EDITAL DE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA

MINUTA Nº 167/2025.

PREGÃO Nº 106/2025

EMISSÃO: 18 de setembro de 2025.

CONTRATANTE
Município de Ponta Grossa/PR.
Prefeitura Municipal de Ponta Grossa/PR.
CNPJ: 76.175.884/0001-87.
Órgão: Secretaria Municipal de Educação.
Endereço: Rua Valério Ronchi, n. º 55

OBJETO
A presente licitação tem como objeto assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e mão-de-obra, para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) nas unidades educacionais e entidades relacionadas no presente edital e seus anexos., através de pregão, na forma eletrônica, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e com as características constantes no **ANEXO 01** deste edital e demais.

VALOR MÁXIMO ESTIMADO PARA ESTA LICITAÇÃO
R$ 88.961.088,50 (oitenta e oito milhões, novecentos e sessenta e um mil e oitenta e oito reais e cinquenta centavos).

DATA DE INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA PARA DISPUTA DE PREÇOS
Dia 21/10/2025 às 09h00min (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO
Menor preço - Global.

A contratação será realizada na forma prevista no art. 28, inciso I da Lei nº 14.133/2021, por meio da Pregão Eletrônico, com inversão de fase conforme previsto no art. 17, § 1º da Lei 14.133/2021, conforme estabelecido também no Decreto Municipal nº 21.500/2023.

LINKS ÚTEIS
Bolsa de Licitações & Leilões do Brasil.
Diário Oficial do Município de Ponta Grossa/PR.
Portal da Transparência.
Portal Nacional de Contratações Públicas.
Prefeitura Municipal de Ponta Grossa/PR.

DÚVIDAS E ESCLARECIMENTOS ADICIONAIS
Pregoeiro: Beatriz Vieira
Portaria nº 24.644/2024
E-mail: biavieira-decom2016@outlook.com
Telefone: (42) 3220-1000 - ramal 1339
Horário: 08:00 até às 17:00 horas.

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 106/2025

Minuta: 167/2025

O **Município de Ponta Grossa/PR,** através da Secretaria Municipal de Administração, mediante o Pregoeiro, designado pela Portaria nº 24.644/2024, torna público que o Departamento de Compras e Contratos, sito à Avenida Visconde de Taunay, 950, no bairro da Ronda, nesta cidade, realizará licitação sob modalidade **Pregão, na forma eletrônica**, do tipo menor preço - Global, conforme descrito neste edital e seus anexos.

O presente pregão é baseado na Lei nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 21.500/2023, Decreto Municipal nº 21.635/2023, Lei Complementar nº 123/2006, Lei nº 12.846/2013, Lei Municipal nº 12.222/2015 e Lei nº 8.078/1990, todas com as alterações posteriores e demais legislação aplicável.

Este edital está disponível aos interessados no Portal da Transparência, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e ainda disponibilizado no portal da Bolsa de Licitações & Leilões do Brasil (BLL), plataforma onde será realizado o processo de licitação deste pregão eletrônico.

Modo de Disputa	Aberto.
Tipo	Menor Preço - Global.
Prazo de Preenchimento das Propostas	Das 08h00min do dia _22/09/2025. Até às 23h59min do dia 20/10/2025.
Abertura e Julgamento das Propostas	08h00min do dia 21/10/2025.
Início da Sessão de Disputa de Preço	09h00min do dia 21/10/2025.
Local	www.bll.org.br. "**Acesso Identificado**".
Envio da Proposta de Preço	Exclusivamente na forma eletrônica, através do portal de licitações da Bolsa de Licitações & Leilões do Brasil - BLL.
Referência de Tempo	Horário de Brasília (DF).

1 OBJETO: A presente licitação tem como objetivo a escolha da proposta mais vantajosa para Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e mão-de-obra, para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) nas unidades educacionais e entidades

relacionadas no presente edital e seus anexos., através de pregão, na forma eletrônica, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e com as características constantes no Anexo 01 e demais.

A licitação será realizada em único item.

O valor máximo estimado para este Pregão é de R$ 88.961.088,50 (oitenta e oito milhões, novecentos e sessenta e um mil e oitenta e oito reais e cinquenta centavos).

2 COMPÕEM ESTE EDITAL OS ANEXOS

ANEXO 01 - TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO.

ANEXO 02 - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA O LICITANTE VENCEDOR

ANEXO 03 - INFORMAÇÕES DE CADASTRO JUNTO A BLL.

ANEXO 04 - DECLARAÇÕES CONJUNTAS.

ANEXO 05 - DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL.

ANEXO 06 - DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

ANEXO 07 – MINUTA DE CONTRATO

ANEXO 08 – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

ANEXO 09 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TRIBUNAL

2.1 Os valores constantes do anexo 01, para os preços unitários, são os preços máximos por produto que serão admitidos nesta licitação.

2.1.1 O Valor Unitário - R$ deverá corresponder ao preço unitário por item ao qual será acrescido a carga tributária incidente e frete, que correrão à conta do licitante.

3 CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL

3.1 O Pregão, na forma eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET,** mediante condições de segurança - criptografia - em todas as suas fases através do **Sistema de Pregão, na forma eletrônica da Bolsa de licitações e Leilões do Brasil**.

3.2 A participação no **Pregão, na forma eletrônica** se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos.

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

3.4 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida junto ao provedor do sistema adotado pelo comprador no telefone: **(41) 3097-4600** da Bolsa de Licitações e Leilões ou pelo e-mail: contato@bll.org.br.

3.5 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão cadastrar operador devidamente credenciado junto ao sistema, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras.

3.6 A participação do licitante resulta no pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3.7 O cadastramento do licitante deverá ser realizado conforme informações no Anexo 04 do edital.

3.8 O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante vencedor do certame, que pagará a BLL conforme informado no Anexo 04 - Regulamento Operacional da Bolsa de Licitações e Leilões, que pode ser verificado no site www.bll.org.br - link DOCUMENTOS, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

3.9 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

3.10 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do provedor do sistema.

3.11 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.12 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.12.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.13 Os trabalhos serão conduzidos por Empregado Efetivo Municipal, denominado Pregoeiro (a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
c) abrir as propostas de preços;
d) analisar a aceitabilidade das propostas;

e) desclassificar propostas indicando os motivos;
f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
h) declarar o vencedor;
i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
j) elaborar a ata da sessão;
k) encaminhar o processo à autoridade competente para homologar e autorizar a contratação;
l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação.

4 CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus anexos.

4.2 Poderão participar deste Pregão, na forma eletrônica as empresas que estejam cadastradas junto à Bolsa de licitações e Leilões do Brasil.

4.3 Que não estejam cumprindo as sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 21.500/2023 e Decreto Municipal nº 21.635/2023.

4.4 O proponente precisa estar ciente de todos os documentos de habilitação exigidos, bem como precisa ter ciência das informações e obrigações decorrentes desta licitação.

4.5 É vedada a participação de Empresas que:

4.5.1 Aquele que não atende às condições deste Edital e seu (s) anexo (s).

4.5.2 Concordatárias, ou que estejam submetidas a processo de recuperação judicial, salvo neste caso, desde que comprove mediante certidão do juízo da recuperação condições financeiras para atender o objeto da contratação, ou extrajudicial, ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.

4.5.3 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.

4.5.4 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco) por cento do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários.

4.5.5 Estrangeiras que não tenham representação ou filial no País;

4.5.6 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.

4.5.7 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

4.5.8 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si.

4.5.9 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

4.5.10 Agente público do órgão ou entidade licitante.

4.5.11 Organização da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.

4.5.12.Pessoas jurídicas reunidas em consórcio e/ou cooperativas, conforme sumula 281 do TCU

4.5.13 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021.

4.5.14 O impedimento de que trata o item 4.6.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.5.15 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.6.3 e 4.6.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

4.5.16 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

4.5.17 O disposto nos itens 4.6.4 e 4.6.6 não impedem a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

4.5.18 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.5.19 A vedação de que trata o item 4.6.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria jurídica.

5. FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA:

5.1. Justificativa para a Escolha da Modalidade Pregão com Inversão de Fases – Habilitação Prévia: A forma de contratação mais adequada para o objeto é o Pregão, em sua forma eletrônica, com a aplicação da inversão de fases para que a etapa de Habilitação anteceda a de Julgamento das propostas. A escolha por este arranjo combina a obrigatoriedade legal de uso do Pregão para serviços comuns com a máxima segurança processual exigida pela criticidade do objeto, com base nos seguintes fundamentos:

5.2. A Obrigatoriedade da Modalidade Pregão: O objeto, apesar de sua grande escala, enquadra-se na definição de serviço comum, nos termos do Art. 6º, Inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, pois todos os seus padrões de desempenho e qualidade são passíveis de definição objetiva pelo edital. Prova disso é o detalhamento exaustivo contido no Termo de Referência, que especifica precisamente a composição dos cardápios, os per capitas de cada gênero alimentício, as especificações técnicas dos produtos e os critérios de medição. Diante dessa caracterização, a lei é impositiva: o Art. 28, Inciso I, determina como obrigatória a utilização da modalidade Pregão. Optar pela Concorrência, neste caso, poderia gerar questionamentos por não se utilizar a modalidade legalmente prevista para serviços comuns.

