PROJETO BÁSICO

Contratação de empresa especializada em serviços de FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS (ALMOÇO E LANCHE) em atendimento aos CETI'S – Centros de Educação de Tempo Integral, ETI'S–Escolas de Tempo Integral da Capital e Escolas Estaduais.

Avenida Waldomiro Lustoza, 250. Japiim II
Fone: (92) 3614-2323
Manaus-AM - CEP 69075-830

PROJETO BÁSICO

1. DADOS DO ÓRGÃO

Órgão: Secretaria de Estado de Educação e Qualidade do Ensino

CNPJ: 04.312.419/0001-30

Endereço: Av. Waldemiro Lustoza, 250 – Japiim II

CEP: 69076-830

Cidade: Manaus – AM

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Contratação, pelo menor preço, de empresa especializada em serviços de FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS (ALMOÇO E LANCHE) em atendimento aos CETI'S – Centros de Educação de Tempo Integral, ETI'S – Escolas de Tempo Integral da Capital e Escolas Estaduais atendidas pelo serviço, conforme relação de unidades.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1. QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES ESTIMADAS DO LOTE I

LOTE	*Nº*	*OBJETO*	UNID	QUANT	V. UNIT	V. TOTAL
I	1	(ID 115252) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de lanche na cidade de Manaus, com cardápio definido em Projeto Básico.	UNIDADE	**1.634.400**		
	2	(ID 115267) *SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de almoço, a ser servido nas dependências do órgão contratante, na cidade de Manaus, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UNIDADE	**828.000**		
TOTAL GERAL LOTE I						

3.1.1 QUANTIDADE DE ALUNOS, ALMOÇOS E LANCHES DO LOTE I

LOTE I								
Nº	ESCOLA	ZONA	QTDE DE ALUNOS	QTDE DE ALMOÇO	QTDE DE LANCHES	ENDEREÇO	Nº	BAIRRO

1	CENTRO DE EDUC. DE JOVENS E ADULTOS PROF. JACIRA CABOCLA	SUL	1580	0	1580	AV. CONSTANTINO NERY	603	PRESIDENTE VARGAS
2	CENTRO DE EDUC. DE JOVENS E ADULTOS PROF. PAULO FREIRE	SUL	982	0	982	AV. WALDEMAR PEDROSA	60	PRESIDENTE VARGAS
3	COLEGIO DOM PEDRO II	SUL	1.470	0	1.470	AV. SETE DE SETEMBRO	S/N	CENTRO
4	ESCOLA ESTADUAL HERMENEGILDO DE CAMPOS - E.E.T.I	SUL	170	170	170	RUA DA LEGIÃO	S/N	PRESIDENTE VARGAS
5	INSTITUTO DE EDUCAÇÃO DO AMAZONAS -E.E.T.I	SUL	1.192	1.192	1.192	RUA RAMOS FERREIRA	875	CENTRO
6	ESCOLA ESTADUAL HELENA ARAÚJO - E.E.T.I	SUL	144	144	144	RUA CARVALHO PAES DE ANDRADE	S/N	SÃO FRANCISCO
7	ESCOLA ESTADUAL ANTONIO TELES DE SOUZA -- E.E.T.I	C.SUL	195	195	195	RUA SANTA QUITÉRIA	S/N	PRESIDENTE VARGAS
8	ESCOLA ESTADUAL MACHADO DE ASSIS - E.E.T.I	SUL	314	314	314	RUA AMÂNCIO DE MIRANDA	S/N	EDUCANDOS
9	ESCOLA ESTADUAL ISAAC BENZECRY - E.E.T.I	SUL	320	320	320	RUA VIRIATO CORRÊA	S/N	COLÔNIA OLIVEIRA MACHADO
10	ESCOLA ESTADUAL JOSÉ CARLOS MESTRINHO - E.E.T.I	SUL	565	565	565	RUA DA PAZ - ATERRO DO 40	31A	CRESPO
11	ESCOLA ESTADUAL MADRE TEREZA DE CALCUTA -E.E.T.I	SUL	340	340	340	AV SÃO PEDRO	102	MORRO DA LIBERDADE
12	ESCOLA ESTADUAL TEMPO INTEGRAL PROF.DJALMA DA C. BATISTA -E.E.T.I	SUL	900	900	900	RUA LEOPOLDO PERES	S/N	EDUCANDOS
TOTAL			**8.172**	**4.140**	**8.172**			
				828.000	**1.634.400**	OBS: OS QUANTITATIVOS UNITÁRIOS DE REFEIÇÕES PARA CADA ESCOLA FORAM MULTIPLICADOS POR 200 (Nº DE DIAS LETIVOS)		

3.2QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES ESTIMADAS DO LOTE II

LOTE	*Nº*	*OBJETO*	UNID	QUANT	V. UNIT	V. TOTAL
II	1	(ID 115252) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de lanche na cidade de Manaus, com cardápio definido em Projeto Básico.	UNIDADE	**1.401.800**		
	2	(ID 115267) *SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de almoço, a ser servido nas dependências do órgão contratante, na cidade de Manaus, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UNIDADE	**1.058.800**		
TOTAL GERAL LOTE II						

3.2.1 QUANTIDADE DE ALUNOS, ALMOÇOS E LANCHES DO LOTE II

LOTE II								
Nº	**ESCOLA**	**ZONA**	**QTDE DE ALUNOS**	**QTDE DE ALMOÇO**	**QTDE DE LANCHES**	**ENDEREÇO**	**Nº**	**BAIRRO**
01	ESCOLA ESTADUAL PROFª.ROXANA P. BONESSI - E.E.T.I	SUL	370	370	370	RUA ENZO FERREIRA	S/N	COLÔNIA OLIVEIRA MACHADO
02	ESCOLA ESTADUAL GILBERTO M. DE M. RAPOSO -C.E.T.I	SUL	960	960	960	RUA LEOPOLDO PERES	S/N	EDUCANDOS
03	ESCOLA ESTADUAL JACIMAR DA SILVA GAMA- E.E.T.I.	SUL	315	315	315	AV. PARAGUAÇU	S/N	PETRÓPOLIS
04	COLÉGIO DA POLÍCIA MILITAR DE PETRÓPOLIS – CMPM I	SUL	364	364	0	AV. CODAJÁS	S/N	PETRÓPOLIS
05	ESCOLA ESTADUAL RIBEIRO DA CUNHA	SUL	165	165	165	R. SILVA RAMOS	214	CENTRO
06	ESCOLA ESTADUAL MARQUÊS DE S. CRUZ - E.E.T.I	OESTE	450	450	450	RUA VÍRGILIO RAMOS	S/N	SÃO RAIMUNDO
07	ESCOLA ESTADUAL PRESIDENTE CASTELO BRANCO	OESTE	2.079	0	2.079	TRAVESSA ANDERSON DE MENEZES	S/N	SÃO JORGE
08	ESCOLA ESTADUAL AUREA PINHEIRO BRAGA C.E.T.I	OESTE	960	960	960	AV BRASIL	S/N	SANTO AGOSTINHO

