VIVENDO E APRENDENDO	Rua Guilherme Veloso, 98- Celeiro das Alegrias Futuras- Camaragibe/ PE. CEP: 54774-290	Próx. À antiga Cerâmica	---	---	---
REGIÃO II					
CRECHE MARIA ALICE G. GUERRA	Av. Josadark Alves de França S/N, Santa Mônica, Camaragibe- CEP- 54750-000	Na AV. principal de Santa Monica, após assembleia de Deus	Elienai Bernardes P. Silva	3458-6146	99643-6707
ALDO FERREIRA C. BRANCO	Av. Josadark Alves de França, S/N- Santa Mônica – Camaragibe CEP- 54750-000	Na AV. principal de Santa Monica, após assembleia de Deus	Mayrla Assis	3458-2369	99773-2744
ANEXO - ALDO FERREIRA C. BRANCO	Rua Senador Pompeu S/N – Santa Mônica	Ao lado do Posto de Saúde de Santa Mônica	Mayrla Assis	3525-2718	99773-2744

ARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

ia Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847





Secretaria de Educação

CLARA LOPES	Lotº Capibaribe S/N, Alberto Maia, Camaragibe- CEP- 54750.000	Na rua da garagem da Metropolitana	Josenilda Batista	3525-2718	99806-5665
JOÃO PAULO II	Rua Tóquio Marques, S/N- Lotº João Paulo II- Alberto Maia- Camaragibe, CEP-54765-970	Depois da caixa D'gua	Adriana Wanderley	-	98506-0610
NOSSA SENHORA DO CARMO	Lotº Nª Sª do Carmo, S/N- Alberto Maia Camaragibe- CEP-54771-420	Na rua dos condomínio Maria Eduarda	Edna Barbosa Felix de Lima	-	99987-3200
NOVA SANTANA	Rua São Brás, Lotº Santana S/N- Alberto Maia, Camaragibe, Camaragibe CEP- 54777-430	Na rua da associação dos moradores do Santana	Rosemary S. do Nascimento	3458-7952	98801-3466
SANTA MARIA	Rua Paracambi, 150, Alberto Maia, Camaragibe-CEP- 54750-000	Após a Escola Nossa Senhora do carmo	Maria Aparecida. P. dos Santos	3458-0389	99802-9563
SANTO ANTÔNIO	Travessa Nova América, S/N- Alberto Maia, Camaragibe, CEP-54774-020	Após linha do metro, rua em frente ao atacadão	Ana Paula S. G. dos Santos	3458-0816	99182-7140
REGIÃO III					
JARDIM PRIMAVERA	Av. Samuel Mac Dowell S/N- Jardim Primavera, Camaragibe- CEP. 54753-350	Após a ponte da primavera	Maria das Graças de Souza	3458-3406	98714-9743
MANUEL CHAVES DA COSTA	Lotº Nª Srª de Nazaré- S/N Inabi, Camaragibe, CEP. 45753-100	Na rua Brasil Gás	Janaina Barros	3458-3384	98741-4331
PROF. PAULO FREIRE	Estrada das Pedreiras, S/N, Lotº São Pedro, Camaragibe-CEP.54750-000	Rua do lado direito antes da primeira lombada eletronica	Maria Sueli Batista	3458-6159	99718-2962
REGIÃO IV					
ANTÔNIO LUIZ DE SOUZA	Av. Luiza de Medeiros, S/N, Tabatinga, Camaragibe- CEP-54756-770	Ao lado do CEMEC de Tabatinga	Arleide de Lima Silva	3456-5213 3458-7761	98746-8979
	Av. Luiza de Medeiros, 897, Tabatinga, Camaragibe-	Prox. a Creche Judith na	Arleide de Lima	3456-5213	98746-8979

ARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

ia Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847

Visão:
E. n.º
72
CPL/PMCg





Secretaria de
Educação

ANEXO - ANTÔNIO LUIZ DE SOUZA	CEP-54756-770	Tabatinga	Silva	3458-7761	
CMEI JUDITH MARIA BRASIL	Av. Luiz de Medeiros, S/N, Tabatinga, Camaragibe-PE	Início da Avenida	Ana Cláudia Xavier	-	98810-9213
ANEXO – CMEI JUDITH MARIA BRASIL	Rua Joaquim Felipe de Santana, 600, Tabatinga, Camaragibe- CEP- 54.726-230	Prox. Projeto Samuel e Igreja Batista	Ana Cláudia Xavier	-	98810-9213
REGIÃO V					
19 DE ABRIL	Rua São Pedro, S/N, Pau-Ferro- Camaragibe- CEP- 54750-000	A entrada do Oitenta fica, depois do poste BR primeira entrada à direita, sentido Centro de Camaragibe e Aldeia	Vandisa Quadros	3459-6603	98650-1767
ERSINA LAPENDA	Estradade aldeia,Km.3-Camaragibe-CEP-54750-00	KM 3 após a FOP	Joana Gonçalves da Silva	3458-4003	99136-6524
PADRE MIGUEL	Rua Cirilo Ramos, S/N Borracho Camaragibe-CEP- 54789-145	Rua de EIA em frente	Maria Carla Viana S. Moura	3459-4703	98848-4679
RITA NEIVA DE OLIVEIRA	Estrada de Aldeia, Km.12,Araçá-Camaragibe-CEP- 54759-970	Entrada após a escola Tito Pereira	Márcia Cunha((interina)	-	98696-0682
SÃO JOSÉ	Rua Sérgio Romero, S/N- Pau -ferro-Camaragibe- CEP.54759-970	Em frente ao Campo de Vera Cruz	Libertina de Souza (Tina)	3459-3727	97907-7978
CRECHE ROTARY (ANEXO DA SÃO JOSÉ)	Rua Sérgio Romero, S/N- Pau -ferro-Camaragibe		Libertina de Souza (Tina)	3459-3727	97907-7978

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Rua Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847





Secretaria de
Educação

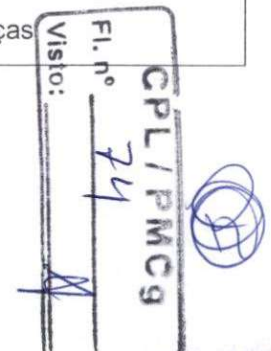
ANEXO D

QUANTIDADES MINIMAS DE UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA EMPRESA TERCEIRIZADA (IN LOCO).

Descrição de UTENSÍLIOS para o pré-preparo e preparo dos alimentos	QUANTIDADE
Assadeira de alumínio, Nº 5 (46 x 32 x 6 cm).	02 peças
Caçarola de alumínio Nº 45. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa.	02 peças
Caldeirão de alumínio Nº 40. Tipo Hotel, com alças laterais e tampa.	02 peças
Caçarola Nº 50	02 peças
Caneca de alumínio, Nº 20. Tipo Hotel, com bico e cabo de baquelite.	02 peças
Colher de polietileno, 40 cm de comprimento.	02 peças
Descascador de legumes manual com lâmina de aço inoxidável e cabo de plástico ou inox	02 peças
Escorredor de arroz, em alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais.	01 peça
Escorredor para macarrão de alumínio, com 40 cm de diâmetro, com pé e alças laterais.	02 peças
Espremedor de alho em alumínio reforçado	02 peças
Faca de corte (Linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 17 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência.	02 peças
Faca de corte (linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 14 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência.	02 peças

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Rua Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847