5.3. A Necessidade da Inversão de Fases - Habilitação Prévia: Embora o Pregão tradicionalmente preveja a análise da habilitação apenas do vencedor, a criticidade e a complexidade deste serviço justificam a adoção do procedimento excepcional previsto no Art. 17, §1º, da Lei nº 14.133/2021. Os benefícios decorrentes da análise prévia da habilitação são:

- Mitigação de Risco em Serviço Essencial: A alimentação escolar é um serviço contínuo e essencial, cuja interrupção acarreta grave dano social. A análise prévia da habilitação garante que apenas empresas com comprovada capacidade técnica, operacional e financeira participem da fase competitiva de lances. Isso elimina o risco de se ter uma proposta vencedora de uma empresa que, ao final, seja inabilitada, o que forçaria um reinício do processo com os licitantes subsequentes e poderia causar atrasos fatais na prestação do serviço.

- Eficiência Processual Focada no Risco: A habilitação para este contrato é a fase mais complexa, exigindo a comprovação de experiência com mais de 56 mil refeições/dia e a demonstração de robustez financeira. Em contrapartida, o julgamento da proposta é objetivo (menor preço). É administrativamente mais eficiente e seguro qualificar tecnicamente os concorrentes primeiro, garantindo que o esforço da etapa de lances e negociação se dê apenas entre empresas plenamente aptas a executar o contrato.

- Segurança para a Gestão Pública: Este procedimento confere maior segurança jurídica e administrativa à gestão, pois assegura que o menor preço obtido virá de um licitante que já teve sua capacidade de execução exaustivamente verificada. Isso previne a assinatura de contratos com empresas sem a qualificação necessária, protegendo a Administração e, principalmente, os alunos da rede municipal.

A adoção do Pregão com Habilitação Prévia harmoniza a obrigatoriedade legal da modalidade com a prudência administrativa que o objeto exige, unindo a ampla competitividade do Pregão com a segurança da pré-qualificação dos licitantes.

(x) PREGÃO COM INVERSÃO DE FASES
( ) COM O USO DO SRP
( ) DISPENSA / INEXIGIBILIDADE
( ) CONCORRÊNCIA

6. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DA PROPOSTA:

6.1. Este certame licitatório obedecerá a seguinte ordem procedimental:

a) FASE DE HABILITAÇÃO: Nesta primeira fase, o licitante deverá anexar toda a documentação de HABILITAÇÃO, terá seus documentos de habilitação, projetos, planilhas e demais documentos exigidos devidamente analisados;

b) FASE DE RECURSO: Após a divulgação dos licitantes habilitados e/ou inabilitados na plataforma, as empresas licitantes que discordarem das decisões proferidas neste certame, deverão inserir em campo específico, vedado a sua manifestação via "chat", manifestarem as razões de seu recurso, dentro do tempo limite de 30 (trinta) minutos, improrrogáveis, a ser autorizado pelo agente de contratação;

c) FASE DE INSERÇÃO DO VALOR DA PROPOSTA: Nesta fase, os licitantes irão inserir os valores globais de sua proposta, a qual, em hipótese alguma, poderá ser superior ao valor global estimado pelo Edital, sob pena de desclassificação de sua proposta e consequente impossibilidade de disputar a fase de lances;

d) FASE DE LANCES: Nesta fase, os licitantes que cumprirem a exigências contidas na alínea "c", irão estabelecer lances sucessivos, obedecendo o critério de menor preço global, dentro do tempo limite de 10 (dez) minutos estabelecidos pelo edital, assim como, suas respectivas prorrogações de 2 (dois) minutos, os quais serão sistematicamente controlados pelo Sistema Eletrônico;

e) DE ABERTURA DE VISTAS: Nesta fase, o licitante classificado em primeiro lugar, obedecendo o critério de menor preço global, terá sua proposta inicial e demais exigências contidas neste edital, no Termo de Referência e demais anexos, analisados para efeito de classificação e prosseguimento para a fase seguinte. Também será analisado nesta fase, a respectiva exequibilidade da proposta informada na fase de lances, a qual deverá obedecer aos critérios legais previstos na Lei 14.133/2021 e no próprio edital;

f) FASE DE RECURSO: Nesta fase, as empresas licitantes que discordarem das decisões proferidas neste certame, deverão inserir em campo especifico, vedado a sua manifestação via "chat", manifestarem as razões de seu recurso, dentro do tempo limite de 30 (trinta) minutos, improrrogáveis, a ser autorizado pelo agente de contratação;

g) FASE DE ADJUDICAÇÃO: Nesta fase, o licitante que for declarado habilitado e classificado terá o objeto adjudicado a seu favor, sendo posteriormente declarado vencedor do certame.

6.2. Nenhum licitante passará para a fase seguinte, sem o devido cumprimento das exigências contidas em cada fase, sob pena de inabilitação ou desclassificação.

6.3. Na presente licitação, a fase de habilitação antecederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento. Desta forma, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, na forma e nos prazos estabelecidos, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto neste edital.

6.4. No cadastramento dos documentos de habilitação e da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema BLL, que:

6.4.1. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará na plataforma BLL, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade da proposta com as exigências do edital.

6.6. Do Tratamento diferenciado à microempresa e empresa de Pequeno Porte:

6.6.1. Considerando o art. 4º, § 1°, inciso I da Lei 14.133/2021, não se aplica os benefícios da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em virtude do valor estimado para a contratação.

6.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 a 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

6.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

6.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo, conforme o critério de julgamento do certame, quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

6.11.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

6.11.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

6.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

6.12.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

6.12.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

6.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 6.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

6.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

6.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.16. A falsidade de declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 21.635/2023, e neste Edital.

7 DA FASE DE HABILITAÇÃO:

7.1. Encerrado o prazo para envio dos documentos de habilitação e proposta, o Agente da licitação dará início à sessão pública, procedendo a abertura dos documentos de habilitação e posterior suspensão do certame para análise e verificação dos documentos solicitados no Apêndice V – Anexo I – Termo de Referência, sendo verificado também, se o licitante atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Cadastro de Restrições ao Direito de Contratar / Exercer Cargo em Comissão - TCE/PR;.

7.1.2. Cadastro de Empresas Penalizadas - PMPG/PR;

7.1.3 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

7.1.4 Regularidade referente a punições vigentes aplicadas mediante a apresentação da Certidão Negativa Correicional (ePAD, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM);

7.1.5 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça;

7.2. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas o Agente da licitação diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas e inabilitará o referido Licitante.

7.3. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.4. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.5. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.5.1 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto

no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia, observado o disposto no art. 12, IV da Lei nº 14.133/2021.

7.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.8. A verificação pelo Agente da licitação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.9. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente, os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

7.10. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

7.10.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.10.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.11. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o mesmo será inabilitado.

7.13. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8 PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

8.1 O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

8.2 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

8.2.1 Valor ou desconto total / lote;

8.2.2 Marca;

8.2.3 Fabricante;

8.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

8.4 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

8.5 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na final, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

8.5.1 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

8.5.2 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.5.3 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

8.6 As propostas que ao final da disputa e da negociação mencionada no item 8.17, estiverem com valores superiores ao máximo fixado no Edital (Referente ao valor unitário do item) serão desclassificados.

8.7 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

8.8 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.

8.9 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Órgãos de Fiscalização competentes, após o devido processo legal.

8.10. Para garantia de proposta, as empresas interessadas em participar desta licitação deverão recolher a importância de R$ 889.610,89 (oitocentos e oitenta e nove mil, seiscentos e dez reais e oitenta e nove centavos), correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado da licitação, em dinheiro ou títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia; seguro garantia; ou fiança bancária, devendo ser efetuado até a data da abertura do certame, nos termos do § 1º do artigo 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações.

8.11. A garantia de proposta DEVERÁ ser apresentada juntamente com os documentos de Habilitação diretamente na Plataforma BLL, não há necessidade de apresentação física em nenhum departamento da Prefeitura.

9 ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

9.1 Iniciada a etapa competitiva, após a fase de habilitação, os licitantes habilitados deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

9.2 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.

9.3 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas.

9.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

9.5 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

9.6 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

a) o lance deverá ser ofertado pelo valor global do lote.

9.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos.

9.8 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, e caso não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta, não havendo lances com valores iguais ou inferiores, serão desclassificados.

9.9 Ante a previsão contida no art. 19 da IN n° 73/2022, Acórdão n° 1.625/2021 - TCU-Plenário, visando coibir a oferta de descontos irrisórios por parte de licitantes, prática que prejudicaria a competitividade em certames e, por consequência, a obtenção de melhores propostas, e como não há determinação nas normativas em relação ao valor a ser estabelecido para o intervalo mínimo entre lances, o qual fica submetido ao critério discricionário do órgão contratante.

Portanto, a estipulação do percentual a ser definido no edital está na esfera discricionária do órgão, devendo ser observados os princípios da razoabilidade e proporcionalidade, à medida que a legislação não determina o valor que se deve nele inserir.

Diante disso, poderá ser estabelecido o intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um por cento), podendo ser convertido em valor numérico (R$ - reais) conforme artigo 57 da Lei Federal n° 14.133/2021.

10 DISPUTA NO SISTEMA ABERTO

10.1 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto” inciso I do caput do art. 31, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

10.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

10.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

10.5 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

10.6 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

10.7 Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

10.8 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

10.9 Fica a critério do(a) Pregoeiro(a) a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, somente durante a disputa de lances.

10.10 Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

10.10.1 O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

10.11 No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, na forma eletrônica, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

10.12 Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão, na forma eletrônica será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica via plataforma - BLL - divulgando data e hora da reabertura da sessão.