09	ESCOLA ESTADUAL LIBERALINA WEILL-E.E.T.I	OESTE	270	270	270	R. COMENDADOR J G ARAUJO	S/N	SANTO ANTONIO
10	ESCOLA ESTADUAL GOVERNADOR MELO E POVAS-E.E.T.I	OESTE	330	330	330	RUA COMENDADOR MATOS AREOSA	S/N	SANTO ANTONIO
11	ESCOLA ESTADUAL ZULMIRA BITTENCOURT	OESTE	315	315	315	RUA SÃO CRISTOVÃO	S/N	SÃO JORGE
12	ESCOLA ESTADUAL IRMÃ ADONAI POLITI	OESTE	345	345	345	RUA PARAGUAÇU VILA DA PRATA.	168	PROV. AV.BRASIL, S/N S. ANTONIO
13	ESCOLA ESTADUAL FRª BOTINELLY CUNHA E SILVA - TEMPO INTEGRAL-E.E.T.I	C.OESTE	450	450	450	AV. PEDRO TEIXEIRA	S/N	DOM PEDRO
TOTAL			**7.373**	**5.294**	**7.009**			
				1.058.800	**1.401.800**	OBS: OS QUANTITATIVOS UNITÁRIOS DE REFEIÇÕES PARA CADA ESCOLA FORAM MULTIPLICADOS POR 200 (Nº DE DIAS LETIVOS)		

3.3QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES ESTIMADAS DO LOTE III

LOTE	***Nº***	***OBJETO***	**UNID**	**QUANT**	**V. UNIT**	**V. TOTAL**
III	**1**	(ID 115252) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de lanche na cidade de Manaus, com cardápio definido em Projeto Básico.	UNIDADE	**1.649.200**		
	2	(ID 115267) *SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de almoço, a ser servido nas dependências do órgão contratante, na cidade de Manaus, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UNIDADE	**1.172.200**		
TOTAL GERAL LOTE III						

3.3.1 QUANTIDADE DE ALUNOS, ALMOÇOS E LANCHES DO LOTE III

LOTE III								
Nº	**ESCOLA**	**ZONA**	**QTDE DE ALUNOS**	**QTDE DE ALMOÇO**	**QTDE DE LANCHES**	**ENDEREÇO**	**Nº**	**BAIRRO**
01	ESCOLA ESTADUAL ALMIRANTE BARROSO - E.E.T.I	C.SUL	205	205	205	VILA AMAZONAS	S/N	NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS
02	ESCOLA ESTADUAL ALTAIR SEVERIANO NUNES - E.E.T.I	C.SUL	264	264	264	RUA ALTAIR SEVERIANO NUNES	S/N	PARQUE 10 DE NOVEMBRO
03	ESCOLA ESTADUAL GONÇALVES DIAS - E.E.T.I	C.OESTE	525	525	525	AV. DOM PEDRO I	S/N	DOM PEDRO
04	ESCOLA ESTADUAL N. SRª. DAS GRAÇAS - E.E.T.I	C.SUL	340	340	340	RUA LIBERTADOR	55	NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS
05	ESCOLA ESTADUAL PROFª. LEONOR S. MOURÃO -E.E.T.I	C.SUL	320	320	320	QUADRA F - CONJUNTO MANAUENSE	S/N	NOSSA SENHORA DAS GRAÇAS
06	ESCOLA ESTADUAL SANTA TEREZINHA - E.E.T.I	C.SUL	145	145	145	AV. EFIGÊNIO SALES	S/N	ADRIANÓPOLIS
07	CENTRO DE ED. DE JOVENS E A. PROF. AGENOR F. LIMA	C.SUL	2.385	0	2.385	AV. ANDRÉ ARAUJO	S/N	ALEIXO
08	ESCOLA ESTADUAL SEN. PETRÔNIO PORTELLA -E.E.T.I	C.OESTE	720	720	720	AV BARTOLOMEU BUENO DA SILVA		DOM PEDRO
09	ESCOLA ESTADUAL MARIA RODRIGUES TAPAJÓS- - E.E.T.I	C.SUL	450	450	450	RUA GOIANIA	S/N	REDENÇÃO
10	ESCOLA ESTADUAL TEMPO INTEGRAL - ELISA BESSA FREIRE- C.E.T.I	LESTE	912	912	912	RUA ITAUBA	S/N	JORGE TEIXEIRA I
11	ESCOLA ESTADUAL IRMÃ GABRIELLE COGELS-E.E.T.I	LESTE	540	540	540	RUA BARROSO	S/N	PURAQUEQUARA
12	ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL- PROF.CÍNTHIA RÉGIA GOMES DO LIVRAMENTO - C.E.T.I	LESTE	900	900	900	RUA DA RAQUETE	S/N	JORGE TEIXEIRA

13	ESCOLA ESTADUAL MARIA MADELANA SNATANA DE LIMA- E.E.T.I	LESTE	540	540	540	S/N	S/N	ARMANDO MENDES
TOTAL			**8.246**	**5.861**	**8.246**			
				1.172.200	**1.649.200**	OBS: OS QUANTITATIVOS UNITÁRIOS DE REFEIÇÕES PARA CADA ESCOLA FORAM MULTIPLICADOS POR 200 (Nº DE DIAS LETIVOS)		

3.4QUANTITATIVOS DE REFEIÇÕES ESTIMADAS DO LOTE IV

LOTE	***Nº***	***OBJETO***	**UNID**	**QUANT**	**V. UNIT**	**V. TOTAL**
IV	**1**	(ID 115252) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de lanche na cidade de Manaus, com cardápio definido em Projeto Básico.	UNIDADE	**1.708.000**		
	2	(ID 115267) *SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de almoço, a ser servido nas dependências do órgão contratante, na cidade de Manaus, com cardápio definido em Projeto Básico.*	UNIDADE	**1.338.000**		
TOTAL GERAL LOTE IV						

3.4.1 QUANTIDADE DE ALUNOS, ALMOÇOS E LANCHES DO LOTE IV

LOTE IV								
Nº	**ESCOLA**	**ZONA**	**QTDE DE ALUNOS**	**QTDE DE ALMOÇO**	**QTDE DE LANCHES**	**ENDEREÇO**	**Nº**	**BAIRRO**
01	ESCOLA ESTADUAL ENGº PROF. SÉRGIO ALFREDO PESSOA FIGUEIREDO- C.E.T.I	LESTE	960	960	960	RUA UIRAPURU	S/N	CIDADE DE DEUS
02	ESCOLA ESTADUAL MARCANTONIO VILAÇA - E.E.T.I	NORTE	360	360	360	AV. MAX TEIXEIRA	1950	CIDADE NOVA
03	E.E. MARIA DO CEU VAZ D´OLIVEIRA	NORTE	450	450	450	RUA 5, CJ. MANOA	S/N	CIDADE NOVA
04	ESC. EST. TEMPO INTEGRAL PROF. GARCITYLZO DO L. E SILVA - CETI	NORTE	910	910	910	RUA RAINHA MARGARIDA	S/N	TARUMÃ

05	ESCOLA EST.TEMPO INTEGRAL DRª ZILDA ARNS NEUMANN – CETI	NORTE	960	960	960	RUA SANTA MARTA	S/N	COLÔNIA TERRA NOVA
06	ESCOLA ESTADUAL SENADOR JOÃO BOSCO	NORTE	1.850	0	1.850	AV. NOEL NUTLES	1601	CIDADE NOVA
07	ESCOLA ESTADUAL TEMPO INTEGRAL - JOÃO DOS SANTOS BRAGA – CETI	NORTE	960	960	960	RUA CURAÇAO	S/N	NOVA CIDADE
08	ESCOLA ESTADUAL TEMPO INTEGRAL - RAFAEL HENRIQUE P.DOS SANTOS - E.E.T.I	NORTE	410	410	410	RUA SANTA MARTA	S/N	COLÔNIA TERRA NOVA
09	ESCOLA ESTADUAL TEMPO INTEGRAL – CID CABRAL - E.E.T.I	NORTE	480	480	480	RUA M	S/N	CIDADE NOVA 2
10	ESCOLA ESTADUAL TEMPO INTEGRAL – ARTHUR VÍRGILIO NETO E.E.T.I	NORTE	720	720	720	RUA NOSSA SENHORA DE FÁTIMA	S/N	SANTA ETELVINA
11	ESCOLA ESTADUAL DE TEMPO INTEGRAL PROFª LECITA FONSECA RAMOS EETI	NORTE	480	480	480	RUA LOURO CHUMBO	S/N	MONTE DAS OLIVEIRA
TOTAL			**8.540**	**6.690**	**8.540**			
LOTE 4				**1.338.000**	**1.708.000**	OBS: OS QUANTITATIVOS UNITÁRIOS DE REFEIÇÕES PARA CADA ESCOLA FORAM MULTIPLICADOS POR 200 (Nº DE DIAS LETIVOS)		