Secretaria de Educação

Faca de serra (linha Profissional). Lâmina de aço inoxidável, com aproximadamente 20 cm de comprimento. Cabo em material plástico de alta resistência.	02 peças
Garfo tridente para macarrão, com 60 cm de comprimento.	01 peça
Jarra medidora para líquidos	02 peças
Kit de medidas para sólidos (gramas, xícara, copo, colher de sopa, etc.).	01 peça
Monoblocos de polietileno para sanitizar legumes e frutas, cor branca	06 peças
Pá de polietileno, com 60 cm de comprimento.	03 peças
Peneira plástica com 30 cm de diâmetro	02 peças
Picador de legumes grande	01 peça
Ralador reforçado de inox – 04 faces	02 peças
Tábua de polietileno (500 x 300 x 15 mm)	02 brancas; 01 vermelha; 01 azul; 01 amarela; 01 verde.
Descrição de UTENSÍLIOS para a distribuição das refeições	QUANTIDADE
Caixa organizadora vazada com tampa, Max, cor branca, para servir pães e frutas.	02 peças
Copo/caneca de vidro temperado, transparente.	O número de refeições do maior período + 15%
Colher para arroz, em inox, para servir.	02 peças
Colher de mesa de inox	O número de refeições do maior período + 15%
Garfo de mesa, em aço inox.	O número de refeição do maior período + 15%

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Rua Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847



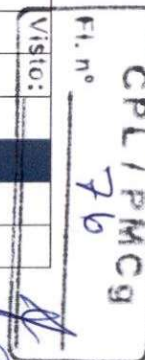


Secretaria de Educação

Faca de mesa sem ponta, em aço inox.	O número de refeição do maior período + 15%
Concha de inox com 7cm diâmetro e cabo com 16 cm, para Self-Service	02 peças
Concha de inox com 16 cm de diâmetro e cabo de 50cm, com gancho.	02 peças
Concha de inox com 9 cm de diâmetro e cabo de 30cm, com gancho.	02 peças
Escumadeira de inox com 10,5 cm de diâmetro e cabo com 30 cm, com gancho	02 peças
Escumadeira de inox com 16 cm de diâmetro e cabo com 50 cm, com gancho.	02 peças
Jarra plástica de aprox. 2 litros, com tampa, cor branca ou transparente.	02 peças
Pegador de massa ou salada com garras, em aço inox 210mm x 50mm	02 peças
Porta talher horizontal com tampa para armazenamento transparente	02 peças
Porta talher vertical, para Self-Service, cor branca ou transparente.	02 peças
Prato de vidro, tipo Duralex, fundo e raso, transparente	O número de refeições do maior período + 15%
Pote de sobremesa de vidro temperado, transparente.	O número de refeições maior período + 15%
Monobloco para devolução de pratos, cor branca.	04 peças
Monoblocos para devolução de canecas, cor branca.	04 peças
Monobloco para devolução de talheres, cor branca.	02 peças
Monobloco com tampa (40x29x12 cm), cor branca, para servir alimentos (ou maior, caso necessário).	02 peças
Descrição de UTENSÍLIOS diversos	QUANTIDADE
Balde plástico, capacidade 20 litros.	02 peças
Lixo plástico, capacidade 60 litros, com tampa lisa, pedal de metal e rodinhas.	01 peças

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Rua Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847





Secretaria de
Educação

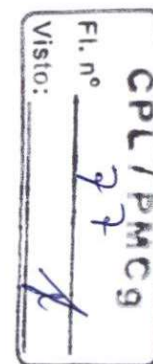
Pá para lixo de plástico.	01 peças
Recipiente com tampa para armazenar luvas descartáveis e sacos de amostra	01 peças

Equipamento complementares

- Balcão Térmico
- Balança 30 kilos
- Liquidificador industrial, capacidade 10 litros;

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Rua Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847





Secretaria de
Educação

ANEXO E - MODELO PLANILHA ENTREGA DE REFEIÇÕES

CONTROLE DE ENTREGA DE REFEIÇÕES -

PERÍODO DE XX A XX DE (MÊS) DE (ANO)

HORÁRIO DE CHEGADA	DATA	LOCAL							DESJEJUM	
		Quantidade de alunos	Quantidade de refeições	Cardápio	Km de transporte	Descontos	Sucos e frutas	Assinatura legível do gestor	Matrícula - carteira	Observações
	04/abr									
	05/abr									
	06/abr									
	07/abr									
	08/abr									

Fl. nº 76
Visto: [assinatura]
CPL/PMCG

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Rua Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847