10.13 O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo(a) Pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.

10.14 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

10.15 Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei nº 14.133/2021, nesta ordem:

10.16.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

10.16.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei.

10.16.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento.

10.16.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.16.5 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

a) empresas estabelecidas no território do Estado do Paraná;
b) empresas brasileiras;
c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

10.17 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

10.17.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado mesmo após a negociação for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

10.17.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.17.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

10.17.4 O Pregoeiro poderá solicitar ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.17.5 A proposta adequada deverá seguir o modelo do Anexo 02 desse edital. Deverá ainda, apresentar todas as planilhas de composições de custos, sob pena de desclassificação. Tais planilhas não interferem no valor final da proposta, mas são necessárias para balizar todos os custos ofertados pelo licitante, assim servindo de base para eventuais compensações financeiras.

10.17.6 É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

10.17.7 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10.18 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

11. DA FASE DE JULGAMENTO.

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente da licitação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e na forma deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante as verificações e consultas indicadas no art. 91, §4º da Lei nº14.133, de 2021.

11.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

11.3. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

11.4. Constatada a existência de sanção de que trata o item 11.1, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

11.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

11.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.6.1. contiver vícios insanáveis;

11.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

11.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo ou desconto mínimo definido para a contratação;

11.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

11.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, especialmente quando os valores de desconto ofertados forem superiores a 50% (cinquenta por cento), deverá o pregoeiro, agente de contratação ou comissão de contratação conceder prazo razoável para o licitante demonstrar documentalmente a exequibilidade de sua proposta comercial, tendo em vista a inversão do ônus da prova, conforme Acórdão n° 1.927/2024 do Tribunal Pleno do TCE-PR e conforme Instrução Normativa nº 073/2022, art. 34.

11.7.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

11.7.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

11.7.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

11.8 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

11.9 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

11.10 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob a pena de não aceitação da proposta.

11.10.1 No Termo de Referência do edital será informado o local de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

11.10.2 Os resultados das avaliações serão publicados em Diário Oficial do Município (DOM) e divulgados por meio de anexos no sistema.

11.10.3 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Responsável/Comissão Técnica, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

11.10.4 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

11.11 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, através do campo de documentos complementares pós disputa - BLL, no prazo máximo de 24 horas, sob pena de não aceitação da proposta.

a) o prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro, por solicitação justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro;

b) dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

c) nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas.

11.12 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

11.13 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

11.13.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.14 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

11.15. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de planilha de custos e formação de preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

11.16. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

11.16.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

11.16.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

11.17. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada do objeto.

12 REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da Lei Complementar nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.3 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.3.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico da BLL - ("chat").

13. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO E DA CONTRATAÇÃO

13.1. Encerradas as fases de habilitação e julgamento, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

13.1.1. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

13.1.2. revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

13.1.3. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

13.1.4. adjudicar o objeto e homologar a licitação.

14 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

14.1 Até 03 (três) dias úteis, antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer interessado poderá impugnar ou solicitar esclarecimentos em relação a este ato convocatório.

14.2 Caberá ao Pregoeiro encaminhar a petição sobre esclarecimentos e impugnações, apoiado pelo setor técnico responsável ou pela Procuradoria Jurídica, conforme o caso.

15 ESCLARECIMENTOS

15.1 Os pedidos de esclarecimentos, referentes ao processo licitatório, poderão ser realizados por qualquer pessoa, e deverão ser anexados na BLL.

15.2 Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e/ou e-mail).

15.3 Os esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro, através da BLL, e divulgados em sítio eletrônico oficial do munícipio (Portal da Transparência) no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, conforme art. 164, par. único da Lei nº 14.133/2021 e art. 81 do Decreto Municipal nº 21.500/2023.

15.4 Os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

16 IMPUGNAÇÕES

16.1 Quaisquer pessoas, inclusive os interessados em participar da licitação, poderão impugnar os termos do presente Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021 em até 03 (três) dias úteis, antes da realização do certame, devendo se manifestar na BLL, cabendo ao Pregoeiro encaminhar o pedido aos responsáveis para análise e decisão sobre a impugnação.

16.2 A resposta à impugnação será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

16.3. As impugnações não suspendem os prazos previstos no certame.

16.4 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

16.5 A petição pleiteando a impugnação deverá ser direcionada ao Pregoeiro, e deverá conter a qualificação do impugnante, a matéria impugnada, os fundamentos da impugnação e o pedido.

16.6 A petição apresentada fora do prazo, e/ou sem um dos requisitos acima especificados, não será conhecida.

16.7 Acolhida à petição contra o ato convocatório serão designadas nova data para a realização do certame.

17 RECURSOS

17.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

17.2 Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, através do seu representante, manifestando sua intenção com registro em campo próprio na plataforma BLL, que ficará registrado em ata a sua intenção, sendo-lhes facultado juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

17.3 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

17.4 A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.

17.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

17.6 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, que se encontra definida no Decreto Municipal nº 21.500/2023, em seu art. 16, inciso VIII.

17.7 A falta de manifestação no prazo estabelecido em edital, autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

17.8 A manifestação deve especificar o fato que justifica a alegação de inexequibilidade da proposta, de não atendimento de requisito de habilitação, ou de outra causa que impõe a revisão do ato que declarou o vencedor do certame.

17.9 O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a, em campo próprio do sistema.

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

17.11 Os recursos deverão conter a qualificação do recorrente, a decisão recorrida, as razões do recurso, o pedido de nova decisão e já deverão ser instruídos com todos os documentos que o recorrente achar pertinente para a comprovação das suas alegações.

17.12 O recurso somente terá eficácia se o representante legal da recorrente tiver formalizado sua intenção de recorrer na audiência de abertura deste Pregão.

17.13 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará a adjudicação para determinar a contratação.

17.14 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital se excluirá o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

17.15 A Decisão Final proveniente das impugnações e recursos serão publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas e anexado na BLL juntamente com o parecer jurídico, sendo que deste ato não caberá recurso.

18 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

18.1 O objeto da licitação será adjudicado/homologado pela autoridade competente, nos termos do art. 7º do Decreto Municipal nº 21.500/2023.

18.2 Após a homologação da licitação, a empresa declarada vencedora do certame deve entrar em contato com o Setor de Serviço Social do Fórum da Comarca para obter a indicação de mulheres vítimas de violência doméstica e familiar, constante do cadastro previsto no § 2º do Art. 1º, e selecionar, dentre as indicadas, o número necessário de trabalhadoras que atendam ao quantitativo mínimo de 10% (dez por cento), previsto no § 1º do Art. 1º da Lei nº 14.668/2023.

18.2.1 No caso de contratação direta, a empresa deverá adotar as providências referidas no item 18.2 tão logo seja convocada para assinatura do instrumento contratual.

18.2.2 Realizada a seleção e mediante prova da contratação, a Secretaria de Recursos Humanos emitirá declaração de que a empresa cumpre a obrigação contratual de que trata o § 1º do Art. 1º Lei nº 14.668/2023.

18.2.3 Diante da impossibilidade de contratação de mulheres de acordo com o quantitativo previsto no § 1º do Art. 1º da Lei nº 14.668/2023, em razão da inexistência de beneficiárias, a Secretaria de Recursos Humanos deve formalizar o fato em documento, considerando-se cumprida a obrigação.
18.2 à 18.2.3 - SOMENTE EM SERVIÇOS CONTÍNUOS E COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

19. DA ENTREGA DO OBJETO

19.1. O objeto da licitação deverá ser entregue nas condições e no local indicado no Termo de Referência (Anexo I).

19.2. A autorização de fornecimento, ordem de serviço ou documento equivalente será expedida pela Secretaria interessada, com a data e a identificação e assinatura do responsável pelo setor.

19.3. A recusa injustificada de receber, assinar, aceitar ou retirar a autorização de fornecimento, ordem de serviço ou o documento equivalente, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida por parte da contratada, sujeitando-a às sanções previstas na Lei nº14.133, de 2021.

19.4. O prazo de entrega e de substituição do objeto eventualmente em desconformidade com o Termo de Referência – Anexo I observará o quanto nele disposto a respeito.

19.5. Será recebido definitivamente o objeto do certame após vistoria realizada pela fiscalização e pela gestão do contrato que confirme a adequação das especificações e quantidades aos termos do edital e seus anexos.

19.6. O objeto será recusado se estiver em desconformidade com quaisquer das especificações contidas no Termo de Referência - Anexo I.

19.7. Todos os custos com o transporte do objeto para a entrega bem como qualquer prejuízo em decorrência do mesmo correrão por conta única e exclusiva da futura contratada.

20 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

20.1 A indicação da dotação orçamentária será efetivada apenas na emissão das contratações, que será vinculada à conta de recursos específicos, consignados no Orçamento Geral do Município, deste exercício.

20.2 Esta licitação ocorrerá por conta da seguinte Dotação Orçamentária:

09.002.12.361.0076.2.081.3.3.90.39.00.00. - 104 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA09.002.12.361.0076.2.081.3.3.90.39.00.00. - 1000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA09.002.12.365.0080.2.088.3.3.90.39.00.00. - 103 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA09.002.12.365.0080.2.090.3.3.90.39.00.00. - 104 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA09.002.12.361.0076.2.081.3.3.90.39.00.00. - 103 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA09.002.12.361.0076.2.081.3.3.90.39.00.00. - 107 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA09.002.12.365.0080.2.090.3.3.90.39.00.00. - 107 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA09.002.12.365.0080.2.090.3.3.90.39.00.00. - 1000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA

.**20.3** A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondente, mediante apostilamento.