3.5 RESUMO DOS LOTES I, II, III e IV

LOTE	*ITEM*	*OBJETO*	UNID	QTE LANCHES	VLR UNIT LANCHE	TOTAL LANCHES
I	1	(ID 115252) SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHE, Descrição: Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparação e fornecimento de lanche na cidade de Manaus, com cardápio definido em Projeto Básico.	UNIDADE	**1.634.400**		**R$0,00**
II				**1.401.800**		**R$0,00**
III				**1.649.200**		**R$0,00**
IV				**1.708.000**		**R$0,00**
TOTAL LANCHES LOTES I, II, III e IV				**6.393.400**	**R$0,00**	**R$0,00**

LOTES	PREVISÃO DE MATRICULA DE ALUNOS 2019	REFEIÇÃO		TOTAL REFEIÇÃO		TOTAL GERAL REFEIÇÃO
		ALMOÇO	LANCHE	ALMOÇO	LANCHE	
I,II,III e IV	32.331	21.985	31.967	4.397.000	6.393.400	10.790.000

3.5 A quantidade estimada de refeições fornecidas poderá variar, conforme necessidade, de acordo com o número atualizado de alunos CURSANDO nas unidades de ensino, consultado através do Sistema Integrado de Gestão Educacional do Amazonas (SIGEAM);

3.6 O total de refeições está estimado de acordo com quantidade de alunos, conforme prevê o art. 5º da RESOLUCÃO/FNDE/CD/Nº-32, de 10/8/2006, o qual informa que a clientela do Programa são, exclusivamente, os alunos matriculados em creches, pré-escolas (ensino infantil) e em escolas do ensino fundamental das redes federal, estadual, do Distrito Federal e municipal, inclusive indígenas e as localizadas em áreas remanescentes de quilombos, portanto, não devem participar da alimentação escolar: os diretores, professores, merendeiros e amigos da escola (ACÓRDÃO Nº 2122/2009 - TCU - 2ª Câmara);

4. JUSTIFICATIVA

Considerando a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, este tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.

Os cardápios da Alimentação Escolar devem atender à normatização e aos objetivos estabelecidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e contemplarem, 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, com diversidade e alimentos regionalizados.

A oferta de uma alimentação escolar que atende o preceitos do PNAE, além de beneficiar os alunos das redes públicas de ensino, através da disponibilização de um alimento mais saudável e confiável, melhorando o aprendizado e desempenho destes.

5. PRAZO CONTRATUAL E LOCAL PARA ENTREGA

5.1 O prazo do contrato será de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses**,** com fundamento no artigo 57, II da Lei n°. 8.666/ 93.

5.2 As refeições deverão ser entregues nas instalações da cozinha da CONTRATANTE **(UNIDADES ESCOLARES)**, obedecendo aos critérios dos respectivos turnos, nos dias letivos escolares, de acordo com **o CALENDÁRIO ACADÊMICO DA REDE ESTADUAL DE ENSINO** e com o Cardápio previamente estabelecido neste Projeto Básico;

5.3 O período de execução do serviço descrito no objeto será de 200 (duzentos) dias letivos, contados a partir da data da ordem de fornecimento ou assinatura do Contrato;

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações resultantes da Lei nº. 8.666/93 são obrigações da **CONTRATADA**:

6.1 A CONTRATADA compromete-se e obriga-se a cumprir o estabelecido neste Projeto Básico;

6.2 CONTRATADA será responsável pela observância de toda legislação pertinente direta ou indiretamente aplicável ao objeto deste Projeto Básico;

6.3 A CONTRATADA será a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Projeto, isentando o CONTRATANTE de todas as reclamações que por ventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas na execução deste Projeto Básico;

6.4 A CONTRATADA será, também, responsável por todos os ônus ou obrigações concernentes às legislações sociais, trabalhistas, fiscais, securitárias ou previdenciárias, bem como todas as despesas decorrentes da execução de eventuais trabalhos em horários extraordinários (diurno ou noturno), em suma, todos os gastos e encargos de material e mão-de-obra necessários à completa realização do objeto deste Projeto Básico e sua entrega perfeitamente concluída, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

6.5 Cumprir fielmente as cláusulas contratuais e, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, deverá dirimir qualquer dúvida que vier a acontecer atinente execução do objeto deste projeto Básico;

6.6 Fornecer os serviços no prazo estabelecido ou quando necessário, informar em tempo hábil qualquer motivo impeditivo que impossibilite assumir o estabelecido;

6.7 Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade dos serviços fornecidos à CONTRATANTE, atendendo plena e satisfatoriamente ao especificado neste Projeto Básico;

6.8 Manter, durante a execução do objeto deste Projeto Básico, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.9 CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

6.10 A CONTRATADA deverá reparar, corrigir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do Projeto em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;

6.11 A CONTRATADA declara antecipadamente aceitar todas as decisões, métodos de inspeção, verificação e controle, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações de que a CONTRATANTE julgar necessário;

6.12 Os equipamentos, aparelhos, utensílios e pessoal técnico adequado disponível para a realização do objeto ficarão por conta da CONTRATADA, nas unidades educacionais da CONTRATANTE;

6.13 Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação de alimentos;

6.14 Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento deste e encaminhar amostras para análise microbiológica;

6.15 Participar, sempre que for requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com sua equipe técnica a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade;

6.16 Acatar todas as orientações da CONTRATANTE emanadas do GESTOR/FISCAL DE CONTRATO, sujeitando-se a ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas;

6.17 CONTRATADA deverá garantir a entrega dos serviços em tempo hábil, atendendo a necessidade do CONTRATANTE e será única, integral e exclusivamente responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza que causar ao ESTADO ou ainda a terceiros, provenientes da execução dos serviços objetos deste Projeto Básico, respondendo por si e por seus sucessores;

6.18 Utilizar gêneros e produtos alimentícios de PRIMEIRA QUALIDADE, observando o registro do Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

6.19 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes;

6.20 A CONTRATADA deverá garantir a coleta de AMOSTRAS das refeições servidas a cada dia, que deverão ser acondicionadas em recipientes apropriados e conservados sobre congelamento por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, devidamente etiquetadas com o nome ou código da preparação e horário. Estes recipientes deverão garantir a qualidade das amostras para que, havendo necessidade, sejam enviadas para análises laboratoriais;

6.21 Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, as amostras de qualquer material utilizado para o fornecimento do objeto desse Projeto Básico;

6.22 Faturar somente o quantitativo de refeições estabelecidos para o fornecimento do serviço. Faturamentos indevidos, incluindo refeições extras, serão descontados na fatura subsequente.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº. 8.666/93 são obrigações da CONTRATANTE:

7.1 Relacionar-se com a CONTRATADA exclusivamente através de pessoa por ela credenciada;

7.2 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade na execução do objeto, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;