Secretaria de
Educação

ANEXO F - CHECK LIST DIÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO REFEIÇÕES IN LOCO

Escola:	Bairro/ cidade:
Prestadora de serviço:	Data:
Integral () Semi-integral	total de alunos:

	IT E N S	SITUAÇÃO ENCONTRA DA Adequado (1) Não adequado (2)	OBSERVAÇÕES
1.	Pontualidade		
2.	Controle de temperatura – registro diário		
3.	Cumprimento do cardápio		
4.	Aceitação do cardápio		
5.	Quantidade servida: Per capitas do edital		
6.	Diluição do suco		
7.	Coleta de amostras		
8.	Nº funcionários		
9.	Fardamento / uso de EPIs		

Fl. n.º 99
CPL/PMCG
Visto: ✓

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

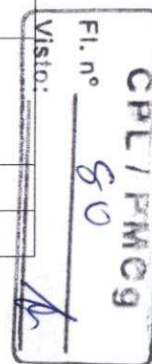
Rua Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847





Secretaria de Educação

10.	Qualidade da matéria-prima, embalagem, estado de conservação.		
11.	Acondicionamento, condições de higiene dos alimentos.		
12.	Prazo de validade		
13.	Utilização de pratos		
14.	Organização, higiene geral por área		
15.	A empresa atende a solicitações, havendo necessidade de dietas especiais por alunos com necessidades especiais.		
16.	Manejo de resíduos – retirada frequente dos resíduos		
17.	Local do depósito do lixo		
18.	Higiene geral e funcionamento dos lixeiros		
19.	Descrever o cardápio servido no dia – verificar se está de acordo com o cardápio Secretaria municipal o Camaragibe		
20.	Citar elogios dos alunos		
21.	Citar as queixas dos alunos		



DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Rua Belém de Lima, 70 – Lot. Esplanada do Açude. Timbi – Camaragibe/PE – CEP.: 54.768-847



FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO NO
MUNICÍPIO DO CAMARAGIBE – PE, ATRAVÉS DAS SECRETARIAS MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Serviço: () Local	Unidade:	Data:
Empresa Contratada:		
Responsável pela Fiscalização: (nome completo/ Matrícula)		

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

PESSOAL	NOTAS: BOM (2), REGULAR (1), RUIM (0)
Cumprimento das Atividades	() Realização da coleta diária das amostras das refeições servidas; () Distribuição das refeições dentro do horário; () Cumprimento do cardápio;
Qualificação	() Funcionários com mão de obra habilitada para função; () Higiene dos alimentos de forma adequada; () Visita técnica da nutricionista da contratada; () Boa conduta dos funcionários da contratada com os alunos.
Uniformes e Identificação	() Uso de uniformes em bom estado de conservação e higiene e aparência pessoal adequada; () Utilização de EPI'S (luva, máscara, touca) e uniformes completo sempre durante a execução das atividades; () Utilização de uniformes e identificação de todos os funcionários da contratada para o acesso as escolas.

DESEMPENHO DAS ATIVIDADES	NOTAS: BOM (2), REGULAR (1), RUIM (0)
Refeições Servidas	<input type="checkbox"/> Qualidade das refeições servidas (apresentação, quantidade e condições higiênico sanitárias); <input type="checkbox"/> Atendimento as dietas especiais sempre que solicitado.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados (Merenda produzida na escola)	<input type="checkbox"/> Alimentos recebidos em bom estado de conservação; <input type="checkbox"/> Alimentos recebidos em quantidades suficientes; <input type="checkbox"/> Transporte dos alimentos realizado em veículos adequados (organizados e limpos); <input type="checkbox"/> Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos); <input type="checkbox"/> Recebimento de material de limpeza de boa qualidade e em quantidade suficiente.
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte (Merenda elaborada e transportada)	<input type="checkbox"/> Acondicionamento e transporte das refeições de forma adequada; <input type="checkbox"/> Transporte das refeições devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação; <input type="checkbox"/> Cumprimento dos horários de entrega das refeições.
EQUIPAMENTOS	NOTAS: BOM (2), REGULAR (1), RUIM (0)
Manutenção dos Equipamentos	<input type="checkbox"/> Estado de conservação; <input type="checkbox"/> Atendimento quando solicitado a manutenção.