21 INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1 Com fulcro na Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 21.635/2023 a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

a) advertência;
b) multa, a qual pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções;
c) impedimento de licitar e contratar; e
d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

21.1.1 Advertência

Será aplicada, por escrito, nas seguintes hipóteses:

a) descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;
b) inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave.

21.1.2 Multa compensatória

Será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, calculada da seguinte forma:

21.1.2.1 De 0,5% (cinco décimos por cento) a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, para aquele que:

a) deixar de entregar a documentação exigida, porém não restar frustrado o certame;
b) não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

21.1.2.2 De 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor contratado ou valor estimado da contratação:

a) para aquele que deixar de entregar a documentação exigida, e em razão disso restar frustrado o certame;
b) para aquele que não mantiver a proposta, e em razão disso restar frustrada a contratação;
c) em caso de recusa do adjudicatário em assinar a ata de registro de preço, o Termo de Contrato ou documento equivalente, no prazo estabelecido;
d) em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia contratual.

21.1.2.3 De 11% (onze por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada em caso de inexecução parcial do Termo de Contrato;

21.1.2.4 De 21% (vinte e um por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado, em caso de:

a) apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do Termo de Contrato;
b) fraude à licitação ou prática de ato fraudulento na execução do Termo de Contrato;
c) comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;
d) prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
e) prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;
f) entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
g) dar causa à inexecução parcial do Termo de Contrato que gere grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
h) dar causa à inexecução total do objeto do Termo de Contrato.

21.1.2.5 Multa moratória

Não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, limitando-se a 30% (trinta por cento) do valor contratado. O valor da multa de mora ou compensatória aplicada será:

a) retido dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade;
b) descontado do valor da garantia prestada;
c) pago por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda e encaminhada ao requerido para pagamento em 10 (dez) dias úteis;
d) encaminhada à Dívida Ativa, se infrutíferas as medidas dos incisos anteriores, para cobrança judicial.

Em caso de não cumprimento da obrigação de pagamento, por parte da Administração Pública Municipal, nas datas estabelecidas no art. 87 do Decreto Municipal nº 21.500/2023 ou edital, caberá a atualização monetária pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, calculado entre o termo final para adimplemento e a data do efetivo pagamento.

21.1.3 Impedimento de licitar e contratar

Será aplicado o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo máximo de três anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

21.1.3.1 Impedimento pelo período de 06 (seis) meses a 01 (um) ano.

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame, porém não restar frustrado o certame;
b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

21.1.3.2 Impedimento pelo período de 01 (um) ano até 02 (dois) anos.

a) dar causa à inexecução parcial do Termo de Contrato que gere grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
b) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

21.1.3.3 Impedimento pelo período de 01 (um) ano a 03 (três) anos.

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame, e em razão disso restar frustrado o certame;
b) não manter a proposta, e em razão disso restar frustrada a contratação;
c) não celebrar o Termo de Contrato, não assinar a ata de registro de preço ou documento equivalente, no prazo estabelecido.

21.1.3.4 Impedimento pelo período de 02 (dois) anos a 03 (três) anos.

a) não entregar o objeto da licitação sem motivo justificado;
b) dar causa à inexecução total do Termo de Contrato.

21.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

Será aplicada a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta, de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do Termo de Contrato;
b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Termo de Contrato;
c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

21.1.4.1 Nos termos do Decreto Municipal nº 17.287/2020 o contratado está ciente e concorda que se possa ser utilizado, em caso de Processo Administrativo, os meios tecnológicos e Diário Oficial Eletrônico do Município para a respectiva comunicação dos atos processuais, conforme estabelecido no mesmo.

21.1.4.2 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, conforme Decreto 21.635/2021, sendo que a abertura do processo administrativo de penalização na fase de execução contratual pressupõe a prévia tratativa entre as partes, com a finalidade de sanar as irregularidades, sendo obrigatória a comprovação de que restou infrutífera.

21.1.4.3 Entende-se como tratativas o esforço desprendido entre as partes com a finalidade de sanar a irregularidade, nas hipóteses que esta for possível.

22 DISPOSIÇÕES FINAIS

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

22.2 É facultado ao Pregoeiro(a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

22.3 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação/inabilitação.

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

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

22.6 O Município de Ponta Grossa poderá:

22.6.1 Anular a Licitação se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

22.6.2 Revogar a presente licitação, a seu juízo, se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, em decorrência de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

22.6.3 A contratada não terá direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade.

22.6.4 A presente licitação poderá ser revogada, a critério da Administração, nos termos do artigo 71 da Lei nº 14.133/2021.

22.7 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Ponta Grossa/PR.

22.8 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

22.9 As condições estabelecidas no edital e seus anexos vinculam as partes, e nos casos em que se encontram presentes os requisitos do artigo 95 da Lei 14.133/2021 substituem o instrumento do contrato.

22.10 Atendida a conveniência administrativa, ficam os licitantes vencedores obrigados a aceitar, nas mesmas condições contratuais ou de fornecimento, os eventuais acréscimos ou supressões, em conformidade com o artigo 124, seus parágrafos e incisos da Lei nº 14.133/2021.

22.11 O contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) “prática de colusão”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

e) “prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

22.12 Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

22.13 Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

Ponta Grossa/PR, 18 de setembro de 2025.

gov.br Documento assinado digitalmente
JOANA DARC PANZARINI EGG
Data: 19/09/2025 15:26:19-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

JOANA D”ARC PNZARINI EGG
Secretário Municipal de Educação

ANEXO 01

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 106/2025
Minuta: 167/2025.

TERMO DE REFERÊNCIA

1 Dados do Órgão Gerenciador

Prefeitura Municipal de Ponta Grossa/PR.
CNPJ: 76.175.884/0001-87.
Órgão: Secretaria Municipal de Educação.
Endereço: Rua Valério Ronchi, 55 – Uvaranas
CEP: 84030-320.
Cidade: Ponta Grossa/PR.
Fone: (42) 3220-1000 - ramal 3009

2 Definição do objeto

2.1 Objeto: A presente licitação tem por objeto a seleção de melhor proposta para a contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos deste edital licitatório, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais no Município de Ponta Grossa/PR.

O objeto desta licitação destina-se a suprir as necessidades dos Programas de Alimentação do Município de Ponta Grossa/PR.

Os locais da prestação dos serviços objeto deste Termo serão as dependências das unidades educacionais, cozinhas, depósitos de insumos e alimentos, conforme listados em anexo.

A critério da CONTRATANTE poderão eventualmente ser acrescidas unidades escolares não relacionadas neste Termo para a prestação dos serviços, com a devida justificativa, em estrita observância ao limite previsto no artigo nº 125 da Lei Federal n° 14.133/2021.

Todos os suportes logísticos e outros inerentes à prestação dos serviços objeto deste Edital são de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.

Excepcionalmente e, a critério da CONTRATANTE, poderá ser solicitado o fornecimento de refeição preparada numa unidade, à outra unidade educacional, localizada geograficamente próxima. Hipótese em que ficará a cargo da CONTRATADA a adoção de todas as providências e a assunção das despesas relativas ao transporte adequado e à adequada execução dos serviços.

TIPO DE CARDÁPIO	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	DIAS LETIVOS

CARDÁPIO 1	Creche 7 a 11 meses	desjejum	100	200
		colação	100	200
		almoço	100	200
		lanche	100	200
		jantar	100	200
CARDÁPIO 2	Creche 1 a 3 anos	desjejum	4.166	200
		almoço	4.166	200
		lanche	4.166	200
		jantar	4.166	200
CARDÁPIO 3	Pré- escola integral - 4 a 5 anos	desjejum	5.740	200
		almoço	5.740	200
		lanche	5.740	200
		jantar	5.740	200
CARDÁPIO 4	Pré-escola parcial manhã - 4 a 5 anos	desjejum	407	200
		almoço	407	200
	Pré-escola parcial tarde - 4 a 5 anos	lanche	437	200
		jantar	437	200
CARDÁPIO 5	Fundamental integral - 6 a 10 anos	desjejum	11.661	200
		almoço	11.661	200
		lanche	11.661	200
CARDÁPIO 6	Fundamental parcial - 6 a 10 anos	refeição	3.644	200
CARDÁPIO 7	EJA - 19 a 60 anos	refeição	20	200
CARDÁPIO 8	ENTIDADES (apenas o custo dos gêneros alimentícios)	desjejum	1.980	200
		almoço	1.980	200

		lanche	1.980	200
CARDÁPIO 9	KIT PASSEIO	lanche	3.000	10
TOTAL			**89.399**	

3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS OBJETO DA LICITAÇÃO

Para efeito do objeto da presente licitação fica estabelecido os seguintes conceitos:

CARDÁPIO BÁSICO - conjunto de refeições servidas aos educandos de uma unidade educacional durante o dia letivo.

MERENDA DO CARDÁPIO – um dos componentes do CARDÁPIO BÁSICO, servida como desjejum, almoço, lanche ou como jantar.