7.3 Analisar e atestar os documentos apresentados pela CONTRATADA, quando da cobrança da entrega dos serviços. Caso haja incorreção nos documentos recebidos, os mesmos serão devolvidos à CONTRATADA para as devidas correções e, devolvidos à CONTRATANTE para análise, ateste e pagamento;

7.4 Em casos que imponham modificação na quantidade de refeições, comunicar a modificação à CONTRATADA com antecedência mínima de 24h;

7.5 Nos casos em que, por motivos de força maior, haja suspensão de aulas, a unidade escolar deve comunicar aos fiscais de contrato e o Departamento de Logística com antecedência mínima de 24 horas, para que não haja faturamento no referido dia. Tal situação não gera saldo para a unidade escolar a ser utilizado em outro dia letivo;

7.6 Solicitações de refeições extras não estão previstas neste Projeto Básico;

7.7 Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios, os quais serão elaborados pela empresa, fazendo as ressalvas necessárias para a melhor execução do serviço;

7.8 Solicitar o controle bacteriológico e/ou microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que julgar necessário;

7.9 Prestar aos funcionários da CONTRATADA as informações e esclarecimentos de que disponha e que eventualmente venham a ser solicitados e indicar os locais onde será executado o objeto deste Projeto Básico;

7.10 Efetuar os pagamentos devidos.

8. DO DETALHAMENTO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

8.1 DO LOCAL

8.1.1 As refeições deverão ser preparadas **nas instalações da cozinha da CONTRATADA (UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO),** obedecendo aos critérios dos respectivos turnos. A prestação de serviços de alimentação por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeição deverão estar assegurados dentro dos princípios e normas da legislação vigente que trata das condições higiênicas e sanitárias e das boas práticas de conservação e manipulação de alimentos;

8.2. DA EXECUÇÃO

8.2.1 A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, de acordo com a Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 e dos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

8.2.2 A CONTRATADA deverá afixar o cardápio semanal impresso, após submissão deste à CONTRATANTE (fiscal de contrato), com especificação dos valores calóricos totais, em local visível para toda comunidade escolar ter acesso. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório;

8.2.3 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos alunos no refeitório;

8.2.4 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

8.2.5 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

8.2.6 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 –ANVISA;

8.2.7 Receber e prestar informações seguras aos técnicos da SEDUC, no exercício da profissão, quando se fizerem necessárias.

8.3. DO PESSOAL

8.3.1 A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal, empregado na condição de reserva, devidamente capacitado para eventual substituição, não sendo aceito pessoal avulso ou que não pertença ao seu quadro;

8.3.2 Responsabilizar-se por eventuais omissões praticadas pelo pessoal envolvido nos serviços, tomando as providências necessárias para o cumprimento fiel do Contrato;

8.3.3 Manter os equipamentos e ferramentas necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Em caso de danos, estes devem ser substituídos por outros iguais em até 24 horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar agravos à rede elétrica;

8.3.4 Orientar seus funcionários para acatar os regulamentos e normas das Unidades Educacionais;

8.3.5 Atender às solicitações da CONTRATANTE referentes à substituição dos empregados, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Projeto;

8.3.6 Manter seus funcionários uniformizados, identificando-os através de crachás com fotografia recente 3X4, bem como, provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI para perfeita prevenção contra acidentes de trabalho na execução de suas tarefas;

8.3.7 Solicitar a carteirinha de saúde dos manipuladores de alimentos, mantendo-a atualizada e disponível para consulta dos técnicos da SEDUC ou DVISA, na escola onde os manipuladores estão exercendo suas funções;

8.3.8 A CONTRATADA deverá disponibilizar em seu quadro de pessoal um profissional nutricionista, devidamente credenciado, para elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os procedimentos operacionais padronizados – POPs, segundo a Portaria nº 1428 de 23/11/93 e RDC nº 216 de 15/09/2004 - ANVISA, treinar e fiscalizar os funcionários, adequando-os ao serviço de alimentação e disponibilizá-los nas escolas atendidas;

8.3.9 O nutricionista responsável técnico da empresa CONTRATADA deverá anotar as visitas efetuadas no estabelecimento escolar, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada às refeições e comunicar imediatamente às escolas e ao DELOG/SEDUC, por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços, bem como apresentar a cada semestre um relatório técnico a SEDUC informando a real situação que envolve o preparo, distribuição, qualidade e quantidade de alimentos oferecidos à comunidade. O relatório deverá ser inerente a cada escola.

8.4 DO FORNECIMENTO

8.4.1 O fornecimento dar-se-á **somente nos dias letivos**, e atenderá ao **CALENDÁRIO ACADÊMICO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE ENSINO**, observados os períodos de recessos e reposição de aulas;

8.4.2 A empresa deverá cumprir rigorosamente a oferta das refeições conforme as preparações estabelecidas no cardápio e em quantidade suficiente que atenda a todos os escolares, inclusive quanto à oferta de saladas e frutas para sobremesa;

8.4.3 Em caso de atraso no fornecimento, a CONTRATANTE aplicará sanções previstas em lei, especificamente na Lei nº 8.666/93;

8.4.4 Considerando o princípio da equidade no **Programa de Alimentação Escolar** e buscando atender ao disposto no art. 14, § 5º, da Resolução FNDE nº 26/2013 e na lei 12.982 de 28/05/2014, que altera a lei 11.947, 16/06/2009, na qual cita que os cardápios da alimentação escolar deverão atender aos alunos portadores de estado ou condição de saúde específica, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, portanto a empresa CONTRATADA deverá fornecer aos escolares alimentação adequada para tais necessidades;

8.4.5 O gestor da escola deverá solicitar o atendimento referente ao item **8.4.4** sempre que receber do responsável pelo aluno, um laudo médico ou nutricional, constando o número de registro profissional do emissor do atestado e o nome da patologia.

8.5 DO TRANSPORTE DE REFEIÇÕES PREPARADAS

8.5.1 Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

8.5.2 A contratada deverá garantir o transporte das refeições preparadas, a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, em conformidade com a Portaria CVS 5, de 09/04/2013, utilizando veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

8.5.3 A CONTRATADA deve possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência de realização;

8.5.4 O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos;

8.5.5 Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.;

8.5.6 Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível;

8.5.7 O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto;

8.5.8 Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes;

8.5.9 A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº.216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C;

8.5.10 A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 ºC, não ultrapassando 6 ºC;

8.5.11 Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;

8.5.12 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela gestão da escola, de acordo com a realidade de cada unidade educacional;

8.5.13 Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 20 minutos. Após este prazo após este prazo poderão ser aplicadas sanções previstas neste Projeto Básico;

8.5.14 Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados;

8.5.15 É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

8.5.16 Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;

8.5.17 Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária. Preparações quentes deverão ser

devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente;

8.5.18 Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, sendo que na etiqueta deverão constar as seguintes informações: horário de início e término o envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções;

8.5.19 Preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorm (cuba confeccionada em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do preparo, temperatura e horário de início e fim do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e pelo e/ou quantidade de porções;

8.5.20 Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte;

8.5.21 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

8.6 QUANTITATIVO ESTIMADO DA EQUIPE TÉCNICA DIÁRIA:

QUANTIDADE DE FUNCIONÁRIOS NECESSÁRIOS PARA O DEVIDO ACOMPANHAMENTO DA DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PREPARADA NAS UNIDADES EDUCACIONAIS			
PARA ATENDIMENTO NOS C.E.T.I.S		**PARA ATENDIMENTO NOS E.E.T.I.S**	
PROFISSIONAL	**QTDE ESTIMADA**	**PROFISSIONAL**	**QTDE ESTIMADA**
SUPERVISORA (**COM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO**)	01	SUPERVISORA (**COM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO**)	01
AUXILIAR DE COZINHA	01	AUXILIAR DE COZINHA	01
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	02	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	01
COPEIRA	04	COPEIRA	02
TOTAL DE FUNCIONÁRIOS	**08**	**TOTAL DE FUNCIONÁRIOS**	**05**
OBS: A CAPACIDADE MÉDIA DE ALUNOS NOS EETIS (**ESCOLAS DE TEMPO INTEGRAL**) GIRA EM TORNO DE 600 ALUNOS, E NOS CETIS (CENTROS DE TEMPO INTEGRAL) DE 960 A 1.200 ALUNOS. **A QUANTIDADE DE FUNCIONÁRIOS IRÁ VARIAR DE ACORDO COM O QUANTITATIVO DE ALUNOS MATRICULADOS**.			