JUSTIFICATIVAS ANEXAS () SIM () NÃO

RESUMO DAS NOTAS(quantidades):

BOM (2)	REGULAR (1)	RUIM (0)

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve os procedimentos que serão adotados na gestão dos Contratos da prestação de serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas a Secretaria Municipal de Educação.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controlar a execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do Contrato.

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução da prestação dos serviços.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação aos estudantes da Rede Pública de Ensino, se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- a) Desempenho Profissional;
- b) Desempenho das Atividades;

1. CRITÉRIOS

No formulário "Avaliação de Qualidade dos Serviços", devem ser atribuídos os valores 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Bom", "Regular" e "Ruim", respectivamente.

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

Bom	Regular	Ruim
02 (dois) pontos	01(um) ponto	0 (zero) ponto

1. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado.

Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Comissão de Fiscalização deverá realizar reunião com a Contratada, até 10 (dez) dias úteis após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

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.

2. RESPONSABILIDADES

Gestor da Escola, Educador e Coordenador:

- Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação dos Serviços – Anexo IV.1, e o encaminhamento a Comissão de Fiscalização do Contrato juntamente com as justificativas. Comissão de Fiscalização;
- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório 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 à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

3. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Cabe a cada Unidade, por meio do Gestor da Escola, Educador e Coordenador e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços (Anexo IV.1), efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

No final do mês de apuração, deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias úteis após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação dos Serviços – Anexo IV.1 gerados no período, acompanhado das justificativas para a Comissão de Fiscalização.

Cabe a Comissão de Fiscalização, mensalmente em até 15 (quinze) dias úteis, 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 a Contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

De posse dessa avaliação, Comissão de Fiscalização do Contrato deverá aplicar as penalidades cabíveis previstas na Cláusula Oitava do Contrato, garantindo a Defesa Prévia à Contratada.

ITEM DE USO DIÁRIO		
ITEM	QUANTIDA DE ANUAL	DESCRIÇÃO
MÁSCARAS DESCARTÁVEIS	4 CAIXAS COM 50 UNIDADES	A Máscara descartável simples confeccionada em TNT – tecido não-tecido 100% de polipropileno do tipo agulhado com 40 gr/m ² . Com dois elásticos laterais do tipo roliço recobertos com algodão, que se destinam ao apoio e a ajustes à face e que se prendem atrás da orelha de usuários. Confeccionada no estilo retangular, tamanho único, inteiramente em TNT, com acabamento em toda a extremidade por soldagem eletrônica pontilhada.

Da Descrição e Especificação para Execução dos Serviços de Mão de Obra

Os serviços serão prestados nos locais indicados pela CONTRATANTE no Termo de Referência.

Os serviços serão prestados nos locais discriminados pela CONTRATANTE, iniciando-se em regime e nos períodos:

1. A jornada de trabalho será de 40 horas semanais, de segunda a sexta, sendo 8h e 48 minutos de trabalho por dia e 1h e 12 minutos de intervalo. Os serviços serão prestados nas unidades escolares das 6h às 16h ou 07h às 17h ou 08h às 18h ou 11h às 21h, de acordo com o horário de funcionamento da escola;

a) Para Merendeiro (a):