A empresa contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária.
As refeições que compõem os vários cardápios serão oferecidas a todos os educandos das respectivas unidades educacionais e assistenciais.
A distribuição deverá ser de segunda a sexta feira, diretamente nos locais indicados no APÊNDICE II – ANEXO I (relação das unidades educacionais), obedecendo aos calendários do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades com os educandos, não prevista nos calendários, a contratada será comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.
A distribuição deverá ocorrer nas unidades educacionais, nos horários especificados.
A empresa contratada obriga-se a atender em quantitativo de merendas dos cardápios, tendo como base mínima o balanceamento proteico calórico do PNAE e Resolução 06/2020 do FNDE, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível à solicitação. No caso de ocorrerem envios de merenda aquém da solicitada, a empresa obriga-se a complementar as refeições às suas expensas.
Para efeito de controle, a contratada poderá, juntamente com a Prefeitura, efetuar a contagem das merendas dos cardápios efetivamente servidas, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de merendas dos cardápios servidas.
As instalações existentes de cada unidade educacional, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis poderão ser aproveitados, a critério da CONTRATANTE, quando a mesma julgar necessário, para o preparo da alimentação quanto para distribuição e despensa.

Caso os equipamentos e utensílios já existentes não sejam considerados suficientes ou adequados, a proponente vencedora deverá executar as adequações que julgar necessárias, observadas as condições impostas pelos órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus para a Prefeitura, devendo ser apresentadas, obrigatoriamente, em sua proposta.
Quando houver alunos com necessidades alimentares especiais e, desde que comprovado por atestado médico, a empresa deverá fornecer cardápios específicos, aumentando o custo conforme previsto na Tabela A e B – Dietas Especiais constante no Apêndice I – Cardápios.

4 DO REGIME DE EXECUÇÃO

O regime de execução será na modalidade de menor preço unitário por merenda do cardápio servido especificado no Apêndice I, de acordo com os critérios estabelecidos neste edital e seus anexos. É certo que o valor da contratação, bem como a estimativa aqui apontada, têm por base de cálculo o valor dos cardápios, conforme proposta comercial Anexo 02.

Fica a critério da Contratante a escolha das merendas dos cardápios solicitados, dentro dos estabelecidos no Apêndice I.

Os quantitativos estimados de alunos estão relacionados no Apêndice II do Edital.

4.1 estimativa do valor da Contratação: A estimativa do valor da contratação foi apurada a partir de cotações junto a quatro empresas especializadas, resultando na média aritmética de R$ 88.961.088,50. Este montante corresponde ao custo global anual para execução integral do objeto, abrangendo fornecimento de gêneros alimentícios, mão de obra, logística, manutenção e dietas especiais. O valor serve como referência para julgamento pelo critério de menor preço global, em conformidade com os princípios da economicidade e eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021.

5 MEDIÇÃO DO SERVIÇO CONTRATADO

A medição do serviço contratado ficará sob a responsabilidade da direção escolar, que poderá designar um funcionário público efetivo para realizar o controle e deverá ser acompanhada por funcionário da empresa contratada. No caso das entidades conveniadas, designar um funcionário da entidade para realizar o controle.

A medição diária do serviço contratado, realizada pela unidade escolar, refere-se:

a) Creche: Ao apontamento diário da frequência de alunos, por refeição, respeitando-se o limite máximo de alunos matriculados,

b) Demais unidades educacionais: Ao apontamento diário da quantidade servida de cada tipo de refeição, de acordo com per capita e por tipo de atendimento.

A CONTRATADA enviará, semanalmente, a medição do serviço executado ao Setor de Alimentação Escolar, através de documento físico original devidamente preenchido, sem rasura, datado e assinado pelo diretor da unidade escolar e pelo nutricionista supervisor da CONTRATADA, após o fechamento da semana. Após o fechamento da semana, o setor de alimentação escolar deverá liberar a medição dentro de 5 (cinco) dias úteis para emissão da nota fiscal.

Para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a CONTRATADA deverá disponibilizar aos alunos a alimentação escolar servida completa, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, conforme per capita do APÊNDICE I.

Deverá ser garantido o direito à repetição da alimentação escolar, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, ou somente com aquele que o aluno desejar repetir.

A medição total do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, que a realizará da seguinte forma:

a) Observando a medição diária, realizada pelas unidades escolares, conforme diretrizes a seguir:

- Atendimento às metas qualitativas e quantitativas previstas no contrato;
- Qualidade e regularidade na execução dos serviços;
- Presença dos profissionais exigidos e uso dos materiais em conformidade com o estabelecido;
- Cumprimento de normas sanitárias e de segurança alimentar;
- Observância dos indicadores de desempenho definidos no Termo de Referência Anexo I – Apêndice VI.

b) Observando as eventuais ocorrências na prestação do serviço, apontadas pelas unidades escolares ou pela CONTRATANTE, e tomando as providências necessárias à aplicação das penalidades contratuais cabíveis;

c) Validando a medição dos serviços e dando prosseguimento aos trâmites para pagamento da CONTRATADA.

6. NOTAS FISCAIS

A CONTRATADA deverá apresentar notas específicas para gêneros alimentícios, de acordo com a Resolução FNDE nº06, de 08 de maio de 2020 com redação alterada pela Resolução nº20 de 02 de dezembro de 2020 para utilização dos recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE.

Após devidamente conferida e aceita a medição semanal, o pagamento das obrigações da contratada observará rigorosamente a ordem cronológica de exigibilidade, conforme os arts. 141 da Lei nº 14.133/2021 e art. 87 do Decreto Municipal nº 23.983/2024, respeitando os seguintes prazos:

- **18 (dezoito) úteis para a liquidação da despesa, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração; e**
- **18 (dezoito) úteis para pagamento, a contar da liquidação da despesa.**

A nota fiscal/fatura, se apresentada com incorreções, será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções.

No caso de correção da nota/ fatura, o vencimento ocorrerá após 10 (dez) dias úteis, contados da data de sua apresentação válida.

Para efeito de medição e faturamento, os cardápios diferenciados para atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais terão os acréscimos previstos na Tabela A e B – Dietas Especiais constante no Apêndice I – Cardápios.

O pagamento estará condicionado à apresentação da Nota Fiscal **devidamente atestada pela fiscalização do contrato**, e deverá estar acompanhada dos seguintes documentos obrigatórios:

a) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS);
b) Certidão conjunta de débitos relativos a tributos federais e à Dívida Ativa da União;
c) Certidões de regularidade junto à Fazenda Estadual da sede da contratada;
d) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);
e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

7 VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do primeiro dia útil subsequente da publicação do mesmo no Portal Nacional de Compras Públicas, na forma do artigo 106 da Lei n° 14.133, de 2021.

O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado pelo período máximo de 10 (dez) anos, conforme artigo 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

8 METODOLOGIA DE TRABALHO

Compete à proponente vencedora o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecido pelo PNAE.

No preparo das merendas, a proponente vencedora deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro de seu prazo de validade, frescos e in natura, conforme o caso, além de mão de obra adequada quanto aos quesitos habilidade, higiene pessoal, vestuário, etc..

Toda equipe de trabalho da proponente vencedora deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista, que se responsabilizará, tecnicamente pela merenda distribuída.

9 DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

A empresa proponente vencedora sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Ponta Grossa, em todos os aspectos da contratação, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e qualidade da merenda servida.

10 DA LOGÍSTICA E DISTRIBUIÇÃO

Para efetivação da distribuição dos alimentos e dos produtos de limpeza, a empresa proponente deverá apresentar juntamente com os documentos de habilitação, projeto de logística e distribuição, contendo a descrição do sistema de distribuição, especificando o tipo de veículo que será utilizado para transportar os diferentes itens que compõem a alimentação escolar.

11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO OS SERVIÇOS PRESTADOS

A licitante vencedora obriga-se a manter, durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação declaradas na licitação.

11.1 QUANTO À RESPONSABILIDADE TÉCNICA:

A licitante vencedora deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão, conforme a ordem de serviço.

11.2 REPRESENTAÇÃO DA CONTRATADA

Deverá a licitante vencedora manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, um responsável técnico nutricionista, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

11.3 DIÁRIO DE SERVIÇOS

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

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

Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, nas unidades educacionais, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo;

Manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

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

Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida na unidade educacional e manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, na temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária;

Desprezar, no mesmo período, as sobras de alimentos;

Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as orientações constantes na RDC Nº 43, de 1º de setembro de 2015;

Distribuir, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade, a alimentação escolar, devendo a sua qualidade, apresentação e temperatura estarem adequadas, e o utensílio em que foi acondicionado, assim como os talheres a serem utilizados para o seu consumo, estarem em boas condições de uso e higiene;

Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição;

Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida;

Observar as normas e critérios de higienização, especialmente aos referentes à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA);

Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, paredes e vitrôs, de acordo com cronograma de higienização. Assim, ficará a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da CONTRATANTE;

Recolher e higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos alunos;

Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos de acordo com as normas vigentes;

Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde sob pena de notificação de advertência da CONTRATANTE;

Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental;

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

Os cardápios serão elaborados para um período de 4 (quatro) semanas, pelos técnicos da licitante vencedora, baseados na especificação dos produtos constantes nos Apêndices I e IV, que contenham as necessidades calóricas e proteicas para os alunos da

rede de ensino e determinados pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Resolução 06/2020.

Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 90 (noventa) dias da preparação das merendas e submetidos à análise e aprovação da Prefeitura, podendo ser alterados desde que solicitado até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua implantação.