A CONTRATADA deverá ter estrutura de equipe técnica diária na escola por todo o período de funcionamento, de acordo com o calendário escolar.

8.7 DA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

8.7.1 Os cardápios, subsequentes ao primeiro, deverão ser sempre encaminhados ao setor competente da SEDUC, onde serão avaliados pelo nutricionista da **CONTRATANTE,** com antecedência mínima de 20 (vinte) dias da sua execução;

8.7.2 Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados;

8.7.3 Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista da empresa CONTRATADA, devidamente habilitado, sendo obrigatória a identificação pessoal e profissional (nome e CRN) e assinatura, estes devem ser apresentados mensalmente ao CONTRATANTE para autorização prévia;

8.7.4 Deverão ser elaborados dois tipos de cardápios: cardápio normal, para atender aos alunos em geral e cardápio especial (dieta), para os alunos com patologias específicas – conforme artigo 14, § 5º da Resolução FNDE nº 26/2013;

8.7.5 Os cardápios especiais (dieta) deverão ser elaborados de acordo com a necessidade nutricional específica para cada patologia, sempre que solicitado, conforme disposto nos itens 8.4.34.4 e 8.4.44.5 deste Projeto Básico;

8.7.6 Todos os cardápios deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe, bem com informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras, conforme artigo 14, § 7º da Resolução FNDE Nº 26/2013;

8.7.7 A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com os cardápios, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nestes, contendo inclusive a composição nutricional conforme artigo 14, § 7º da Resolução FNDE Nº 26/2013;

8.7.8 As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, explícita em sua rotulagem com prazo de validade dentro dos conformes, estabelecidos por legislação vigente. Os hortifrutigranjeiros deverão ser frescos e apresentar qualidade satisfatória para processamento de acordo com a Resolução nº 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a empresa CONTRATADA da SEDUC;

8.7.9 Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências das Unidades Escolares pertencentes à CONTRATANTE.

8.7.10 Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras;

8.7.11 É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições, tampouco deixar sobras nas Unidades Escolares para que possam ser reutilizadas;

8.7.12 Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de refeições;

8.7.13 Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições;

8.7.14 Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na preparação das refeições deverão ser de boa qualidade, sendo a CONTRATADA, quando solicitada, obrigada a apresentar à SEDUC, pelo menos 2 (duas) marcas diferentes do produto para aprovação. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério;

8.7.15 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização do fiscal de contrato.

8.8 DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

Os horários das refeições serão definidos pela gestão da Unidade Escolar, de acordo com a realidade específica de cada uma delas. Os lanches poderão ser servidos nos turnos matutinos ou vespertinos, conforme definição.

8.8.1 O **LANCHE** deverá contemplar uma opção de bebida como café com leite, suco de frutas natural ou achocolatado, pães variados (massa fina, francês, forma), SEMPRE acompanhados de uma fonte proteica como, queijos (coalho ou muçarela), ovos, além de frutas, entre outras preparações.

8.8.2 Na composição do cardápio de lanches a serem oferecidos pela licitante, esta deverá respeitar, no mínimo, as quantidades definidas para cada porção, conforme descreve a tabela abaixo:

LANCHE (matutino ou vespertino)				
GÊNERO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PORÇÃO**	**INCIDÊNCIA**	**OBSERVAÇÃO**
CAFÉ	-	50 ml	Pode ser servido diariamente	
LEITE*	Integral	150 ml		
	Desnatado	150 ml		**Cardápio da dieta**
ACHOCOLATADO	Leite Integral	180 ml	1x na semana	**Não oferecer no cardápio da dieta**
	Chocolate em pó	10 g		
SUCO DE FRUTAS	Polpa de frutas natural congelada	200 ml	Pode variar conforme a necessidade	**Para cardápio da dieta usar adoçante**
PÃO	Massa fina	50 g	Diariamente	
	Francês	50 g		
	Forma	50 g		
	Forma Integral	50 g		**Cardápio da dieta**
TAPIOCA	Goma de tapioca	80g	2x na	**Cardápio da dieta, acompanhado**

			semana	**de uma fonte protéica**
PÃO DE QUEIJO	-	70 g	Pode variar com a incidência do pão	**Não oferecer no cardápio da dieta**
QUEIJO	Muçarela	20 g	Quando servido o pão, alternando com outra fonte de proteína	**No cardápio da dieta utilizar queijos magros**
	Coalho	20 g		
BOLO	Sem cobertura (laranja, maracujá, cenoura, leite, banana, milho) E outros	150 g	Pode variar com a incidência do pão	**Não oferecer no cardápio da dieta**
FRUTAS	Maçã	150 g	3 x na semana	Podem ser servidas outras opções de frutas e em diferentes apresentações (de acordo com a sazonalidade)
	Banana	55 g		
	Mamão	100 g		
IOGURTE	Desnatado	100 ml	1 x na semana	**Cardápio da dieta**
OVO	Mexido	1 unidade	Quando servido o pão, alternando com outra fonte de proteína	

OBSERVAÇÃO 1: Podem ser incluídas outras opções de preparações desde que estejam em conformidade com a Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

OBSERVAÇÃO 2: Os cardápios de lanches a serem oferecidos pela licitante que não atendam as quantidades mínimas previstas pelo subitem 8.8.2 serão desclassificadas.

OBSERVAÇÃO 3: **Não deve ser utilizado composto lácteo em substituição ao leite em pó**.

8.8.3 Na composição do cardápio de almoços a serem oferecidos pela licitante, esta deverá respeitar, no mínimo, as quantidades definidas para cada porção, conforme descreve a tabela abaixo:

ALMOÇO – Prato Principal				
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PREPARAÇÕES**	**PORÇÃO***	**FREQUÊNCIA**
BOVINA SEM OSSO	Músculo sem	Ensopado	140 g	2 x na semana

	osso, acém			
	Patinho, alcatra coxão mole	Rolê, grelhado, cubos, iscas, bife acebolado, moída, assada, panela, picadinho.	140 g	
	Contra filé	Grelhado	140 g	
	Carne moída de patinho	Com molho, legumes ou almôndega.	140 g	
AVE SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, rolê.	140 g	2 x na semana
AVE COM OSSO	Peito, coxa ou sobrecoxa	Cozido, assado	200 g	
PESCADOS (SEM ESPINHAS)	Filé de pirarucu, filé de surubim, filé de pescada, filé de tucunaré.	Grelhado, ensopado, à casaca	120 a 140 g	1 x na semana

OBSERVAÇÕES:

a) Não entra como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer;

b) Quando o prato principal for pescado, deverá haver uma segunda opção de proteína.

c**) A licitante deverá observar que na composição das refeições (almoços) os processos de preparo causam perda em relação aos pesos. Assim, a Administração define que para efeitos de composição do preço unitário, a perda que deve ser considerada pela licitante é de 15% em relação ao peso do produto "in natura" nos processos de cozimento, e nos demais processos (frituras, assados, grelhados) a licitante deverá considerar perda de 10%.**

d) Para fins de composição do preço unitário por refeição (lanche ou almoço) a licitante deve considerar a perda prevista na alínea "c" das observações do subitem 8.8.3, devendo compor seu preço com o peso final, não sendo aceito peso inferior ao previsto nos quadros acima.