- Desenvolver as atividades de confecção e cocção de alimentos com asseio;
- Executar o cardápio elaborado pelas nutricionistas, ajustando-os caso seja necessário, com autorização prévia da equipe de nutricionistas desta Secretaria vinculadas a Superintendência do Programa da Alimentação Escolar;
- Distribuição de gêneros alimentícios para os estudantes da unidade escolar;
- Garantir alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e controle do estoque de alimentos;
- Realizar as atividades de higienização do ambiente, cozinha, despensa e refeitório, locais de armazenamento de alimentos, equipamentos e utensílios;
- Receber os gêneros alimentícios, observando se a quantidade entregue está de acordo com a nota fiscal. No ato do recebimento também devem ser checados a qualidade dos produtos, a integridade das embalagens e os prazos de validade, que devem estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;
- Verificar periodicamente a reposição dos gêneros alimentícios, visando à manutenção do estoque dos produtos, para suprir futuras demandas;
- Fornecer dados e informações sobre a alimentação consumida na unidade;
- Atender as orientações, normas e procedimentos fornecidos pelas nutricionistas desta Secretaria por meio da Superintendência do Programa da Alimentação Escolar;
- Ser cordial com os alunos, atendendo às suas necessidades sempre que necessário;
- Apresentar-se para o trabalho no horário proposto, sempre com o fardamento completo e limpo, sem o uso de acessórios e adornos;
- Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) durante a execução das atividades;
- Deixar o estoque organizado, de tal forma que permita que os gêneros com vencimento mais próximo sejam primeiramente utilizados;

- Realizar o controle de estoque diariamente;

O presente Termo de Referência e fichas técnicas para composição de custos, para Contratação de empresa especializada na Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação destinadas aos estudantes da Rede Pública de Ensino, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes, através da Secretaria Municipal de Educação.

ANEXO G - ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS e PERECÍVEIS

Açúcar cristal branco, pacote de 1kg. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Amido de milho, embalagem 500g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Arroz parboilizado tipo 1, pacote de 1kg, classe longo fino. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Aveia em flocos finos, embalagem primária contendo 170g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Atata inglesa de primeira qualidade, com características que permitam suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

Bebida láctea sabor morango, de boa qualidade, conteúdo de 900 ml. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Biscoito maizena sabor tradicional em embalagem de 350g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Biscoito maizena sem lactose e sem proteína do leite, sabor tradicional, em embalagem de 400g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Biscoito tipo rosquinhas, sabor coco, embalagem com 350 g do produto, boa qualidade. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Bolacha cream craker tradicional embalagem 350g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Café torrado e moído, pacote de 250g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Canela em pó em embalagem de 40g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Cebola fresca, de 1º qualidade, tamanho médio, sem rupturas, livres de parasitas.

Colorífico a base de urucum (100%) armazenado em embalagem de 100g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Cominho moído, armazenado em embalagem de 100g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Farinha de mandioca tipo 1, fina, branca, embalagem de 1 kg. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Farinha de aveia, em embalagem primária contendo 170g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Farinha de trigo tipo 1 sem fermento, embalagem de 1kg. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Feijão carioca tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, livres de parasitas. Embalagem primária de 1

kg de material que possa visualizar a qualidade do produto, resistente. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Feijão preto tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, livres de parasitas. Embalagem primária de 1 kg de material que possa visualizar a qualidade do produto, resistente. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Fermento químico em pó, embalagem com conteúdo de 100g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Flocão de milho pré-cozido em unidades de 500g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes. Embalagem de 500 ml.

Leite em pó integral embalagem de 200g. Embalagem contendo procedência. Lote data de validade, temperatura de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Macarrão espaguete fino com ovos pacote de 500g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Manteiga com sal, embalagem de 200g, embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Margarina com sal, embalagem de 250g, com 60% de lipídios. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Milho para mungunzá, embalagem de 500g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Molho pronto de tomate a base de: tomate. Açúcar, sal, isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Embalagem de 340g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Óleo de soja refinado, embalagem 900 ml. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Ovo de galinha branco, tamanho médio, em bandejas de 30 unidades embalados, com rotulagem contendo registro no ministério da agricultura, data de validade, lote, conservação, procedência.

Polpa de fruta pasteurizada (acerola), conteúdo de 1kg, podendo vir 10 pacotes de 100g ou 05 de 200g. Produto obtido a partir de frutas in natura, sem adição de açúcar/adoçantes. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Em embalagem atóxica, resistente, material que possa visualizar a qualidade do produto, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do mapa.