Eventuais substituições de produtos do cardápio deverão ser solicitadas por escrito a Secretaria Municipal de Educação com pelo menos 24 horas de antecedência e respeitando os seguintes critérios:

- Mesmo grupo de alimentos (ex: banana por maçã)

- Frequência dos produtos durante a semana

A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no Apêndice III – Anexo I será permitida desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização da Prefeitura. Caso contrário, a licitante obriga-se a substituí-los pelas especificações do Apêndice III – Anexo I sem quaisquer ônus à Prefeitura.

11.4 QUANTO AO PESSOAL

Com relação à mão de obra, a CONTRATADA deverá manter em caráter permanente e exclusivo, na cidade de Ponta Grossa/PR, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais capacitada e ciente do contrato:

a) 01(um) Responsável Técnico (RT), que responda integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

b) Nutricionistas em número suficiente conforme resolução do CRN, as quais realizarão supervisões diariamente nas unidades educacionais.

c) Cozinheiras Escolares para a execução do serviço de preparo e distribuição da alimentação junto às unidades escolares, em todos os períodos de atendimentos. Considerando o quadro atual da Prefeitura, a CONTRATADA deverá manter em seu quadro de funcionários 85 (oitenta e cinco) profissionais, entre cozinheiras fixas e volantes, sendo sua responsabilidade o complemento do quadro quando necessário para a perfeita execução dos serviços. Em caso de necessidade de aumento quantitativo de mão de obra de cozinheiras, será ajustado entre a prefeitura e a contratada um reequilíbrio de custos, tomando como base a planilha de composição apresentada junto da proposta comercial.

A CONTRATADA responsabiliza-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

Os servidores atualmente alocados nas cozinhas das unidades escolares, continuarão exercendo suas funções sob comando, controle, orientação e supervisão da Administração Municipal, sendo substituídos pela empresa CONTRATADA quando necessário, apenas em caso de aposentadoria, exoneração, afastamento médico permanente, entre outros motivos que possam ocorrer.

A CONTRATADA obriga-se a executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Prefeitura.

A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se também por:

- Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

a) trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médicos-laboratoriais admissional e periódico anual, em cada um de seus empregados da cozinha.

b) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;

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

d) uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção e crachá de identificação, específicos ao desempenho de suas funções, consoante com instruções deste Anexo do Edital, e sem ônus para os mesmos;

e) Oferecer capacitação no mínimo uma vez por semestre para o exercício de suas funções, visando à adequada prestação dos serviços, por meio de programa de capacitação, com aulas teóricas e práticas abordando, inclusive, ações de prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

11.5 QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

Fica a cargo da licitante vencedora a reposição na mesma especificação dos equipamentos e utensílios extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura.

A licitante vencedora será responsável pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato.

A licitante vencedora deverá retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

11.6 QUANTO À LEGISLAÇÃO

As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da Prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar e Resolução 06/2020.

A licitante vencedora deverá fazer mensalmente, prova perante a Prefeitura do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação.

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

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

Refazer às suas expensas, no total ou em parte os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente edital.

Adequar, por determinação da prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.

Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança.

Utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no edital.

Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no presente contrato.

A licitante vencedora se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE QUANTO A FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

Serão colocados à disposição da Contratada todos os equipamentos e utensílios existentes nas unidades escolares.

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

Em situações eventuais, comemorações em geral e entressafra, a Prefeitura poderá solicitar a composição opcional dos cardápios, podendo também requisitar os serviços, a seu critério, aos sábados, domingos e feriados, até um máximo de dois eventos, por unidade, no ano letivo, aos alunos matriculados.

É de responsabilidade da contratante a expedição da Ordem de Serviço para início dos serviços;

Acompanhar diretamente ou por meio de sua gerenciadora a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente edital.

Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária. A CONTRATANTE deverá providenciar todos os Alvarás competentes, inclusive da vigilância sanitária, para regularização do local de sua propriedade. No caso do local não apresentar as condições exigidas de higiene, a licitante vencedora comunicará por escrito a prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.

Realizar manutenção em caixa d`água e caixa de gordura, mediante limpeza periódica, de acordo com os padrões vigentes.

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

Realizar quando necessário desinsetização e desratização nas unidades escolares.

13. DA FISCALIZAÇÃO

A Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Educação ou por meio de uma gerenciadora por ela contratada a seu critério, fiscalizará a execução dos serviços, solicitando à licitante vencedora, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

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

Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento de cada uma das etapas do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, de acordo com os anexos III e IV, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente edital.

Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na lei Federal n.º 14.133/2021 e posteriores alterações.

A fiscalização poderá, a seu critério, exigir a substituição imediata de todo e qualquer integrante da equipe de profissionais, durante a execução dos serviços.

14. DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 06/2020.

Visando o cumprimento da Resolução 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no mínimo 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros repassados por este Órgão, será destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, conforme itens abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	ABOBORA MENINA	9.738	KG
2	ABOBRINHA VERDE	11.140	KG
3	ACELGA	7.140	KG
4	AIPIM	15.900	KG

5	ALFACE	27.900	KG
6	ALMEIRAO	5.070	KG
7	ARROZ PARBOILIZADO - TIPO - 1 LONGO FINO.	110.316	KG
8	BANANA CATURRA - 1ª QUALIDADE	105.000	KG
9	BATATA DOCE	7.600	KG
10	BETERRABA	20.440	KG
11	BRÓCOLIS	12.600	KG
12	CEBOLA	10.370	KG
13	CENOURA	26.430	KG
14	CHEIRO VERDE	21.850	KG
15	CHUCHU	4.375	KG
16	COUVE FLOR	8.070	KG
17	COUVE MANTEIGA	13.900	KG
18	ESCAROLA	10.795	KG
19	ESPINAFRE	2.420	KG
20	FEIJÃO PRETO TIPO I - Umidade 15% - Isento de grãos ardidos, partidos ou mofados com laudo de classificação. Fardos com pacotes de 1 kg. Validade mínima de 06 meses e deverá ter no ato da sua entrega um mínimo de 90% de sua validade	66.000	KG
21	LARANJA LIMA	4.140	KG
22	LARANJA PERA	54.140	KG
23	LIMAO ROSA	9.549	KG
24	MILHO VERDE	8.625	KG
25	OVO VERMELHO G	360.250	UND
26	PEPINO	9.140	KG
27	PONCÃ	18.450	KG

28	RABANETE	2.380	KG
29	REPOLHO	35.800	KG
30	TOMATE	7.088	KG
31	VAGEM	1.208	KG

Os itens citados acima, referem-se a última ata realizada pelo município, servindo como base para os próximo anos, sem prejuízo a possibilidade de ampliação da referida aquisição. Tais itens devem ser desconsiderados dos cálculos das propostas dos licitantes, pois os mesmos não estão inclusos no valor estimado da presente contratação.

Fica a empresa CONTRATADA obrigada a utilizar na preparação das refeições os produtos da agricultura familiar fornecidos pela CONTRATANTE. Deve ser ajustado anteriormente entre as partes a entrega desses produtos, para que a CONTRATADA deixe de adquirir os mesmos produtos durante o período de consumo dos produtos da agricultura familiar.

A responsabilidade pela logística destes gêneros alimentícios até as unidades escolares será da CONTRATANTE, ficando a Contratada responsável exclusivamente pela cocção dos gêneros alimentícios adquiridos.

No momento do recebimento dos gêneros, o funcionário responsável da empresa CONTRATADA deverá atestar a qualidade dos mesmos juntamente com o funcionário responsável da CONTRATANTE, podendo em caso de quaisquer problemas e/ou anomalias com a qualidade, não receber o produto.

Após ajustado os produtos que serão entregues pela CONTRATANTE, em caso de não fornecimento e/ou quaisquer problemas de abastecimento pelo Agricultor, a CONTRATADA deverá abastecer com o mesmo produto ou equivalente, e cobrar os valores ofertados no referido Anexo 02 – Planilha de Gêneros Alimentícios.

Caso a CONTRATANTE não consiga entregar à CONTRATADA os gêneros alimentícios acordados, poderá substitui-los por outros gêneros que lograrem êxito em adquirir mediante chamada pública e que componham o cardápio, desde que equivalentes em valores supracitados, para que não haja prejuízo a Contratada.

15 Requisitos da contratação (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’ da Lei nº 14.133/2021)

A contratação de empresa especializada em prestação de serviços contínuos de **alimentação escolar** deverá atender às características descritas abaixo, observando-se os princípios da economicidade, eficiência, sustentabilidade e legalidade, de modo a garantir a execução qualificada do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades da rede pública municipal de ensino.

15.1 Subcontratação

Será permitida a subcontratação **parcial**, desde que expressamente autorizada pela Administração, nos termos definidos no edital e no contrato. A empresa contratada permanecerá integralmente responsável pela execução do objeto e pela qualidade dos serviços prestados, nos moldes do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

15.2 Garantia da Execução

15.2.1 Haverá a garantia de execução.

15.2.2 Será exigida a garantia contratual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/21.

16 DA VISTORIA

Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

Vistoria Prévia será obrigatória, em no mínimo 10% (dez por cento) das Unidades Escolares, tendo em vista a complexidade do objeto, permitindo aos interessados verificar localmente as informações que jugarem necessárias para a elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica.

As licitantes deverão apresentar o Atestado de visita juntamente com seus documentos de habilitação.