ALMOÇO – Guarnição: complementará e combinará com o prato principal, utilizando preparações à base de farinhas ou massas. A seguir, sugestões de alimentos necessários para a composição do cardápio e suas respectivas incidências:

GUARNIÇÃO				
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PORÇÃO**	**FREQUÊNCIA**	**OBSERVAÇÃO**

FARINHA DE MANDIOCA	Farofa simples	70 g	Diária	
	Farofa enriquecida: Farinha de mandioca Itens complementares	 55 g 15 g		
	Pirão (geralmente oferecido com peixe)	60 g	De acordo com o prato principal	
MACARRÃO	Espaguete, parafuso, gravata, penne entre outros	100 g	3 x na semana	Exceto macarrão instantâneo
	Macarrão integral	100 g	Cardápio da dieta	

8.8.4 ALMOÇO – Acompanhamentos: farão parte das refeições e deverão ser servidos conforme tabela de incidência abaixo:

ACOMPANHAMENTO			
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PORÇÃO**	**FREQUÊNCIA**
ARROZ	Arroz parboilizado ou polido, longo fino, tipo 1	60 g	Diária
	Arroz integral, agulhinha, tipo 1	60 g	**Cardápio da dieta**
FEIJÃO	Carioquinha, de praia, manteiga, preto	130 g	Diária

8.8.5 ALMOÇO - Saladas Cruas ou Cozidas: deverão conter, no mínimo, dois tipos de vegetais, compostos por cores diferentes, seguindo tabela de incidência discriminada abaixo:

SALADAS		
COMPOSIÇÃO	**PORÇÃO**	**FREQUÊNCIA**
Vegetal tipo A	70 g	diariamente
Vegetal tipo B	50 g	diariamente
Vegetal tipo C	50 g	3 vezes na semana

VEGETAIS		
“A”	**“B”**	**“C”**
Acelga	Abóbora	Batata portuguesa
Alface	Beterraba	Batata doce
Agrião	Cenoura	Batata cará
Abobrinha	Chuchu	Macaxeira
Berinjela	Quiabo	Milho verde

Brócolis		
Cebola		
Cebolinha		
Coentro		
Chicória		
Couve		
Couve-flor		
Espinafre		
Maxixe		
Pepino		
Pimentão		
Pimenta de cheiro		
Tomate		
Repolho		

8.8.6 Não deverão ser servidos molhos de saladas prontos. Indica-se o uso de limão e azeite;

8.8.7 Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência às ervas aromáticas e temperos e especiarias naturais;

8.8.8 Os gêneros alimentícios, os hortifrutigranjeiros, devem ser utilizados na forma in natura, não sendo substituídos por alimentos industrializados e pré-preparados congelados;

8.8.9 A proporção de sal de cozinha, nas preparações, deve seguir o limite diário recomendado pela OMS de 2 gramas de sódio por dia;

8.8.10 **ALMOÇO – Sobremesas:** deverão ser compostas de frutas da estação, doces e picolés de frutas. Segue abaixo alimentos necessários para a composição do cardápio:

SOBREMESAS			
TIPO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PORÇÃO**	**FREQUÊNCIA**
FRUTAS	Frutas da estação e regionais	Depende da fruta ofertada	4 x na semana
DOCES	Bananada e goiabinha	30 g	2 x no mês
	Pudim, gelatina	60 g	
PICOLÉ DE FRUTA	Açaí, buriti, goiaba, tapioca, coco e outros	1 unidade	2x no mês

8.8.11 O **ALMOÇO – Bebidas:** deve ser acompanhado de suco de frutas natural, conforme tabela abaixo:

SUCOS				
GÊNERO	**ESPECIFICAÇÃO**	**PORÇÃO**	**INCIDÊNCIA**	**OBSERVAÇÃO**
SUCO DE FRUTAS	Polpa de frutas natural congelada	200 ml	3 x na semana	

a. Não deverão ser oferecidos salgados fritos e folhados, sucos artificiais em pó e concentrados;

b. Os cardápios deverão ser elaborados a partir de fichas técnicas de preparação, contendo informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, micronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras. Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração, conforme prevê a Resolução nº 26, de 17/06/2013 – FNDE, contendo no mínimo as quantidades abaixo:

MODELO DE CARDÁPIO														
	Preparação	**Ingrediente**	**Per Capita (g/ml)**	**Energia (kcal)**	**CHO (g)**	**PTN (g)**	**LIP (g)**	**Vit. A (mcg)**	**Vit. C (mg)**	**Mg (mg)**	**Fe (mg)**	**Zn (mg)**	**Ca (mg)**	**Fibra (g)**
	PRATO PRINCIPAL													
ALMOÇO	Bife de Panela Acebolado	Alho	0,5	0,57	0,12	0,04	0	0	0	0	0	0	0,07	0,22
		carne bovina	40	56,8	0	8,64	2,2	0,8	0	0	0,8	1,48	1,6	0
		Cebola	8	3,2	0,71	0,14	0	0	0,38	0	0,02	0,02	1,2	0,18
		Colorau	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Cominho	0,2	0,67	0,1	0,04	0,03	0	0	0	0	0	0	0
		Óleo	1	8,84	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
		sal marinho	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	2,4	0
	TOTAL			**70,08**	**0,93**	**8,86**	**3,23**	**0,8**	**0,38**	**0**	**0,83**	**1,5**	**5,27**	**0,4**
	OPÇÃO													
	Frango guisado com batata e cenoura	Água	Q. S. *	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Alho	0,5	0,57	0,12	0,04	0	0	0	0	0	0	0,07	0,22
		Cebola	5	1,95	0,45	0,09	0	0	0,24	0	0	0	0,7	0,11
		cheiro verde	2	0,84	0,14	0,05	0,01	0	0,13	0,01	0,01	0	0,9	0,02
		colorau	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		cominho	0,2	0,67	0,1	0,04	0,03	0	0	0	0	0	0	0
		Óleo	1	8,84	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
		peito de frango	40	4,7	0	8,6	1,2	0,8	0	0	0,16	0,28	2,8	0
		batata	20	17,2	4	0,34	0,02	0,03	1,48	4	0,06	0,05	1,6	0,41
		cenoura	20	8,2	1,92	0,19	0,05	168,1	1,18	2,4	0,06	0,05	6,6	0,58
		pimentão	5	4,45	0,25	0,06	0,01	0	5,01	0	0,02	0,01	0,45	0,13
		sal marinho	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	2,4	0