Polpa de fruta pasteurizada (cajá), conteúdo de 1kg, podendo vir 10 pacotes de 100g ou 05 de 200g. Produto obtido a partir de frutas in natura, sem adição de açúcar/adoçantes. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Em embalagem atóxica, resistente, material que possa visualizar a qualidade do produto, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do mapa.

Polpa de fruta pasteurizada (goiaba), conteúdo de 1kg, podendo vir 10 pacotes de 100g ou 05 de 200g. Produto obtido a partir de frutas in natura, sem adição de açúcar/adoçantes. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Em embalagem atóxica, resistente, material que possa visualizar a qualidade do

produto, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do mapa.

Proteína de soja texturizada sabor carne armazenado em embalagem de 400g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Sal refinado, iodado, embalagem de 1kg. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

Vinagre de álcool 500ml. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, condições de armazenamento e registro no órgão fiscalizador.

FORMULADOS

Fórmula infantil para lactente, zero lactose - embalagem com 400g, contendo procedência, lote data de validade, temperatura de armazenamento e registro no MS.

Fórmula infantil para lactente modificada 1º semestre – embalagem com 400g, contendo procedência, lote, data de validade, temperatura de armazenamento e registro no MS.

Fórmula infantil para lactente modificada 2º semestre - embalagem com 400g, contendo procedência, lote, data de validade, temperatura de armazenamento e registro no MS.

Fórmula infantil a base de soja para lactente - embalagem com 400g, contendo procedência, lote data de validade, temperatura de armazenamento e registro no MS.

Leite a base de soja – embalagem com 300g, enriquecido com vitaminas e minerais, contendo procedência, lote data de validade, temperatura de armazenamento e registro no MS.

Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose, à base de proteína extensamente hidrolisada - embalagem com 400g, contendo procedência, lote data de validade, temperatura de armazenamento e registro no MS.

PANIFICADOS

PÃO FRANCÊS- Peso aproximado de 50g. Características: Produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.

PÃO DE HOT DOG - Enriquecido com Vitaminas e Ferro - Contendo basicamente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar e outros itens permitidos pela legislação vigente.

PÃO TIPO BISNAGUINHA. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, açúcar, gordura vegetal outros itens permitidos pela legislação vigente.

CARNES BOVINAS, SUINAS, AVES E EMBUTIDOS

OBSERVAÇÃO: TODAS AS CARNES, PRINCIPALMENTE AS BOVINAS DEVERÃO CONTER EM SUA EMBALAGEM A ESPEFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE: PALETA, ACÉM, MÚSUCULO, ETC)

Peito bovino congelado, sem osso. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, temperatura de armazenamento, com registro de inspeção no órgão fiscalizador.

Carne bovina acém congelado, de primeira qualidade, sem osso. Embalagem contendo procedência. Lote, data de validade, temperatura de armazenamento, com registro de inspeção no órgão fiscalizador.

Carne bovina moída de músculo congelada, pacotes de 500g. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, temperatura de armazenamento, com registro de inspeção no órgão fiscalizador.

Charque dianteira. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, temperatura de armazenamento, com registro de inspeção no órgão fiscalizador.

Fígado bovino congelado. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, temperatura de armazenamento, com registro de inspeção no órgão fiscalizador.

Frango inteiro congelado. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, temperatura de armazenamento, com registro de inspeção no órgão fiscalizador.

Peito de frango em filé sem osso congelado. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, temperatura de armazenamento, com registro de inspeção no órgão fiscalizador.

Paleta bovina sem osso. Embalagem contendo procedência, lote, data de validade, temperatura de armazenamento, com registro de inspeção no órgão fiscalizador.

Peixe merluza em filé, congelado. Embalagem contendo procedência. Lote, data de validade, temperatura de armazenamento, com registro de inspeção no órgão fiscalizador.

Camaragibe/PE, 17 de maio de 2023.

Rafaela Santos

Rafaela Santos

Nutricionista – CRN – 6 39266/P

Matrícula Nº.:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

MUNICÍPIO DE CAMARAGIBE/PE.

Rafaela Santos
Nutricionista
CRN-6 39266/P