As visitas deverão ser agendadas através do e-mail: andreia.petruski@pontagrossa.pr.gov.br ou pelo telefone (42) 3220-1000 (ramal 3009) e poderá ser realizada até o dia imediatamente anterior à sessão pública, no período das 08:00 às 17:00 horas. As visitas serão acompanhadas pelas servidoras: Andréia Aparecida Petruski, matrícula: 11.957/16.353 e Elaine Fernandes Pupo, matrícula: 19.387.

17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO

Os bens/serviços serão recebidos definitivamente conforme art. 80, inciso I 'b' e II 'b' do Decreto Municipal nº 21.500/2023. Outrossim, constatado vícios de quantidade ou qualidade, a Administração poderá aplicar as garantias previstas no Código de Defesa do Consumidor.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Em caso de necessidade a contratada poderá solicitar adiamento de prazo de entrega desde que plenamente justificado e aceito pela Administração e que o adiamento não traga transtornos as atividades de atendimento à população e aos servidores desta.

18 GESTÃO CONTRATUAL (ART. 6º, XXIII, ALÍNEA "F" DA LEI Nº 14.133/2021)

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelas pessoas abaixo nominados, e seus suplentes.

Gestor do Contrato

Nome: **ANDRÉIA APARECIDA PETRUSKI**

Matrícula: 11.957 / 16.353

Fiscal Administrativo

Nome: **JÉSSICA FERNANDA VENANCIO**

Matrícula: 22.300

Fiscal Técnico

Nome: **ELAINE FERNANDES PUPO**

Matrícula: 19.387

Fiscal Setorial

Nome: **DENISE PACIEVIETH**

Matrícula: 15.177 /16.383

19 FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR (ART. 6º, XXIII, ALÍNEA "H" DA LEI Nº 14.133/2021)

A contratação será realizada na forma prevista no **art. 28, inciso I da Lei nº 14.133/2021**, por meio da **Pregão Eletrônico, com inversão de fase conforme previsto no art. 17, § 1º da Lei 14.133/2021**, conforme estabelecido também no **Decreto Municipal nº 21.500/2023**. A escolha da modalidade atende à necessidade de contratação de serviço comum de natureza continuada, com dedicação exclusiva de mão de obra e complexidade operacional, sendo adequada para assegurar ampla participação, maior competitividade e transparência.

O Pregão Eletrônico será processado **via sistema eletrônico disponibilizado pela Administração**, respeitando os princípios da isonomia, julgamento objetivo e legalidade.

20 Exigências de Habilitação Jurídica, Fiscal, Social, Trabalhista, técnica e contábil

As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, seguem os critérios usuais para contratações públicas e estão descritas no **Anexo 01 do Edital.**

21 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (ART. 6º, XXIII, ALÍNEA "J" DA LEI Nº 14.133/2021)

As despesas para atender a esta contratação estão prevista no orçamento para o exercício de 2025, conforme abaixo:

Dotação orçamentária: 0902/361/2086 CR: 619, 620, 621

Recurso: 107, 108, 1000

Dotação orçamentária: 0902/365/2094 CR: 700, 701, 702

Recurso: 107,108, 1000

Dotação orçamentária: 0902/361/2081 CR: 585, 586, 594, 595

Recurso: 103, 104

Dotação Orçamentária: 0902/365/2098 CR: 661,664

Recurso: 103

Dotação Orçamentária: 0902/365/2090 CR: 681,685

Recurso: 104

22 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AO CONTRATO

O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes do Edital e do Termo de Referência, assumindo com exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando as obrigações a seguir dispostas, e ainda:

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

Apresentar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos atualizados:

a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual da sede do contratado;

d) certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

e) certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato.
Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.
Sempre que solicitado, comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.
Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE.
É obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a qualificação, na contratação direta.
Entregar o objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade. Quando for o caso, entregar o manual do usuário e termo de garantia do objeto.

Ter pleno conhecimento e aceitação dos requisitos técnicos, do teor do Termo de Referência e seus anexos, documentos aplicáveis das normas e legislação pertinentes, não havendo nenhuma dúvida quanto ao objeto a ser entregue, bem como, concordar com todos os seus efeitos legais.

Toda a mão de obra necessária para a correta logística de transporte para o fornecimento do objeto e seus respectivos encargos sociais e trabalhistas ficarão sob a responsabilidade da empresa contratada;

Indicar preposto para representá-la durante a execução do Termo de Contrato, quando for o caso.

Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

Além das obrigações usuais previstas na legislação e nas cláusulas contratuais padrão, é obrigação da empresa contratada:

- Fornecer todo o material necessário à execução dos serviços nos locais pré-determinados, incluindo insumos, utensílios e equipamentos operacionais compatíveis com a atividade de alimentação escolar;
- Executar os serviços no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, observando as condições estabelecidas no Termo de Referência;
- Providenciar a contratação formal da equipe de trabalho, com registro em carteira (CTPS), exames admissionais e cumprimento integral da legislação trabalhista vigente;
- Capacitar previamente os funcionários que serão alocados para a execução dos serviços nas unidades indicadas pela Administração;
- Observar e cumprir os padrões exigidos de frequência e produtividade, conforme estabelecido para a prestação de serviços contínuos de preparo, manipulação e distribuição de alimentos;
- Executar os serviços conforme a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) prevista para os perfis profissionais, sendo que os profissionais devem atuar estritamente nas atribuições correspondentes às suas funções, respeitando as especificidades do ambiente e da atividade desempenhada;
- Trabalhar seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente, em conformidade com as exigências legais e sanitárias;
- Assegurar a substituição imediata de funcionários que apresentem conduta inadequada ou desempenho insatisfatório, a critério da Administração, sem prejuízo da continuidade dos serviços.

23 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE QUANTO AO CONTRATO

São obrigações do CONTRATANTE (tem que constar explicitamente no Termo de Referência as obrigações específicas.

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos.

Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que concerne à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e no contrato.

Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

A Administração terá o prazo de 1 mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Contrato.

Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Contrato e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, fixando prazo para a resposta da empresa e a sua ação corretiva.
Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do Termo de Contrato, através da fiscalização e gestão, cabendo a este, registrar todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou impropriedades observadas.
Observar para que, durante a vigência do Termo de Contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigida para a contratação, assim como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas.
Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Aviso e seus anexos.

24 REAJUSTE E REEQUILÍBRIO DO CONTRATO

Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 10/09/2025.

Após o interregno de um ano, mediante solicitação da contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA-IBGE no caso de não constar índice específico no Termo de Referência, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Eventual formalização de aditamento de prazo do contrato sem prévia solicitação de reajuste pela contratada, ou ressalva de sua superveniente análise, será considerada como renúncia ou preclusão lógica do direito.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

No caso de atraso ou não divulgação dos índices de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo sejam divulgados os índices definitivos.

Nas aferições finais, os índices utilizados para reajuste serão, obrigatoriamente, os definitivos.

Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, serão adotados, em substituição, os que vierem a ser determinados pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O reajuste poderá será realizado por apostilamento.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O reajuste será realizado por termo aditivo.

Surgindo fato desencadeador ocorrido após a assinatura do contrato, que cause desequilíbrio decorrente de fato imprevisível, ou previsível, mas insuperável por mais diligente que tenha sido a respectiva parte; que o risco não se encontre entre aqueles que sejam atribuídos pela própria parte; que esse fator de desequilíbrio não decorra de ação culposa ainda que indireta do requerente; que o desequilíbrio afete as condições financeiras da proposta, pode o Contratado requer o reequilíbrio.

O prazo para a Contratante analisar e decidir sobre o pedido de reequilíbrio é de 45 (quarenta cinco) dias corridos, sendo que em caso de ultrapassar esses dias, caberá incidência de juros de 1% (um por cento) ao mês mais a correção monetária sob o respectivo montante.

A exclusão do regime tributário do simples nacional por ato voluntário da contratada ou superação dos limites da receita bruta anual, que cuida o art. 30 da Lei Complementar nº 123/2006, não enseja o reequilíbrio econômico financeiro do contrato.

APÊNDICE I – ANEXO I

RELAÇÃO DOS CARDÁPIOS E PER CAPITAS

CARDÁPIO 1 - CRECHE 07 A 11 MESES

	DIA 1	**DIA 2**	**DIA 3**	**DIA 4**	**DIA 5**
CAFÉ DA MANHÃ	Fórmula infantil 6 a 12 meses	Fórmula infantil 6 a 12 meses	Fórmula infantil 6 a 12 meses	Fórmula infantil 6 a 12 meses	Fórmula infantil 6 a 12 meses
LANCHE DA MANHÃ	Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)
ALMOÇO	Arroz amassado, Feijão amassado, Legume amassado ou picadinho, Carne bovina moida, desfiada ou picadinha	Arroz amassado, Feijão amassado, Legume amassado ou picadinho, Frango moido, desfiado ou picadinho	Arroz amassado, Feijão amassado, Legume amassado ou picadinho, Carne bovina moida, desfiada ou picadinha	Arroz amassado, Feijão amassado, Legume amassado ou picadinho, Carne suína moida, desfiada ou picadinha	Arroz amassado, Feijão amassado, Legume amassado ou picadinho, Frango moido, desfiado ou picadinho
LANCHE DA TARDE	Fórmula infantil 6 a 12 meses + Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fórmula infantil 6 a 12 meses + Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fórmula infantil 6 a 12 meses + Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fórmula infantil 6 a 12 meses + Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fórmula infantil 6 a 12 meses + Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)