	vinagre	2	0,02	0	0	0	0	0	0,1	0,01	0	0,14	0
TOTAL			**47,44**	**6,98**	**9,41**	**2,32**	**168,9**	**8,04**	**6,51**	**0,33**	**0,39**	**15,66**	**1,47**
ACOMPANHAMENTO													
Arroz com couve	Água	Q.S.*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Arroz parboilizado	40	51,2	11,24	1	0,01	0	0	0	0,04	0,2	1,6	0,64
	Alho	0,5	0,57	0,12	0,04	0	0	0	0	0	0	0,07	0,22
	Cebola	8	3,2	0,71	0,14	0	0	0,38	0	0,02	0,02	1,2	0,18
	Couve	15	4,05	0,65	0,44	0,08	0	5,3	1,35	0,05	0,03	2,4	0,54
	Óleo de soja	1	8,84	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	sal marinho	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	2,4	0
TOTAL			**67,86**	**12,72**	**1,62**	**1,09**	**0**	**5,68**	**1,35**	**0,12**	**0,25**	**7,67**	**1,58**
Feijão	Água	Q.S.*	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Alho	0,5	0,57	0,12	0,04	0	0	0	0	0	0	0,07	0,22
	Cebola	5	1,95	0,45	0,09	0	0	0,24	0	0	0	0,7	0,11
	cheiro verde	2	0,84	0,14	0,05	0,01	0	0,13	0,01	0,01	0	0,9	0,02
	Cominho	0,2	0,67	0,1	0,04	0,03	0	0	0	0	0	0	0
	Feijão carioca	40	30,4	5,44	1,92	0,2	0	0	0	0,52	0,28	10,8	3,4
	Folha de Louro	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Óleo de soja	1	8,84	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	Pimentão	5	4,45	0,25	0,06	0,01	0	5,01	0	0,02	0,01	0,45	0,13
	sal marinho	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	2,4	0
TOTAL			**47,72**	**6,5**	**2,2**	**1,25**	**0**	**5,38**	**0,01**	**0,56**	**0,29**	**15,32**	**3,88**
Farofa	Alho	0,5	0,57	0,12	0,04	0	0	0	0	0	0	0,07	0,22
	Cebola	5	1,95	0,45	0,09	0	0	0,24	0	0	0	0,7	0,11
	Farinha de mandioca	30	108,3	26,37	0,48	0,09	0	0	11,1	0,33	0,12	19,5	1,92
	Óleo de soja	5	8,84	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	sal marinho	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0,01	0	2,4	0
TOTAL			**119,7**	**26,94**	**0,61**	**1,09**	**0**	**0,24**	**11,1**	**0,34**	**0,12**	**22,67**	**2,25**
SALADA													
Salada crua de alface, repolho e tomate	Alface	20	3	0,56	0,27	0,03	74,05	3,6	2,6	0,17	0,04	7,2	0,26
	Repolho	20	3,4	0,78	0,18	0,02	0,98	7,32	2,4	0,09	0,04	8	0,45
	Tomate	20	3,6	0,78	0,18	0,04	8,33	2,54	2,2	0,05	0,03	2	0,24
TOTAL			**10**	**2,12**	**0,63**	**0,09**	**83,36**	**13,46**	**7,2**	**0,31**	**0,11**	**17,2**	**0,95**
SOBREMESA													

Avenida Waldomiro Lustoza, 250. Japiim II
Fone: (92) 3614-2323
Manaus-AM - CEP 69075-830

	Fruta	Melancia	150	48,9	12,2	1,3	0	42	9,2	14,5	0,4	0,2	11,6	0,2
	TOTAL			**48,9**	**12,2**	**1,3**	**0**	**42**	**9,2**	**14,5**	**0,4**	**0,2**	**11,6**	**0,2**
LANCHE	**LANCHE**													
	Café com leite, pão de queijo e maçã	Café	50	4,5	0,7	0,4	0	0	0	4,8	0	0	1,6	0
		Leite	150	85,5	6,6	4,7	3	135	0	0	0	0	172,5	0
		Pão de queijo	70	254,2	24	3,6	17,2	42,9	0	5,8	0,2	0,4	71,7	0,4
		Maçã	150	83,3	22,7	0,4	0	0	3,6	3,1	0,1	0,1	2,9	0,2
	TOTAL			**427,5**	**54**	**9,1**	**20,2**	**177,9**	**3,6**	**13,7**	**0,3**	**0,5**	**248,7**	**0,6**

9. DA PROPOSTA DE PREÇOS

9.1 PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇO UNITÁRIO - PCPU

A licitante deverá apresentar Planilha de Composição De Preço Unitário - PCPU para cada item (1 e 2) de cada um dos lotes (I, II, III e IV) prestando, no mínimo, todas as informações exigidas e respeitando todos os critérios para formação do preço unitário, e outras que entender, a seu exclusivo critério e risco, necessárias para correta formação de seu preço.

9.1.1 Na formação do preço unitário, a licitante deverá considerar na Planilha de Composição de Preço Unitário – PCPU, no mínimo, os seguintes itens: a) mão-de-obra direta e indireta; b) encargos sociais e trabalhistas; c) insumos diversos (carne, frango, arroz, etc....); d) despesas com transporte para distribuição das refeições; e) taxas, contribuições e impostos; f) despesas indiretas e g) lucro.

9.1.1.1 Para cada item que integrar a Planilha de Composição do Preço Unitário – PCPU a licitante deverá apresentar “memória de cálculos”, demonstrando de forma inequívoca que a composição de seu preço unitário atende a todos os requisitos previstos neste Projeto Básico.

9.1.2 Fica facultado a(o) Senhor(a) Pregoeiro(a) eventuais diligências no sentido de esclarecer a formação do preço unitário apresentado.

9.1.2.1 Eventuais diligências referentes ao atendimento do item 9.4 e seus subitens, deverão ser atendidas pelo licitante no prazo máximo de 3 (três) horas a partir da solicitação registrada pelo(a) Senhor(a) Pregoeiro(a) no sistema e-compras.

9.1.3 O não atendimento à diligência de que trata o subitem 9.4.2 implicará ser considerada a licitante como desistente de sua proposta, podendo o(a) Senhor(a) Pregoeiro(a) dar prosseguimento ao certame com a(s) empresa(s) remanescente(s)

9.2 A licitante deverá incluir em seus custos, para formação do preço unitário, o fornecimento dos equipamentos e utensílios abaixo:

9.2.1 RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS NA COZINHA DAS UNIDADES EDUCIONAIS: essa quantidade poderá variar, para mais ou para menos, conforme dimensionamento da cozinha e necessidade de preparações executadas na unidade escolar, sendo no mínimo:

a) **01 Fogão 8 bocas de alta pressão**

b) **01 Refrigerador vertical capacidade mínima de 380 litros**

c) **01 Freezer horizontal capacidade mínima de 380 litros**

d) **01 Forno industrial**

e) **01 Liquidificador industrial**

9.2.2 RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MINÍMOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS: (em quantidade suficiente para servir o número de alunos estimados em cada unidade.

a) Pratos;
b) Colher de Mesa
c) Colher de arroz;
d) Conchas;
e) Copo;
f) Facas de mesa;
g) Frigideira;
h) Garfo para macarrão;
i) Garfos de mesa;
j) Tábua para corte de carnes / legumes (em polietileno).
k) Balcão térmico;
l) Suqueira.

9.3 Os utensílios deverão ser compostos de materiais que não ofereçam riscos a segurança dos alunos, especialmente os citados nas letras, “a”, “e”, “f” e “i”, no caso, os pratos devem ser compostos do material polipropileno, BMC ou SMC, atóxico e inodoro (não descartável).

9.4 Na formação do preço unitário, a licitante deverá indicar na planilha de composição do preço unitário de cada refeição ou lanche, o custo com mão-de-obra, equipamentos e utensílios, além de outros insumos imprescindíveis para o fornecimento de refeição ou lanche preparado.

9.5 Para se classificar à fase de lances, deverá encaminhar à Comissão Geral de Licitação – CGL, após solicitação pelo(a) Senhor(a) Pregoeiro(a), proposta de preços completa contendo todas as obrigações da licitante para a perfeita execução do fornecimento entre as quais: a) despesas com pessoal; b) despesas com insumos a serem usados no fornecimento de cada almoço e/ou lanche, respeitando a composição de

preço unitário de cada tipo (almoço ou lanche); c) despesas com tributos, taxas e contribuições; d) despesas administrativas diretas e indiretas; e) lucro, enfim toda e qualquer despesa necessária, devendo estarem devidamente discriminadas.

9.6 Após o recebimento das propostas iniciais dos interessados, o(a) Senhor(a) Pregoeiro(a) analisará cada uma, verificando se foram cumpridas todas as exigências contidas no presente Projeto Básico, decidindo pela classificação ou não à fase de lances eletrônicos.

9.7 Somente participarão da fase de lances eletrônicos as licitantes que tenham cumprido aos requisitos para formação do preço unitário e cumprido as exigências previstas neste Projeto Básico.

10 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1 Atestado de Aptidão Técnica, para comprovar a sua efetiva execução, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a boa e regular prestação de serviços similares ao objeto do Edital e seus anexos, em condições compatíveis de quantidades e prazos, conforme modelo do Anexo I deste Edital.

10.1.1. Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que o licitante já executou pelo menos 10% das quantidades descritas na proposta de preços apresentada nesta licitação.

10.1.2. O licitante poderá apresentar tantos atestados de aptidão técnica quantos julgar necessários para comprovar que já executou objeto similar ao da licitação, destacando-se a necessidade desse(s) atestado(s) demonstrar(em) que o interessado forneceu anteriormente, pelo menos, 10% da quantidade que está propondo neste certame.

10.1.3. No caso de pessoa jurídica de direito público, o(s) atestado(s) deverá(ão) ser assinado(s) pelo titular da pasta ou pelo responsável do setor competente do órgão. Para pessoa jurídica de direito privado, o(s) atestado(s) deverá(ão) ser assinado(s) pelo representante legal, com assinatura reconhecida em cartório.

10.1.4. A ausência de apresentação de atestado claro, legível e idôneo, conforme com este Edital, tendo em vista as características do objeto, é motivo de inabilitação, mediante decisão motivada do Pregoeiro.

10.1.5. Para efeito de comprovação da efetiva capacidade para desempenho de atividades relacionadas ao objeto deste certame licitatório, o(s) Atestados(s) de Aptidão Técnica deverão ser registrados no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local onde os serviços foram executados (Art. 1° da Resolução CFN n° 510/2012).

10.2. Registro ou Inscrição na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutricionista (art. 18 do Decreto de 84.444 de 31.01.80, que regulamenta a Lei nº 6583 de 20.10.78) e Resolução nº 50/840 do Conselho Federal dos Nutricionistas.

10.3. O Licitante deverá apresentar Declaração informando que possuirá um Nutricionista em seu quadro de pessoal. A comprovação de que possui este profissional ocorrerá somente no momento contratual, mediante a indicação do nome completo, qualificação e número do registro ao respectivo conselho profissional, apresentação de carteira de trabalho, contrato de prestação de serviço ou outro instrumento equivalente.

11. FISCALIZAÇÃO

11.1 A fiscalização e acompanhamento da execução do objeto será realizado por servidor ou comissão, designada pela Administração, observando-se as disposições contidas no artigo 67 e seus parágrafos, e art. 73, seus incisos e parágrafos, da Lei nº. 8.666/93;

11.2 A fiscalização será exercida no interesse da CONTRATANTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos;

11.3 A contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto, se em desacordo com o Contrato;

11.4 Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem restringir a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre serviços, diretamente ou por prepostos designados;

11.5 A Fiscalização não permitirá que o pessoal da CONTRATADA realize tarefas em desacordo com as preestabelecidas;

11.6 A CONTRATADA lançará na nota fiscal as especificações do serviço executado de modo idêntico àquelas constantes da Nota de Empenho.

12. PAGAMENTO

12.1 Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias úteis, contados da data da apresentação do Requerimento, encaminhando a nota fiscal/fatura, acompanhada dos documentos que comprovem a regularidade com a Seguridade Social (CND), o FGTS (CRF), a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e quitação de tributos e contribuições federais (juntamente com a Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União – PGFN), Estadual e Municipal.

12.2 O pagamento das faturas apresentadas pela CONTRATADA fica vinculado à apresentação dos seguintes documentos:

- Recibo (em duas vias);
- Requerimento solicitando o pagamento (em duas vias);
- Nota Fiscal (duas vias);

- Certidões Negativas de Débito (FGTS, Receita Federal, Trabalhista, SEFAZ, Municipais e Falência);
- Relatório de Execução do objeto (declaração das escolas em que os serviços foram executados, datada e assinada pelo Gestor/Responsável pelo recebimento);
- Relatório Fotográfico comprovando o fornecimento.

12.3 A apresentação da documentação relacionada no item **12.2**, não exime a CONTRATADA da apresentação de outros documentos que por ventura sejam solicitados pela fiscalização ou pelo Setor responsável pela análise processual.

13. PENALIDADES E MULTAS

Nos Termos do artigo 87 da Lei nº. 8.666/1993, no caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA, mediante publicação no Diário Oficial, garantida a prévia defesa, as seguintes sansões:

13.1 Advertência por escrito;

13.2 Multa de 2% (dois por cento) por dia de atraso ou por ocorrência, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, uma vez comunicada oficialmente;

13.3 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução do objeto contratado, recolhida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da comunicação oficial;

13.4 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento em contratar com a Prefeitura de Manaus, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

13.5 Declaração de inidoneidade para licitar 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 aplicada.

14. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- **AÇÃO:**
- **PROGRAMA DE TRABALHO:**
- **NATUREZA DA DESPESA:**

- **FONTE DE RECURSOS:**

15. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

DIAS LETIVOS 2019								QUANT. DIAS LETIVOS
MÊS		agosto	setembro	outubro	novembro	dezembro		200
EXECUÇÃO		22	19	20	19	8		
2020								
MÊS	janeiro	fevereiro	março	abril	maio	junho	julho	
EXECUÇÃO	-	17	18	20	22	18	17	

16. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

Nº. de Parcelas	Forma de Pagamento	Valor Estimado da Parcela	Valor Estimado Total
12	(X) Mensal ( ) Bimestral ( ) Trimestral ( ) Semestral ( ) Única e global	**POR DEMANDA**	

17. DECLARAÇÃO DO SOLICITANTE/FUNDAMENTO LEGAL

Declaramos que este Projeto Básico está de acordo com a Lei n.º 8.666/93 e legislação em vigor.

17.1 Lei nº. 8.666, de 21/06/1993, atualizada;

17.2 Lei nº. 10.520, de 17/07/2002;

17.3 Constituição Federal de 1988;

17.4 Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 - ANVISA;

17.5 Portaria CVS 5, de 09/04/2013;

17.6 Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

18. ELABORAÇÃO/SUPERVISÃO DO PROJETO BÁSICO

18.1 Elaboração Em: ____/____/_____

Nome:
Cargo:
Assinatura:

Nome:
Cargo:
Assinatura:

18.2 Supervisão Em: ____/____/_____

Nome:
Cargo:
Assinatura:

19. APROVAÇÃO DO ORDENADOR

Aprovo. De acordo com Art. 7º, § 2º, Inciso I da Lei n. º 8.666/93.

Em: ____/____/_____

Secretário de Estado da Educação e Qualidade do Ensino