JANTAR	Canjiquinha, Legumes, Carne bovina moida, desfiada ou picadinha	Macarrão, Legumes, Frango moido, desfiado ou picadinho	Arroz papa, Caldo de Feijão, Carne bovina moida, desfiada ou picadinha	Polenta cremosa, Carne suína moida, desfiada ou picadinha	Macarrão sopa, Legumes, Carne Bovina

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Fórmula infantil 2 - 6 a 12 meses	0,032	5 x
LANCHE DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Fruta	0,040	5 x
ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,001	uso diário
Arroz	0,020	5 x
Carne bovina	0,020	2 x
Carne suína	0,020	1 x
Cebola	0,002	uso diário
Cheiro verde	0,001	uso diário

Farinha de trigo molho bco/ creme	0,002	quando necessário
Feijão	0,015	5 x
Frango	0,020	2 x
Legumes	0,020	5 x
Leite em pó integral molho bco/ creme	0,005	quando necessário
Manteiga molho bco/ creme	0,001	quando necessário
Óleo de soja	0,002	uso diário
Orégano	0,001	quando necessário
Sal	0,001	quando necessário
Tomate molho	0,005	uso diário
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Fórmula infantil 2 - 6 a 12 meses	0,032	5 x
Fruta	0,040	5 x
JANTAR		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,001	uso diário
Arroz	0,020	1 x
Canjiquinha/ quirera	0,020	1 x
Carne bovina	0,020	3 x
Carne suína	0,020	1 x
Cebola	0,002	uso diário

Cheiro verde	0,001	uso diário
Feijão	0,015	1 x
Frango	0,020	1 x
Fubá	0,020	1 x
Legumes	0,020	3 x
Macarrão sêmola	0,020	1 x
Macarrão sopa	0,020	1 x
Óleo de soja	0,002	uso diário
Orégano	0,001	quando necessário
Sal	0,001	quando necessário
Tomate molho	0,005	uso diário

CARDÁPIO 2 - CRECHE 01 A 03 ANOS

	DIA 1	**DIA 2**	**DIA 3**	**DIA 4**	**DIA 5**
CAFÉ DA MANHÃ	Leite com amendoim e canela, Pão com manteiga	Chá de frutas, Bolo adoçado com uvas passas	Leite puro, Pão integral com manteiga	Chá de frutas, Farofa de ovos	Leite puro, Pão com nata e cheiro verde

ALMOÇO	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne bovina, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Frango, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne bovina, Legumes ao creme ou molho branco	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne suína, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Frango, Farofa de Legumes
LANCHE DA TARDE	Fruta	Fruta	Fruta	Salada de Frutas com iogurte natural	Fruta
JANTAR	Salada, Canjiquinha, Legumes, Carne bovina	Salada, Macarrão integral, Frango	Salada, Arroz, Legumes, Carne bovina	Suco de frutas, Fubá, Carne suína	Macarrão sopa, Legumes, Carne bovina

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Amendoim cru sem casca	0,0100	1 x
Aveia em flocos finos bolo	0,0100	1 x mês
Canela em pau	0,0005	quando chá de maçã
Canela em pó	0,0005	1 x
Farinha de milho	0,0300	1 x
Farinha de trigo bolo	0,0100	1 x
Fermento em pó bolo/ torta	0,0005	1 x
Frutas vitamina/ chá	0,0400	2 x
Frutas/ legumes bolo	0,0150	quando necessário

Fubá bolo	0,0050	quando necessário
Leite em pó integral	0,0260	3 x
Leite em pó integral bolo	0,0050	1 x
Manteiga pão	0,0060	2 x
Nata	0,0150	quinzenal
Ovo bolo	0,0075	1 x
Ovo farofa	0,0250	quinzenal
Pão	0,0250	3 x
Pasta de amendoim	0,0150	1 x bolo cobertura
Queijo minas frescal	0,0150	quinzenal - subst. Nata com cheiro verde
Requeijão patê	0,0050	quinzenal - subst. Manteiga
Ricota	0,0100	
Uva passa	0,0030	1 x
ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0020	uso diário
Arroz parboilizado	0,0300	5 x
Carne bovina	0,0300	2 x
Carne suína	0,0300	1 x
Cebola	0,0030	uso diário
Cebola acebolados	0,0070	quando necessário
Cheiro verde	0,0015	uso diário
Extrato de tomate	0,0050	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca	0,0300	1 x

Farinha de rosca bolinho	0,0030	1 x mês
Farinha de trigo cremes/ molho branco	0,0030	quando necessário
Feijão	0,0200	5 x
Frango	0,0300	2 x
Frutas molho carne	0,0070	quando necessário
Legumes	0,0300	5 x
Leite em pó integral cremes/ molho branco/ strogonoff/ iogurte	0,0070	quando necessário
Manteiga cremes/ molho branco	0,0020	quando necessário
Milho verde	0,0050	1 x mês
Mussarela fatiada	0,0150	1 x mês
Óleo de soja	0,0030	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Tomate molho	0,0070	uso diário
Trigo para quibe	0,0150	1 x mês
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Frutas corte	0,1000	4 x
Frutas unidade	1,0000	
Frutas iogurte	0,0400	1 x
Iogurte natural	0,2000	1 x

JANTAR		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0020	uso diário
Arroz	0,0300	1 x
Canjiquinha/ quirera	0,0300	1 x
Carne bovina	0,0300	3 x
Carne suína	0,0300	1 x
Cebola	0,0030	uso diário
Cebola acebolados	0,0070	quando necessário
Cheiro verde	0,0015	uso diário
Extrato de tomate	0,0050	quando preparações ao molho
Farinha de milho empanado	0,0150	quinzenal
Frango	0,0300	1 x
Fruta suco	0,1000	1 x
Fubá	0,0300	1 x
Legumes	0,0300	3 x
Macarrão integral	0,0300	quinzenal
Macarrão sêmola	0,0300	quinzenal
Macarrão sopa	0,0300	1 x
Óleo de soja	0,0030	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Salada legumes	0,0200	3 x
Salada verduras	0,0150	

Tomate molho	0,0070	uso diário
Vinagre de álcool	0,0005	3 x

CARDÁPIO 3 - PRÉ ESCOLA 04 A 05 ANOS - PERÍODO INTEGRAL

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
CAFÉ DA MANHÃ	Leite com amendoim e canela, Pão com manteiga	Chá de frutas, Bolo	Leite puro, Pão integral com manteiga	Chá mate com leite, Farofa de ovos	Leite puro, Pão com nata e cheiro verde
ALMOÇO	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne bovina, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Frango, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne bovina, Legumes ao creme ou molho branco	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne suína, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Frango, Farofa de Legumes
LANCHE DA TARDE	Fruta	Fruta	Fruta	Salada de Frutas com iogurte natural	Fruta
JANTAR	Salada, Canjiquinha, Legumes, Carne bovina	Salada, Macarrão integral, Frango	Salada, Arroz, Legumes, Carne bovina	Suco de frutas, Fubá, Carne suína	Macarrão sopa, Legumes, Carne bovina

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar	0,0050	3 x

Amendoim cru sem casca	0,0100	1 x
Aveia em flocos finos bolo	0,0100	1 x mês
Canela em pau	0,0005	quando chá de maçã
Canela em pó	0,0005	1 x
Chá mate	0,0030	1 x
Farinha de milho	0,0300	1 x
Farinha de trigo bolo	0,0100	1 x
Fermento em pó bolo/ torta	0,0005	1 x
Frutas vitamina/ chá	0,0400	1 x
Frutas/ legumes bolo	0,0150	quando necessário
Fubá bolo	0,0050	quando necessário
Leite em pó integral	0,0260	4 x
Leite em pó integral bolo	0,0050	1 x
Manteiga pão	0,0060	1 x
Margarina pão	0,0060	1 x
Nata	0,0150	quinzenal
Ovo bolo	0,0075	1 x
Ovo farofa	0,0250	quinzenal
Pão	0,0250	3 x
Pasta de amendoim	0,0150	1 x bolo cobertura

Queijo minas frescal	0,0150	quinzenal - subst. Nata com cheiro verde
Requeijão patê	0,0050	quinzenal - subst. Manteiga
Ricota	0,0100	
ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0030	uso diário
Arroz parboilizado	0,0400	5 x
Carne bovina	0,0400	2 x
Carne suína	0,0400	1 x
Cebola	0,0040	uso diário
Cebola acebolados	0,0100	quando necessário
Cheiro verde	0,0020	uso diário
Extrato de tomate	0,0070	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca	0,0300	1 x
Farinha de rosca bolinho	0,0040	1 x mês
Farinha de trigo cremes/ molho branco	0,0040	quando necessário
Feijão	0,0300	5 x
Frango	0,0400	2 x
Frutas molho carne	0,0100	quando necessário
Legumes	0,0300	5 x
Leite em pó integral cremes/ molho branco/ strogonoff/ iogurte	0,0100	quando necessário

Margarina cremes/ molho branco	0,0030	quando necessário
Milho verde	0,0050	1 x mês
Mussarela fatiada	0,0200	1 x mês
Óleo de soja	0,0040	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Tomate molho	0,0100	uso diário
Trigo para quibe	0,0200	1 x mês
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Frutas corte	0,1000	4 x
Frutas unidade	1,0000	
Frutas iogurte	0,0400	1 x
Iogurte natural	0,2000	1 x
JANTAR		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0030	uso diário
Arroz	0,0400	1 x
Canjiquinha/ quirera	0,0400	1 x
Carne bovina	0,0400	3 x
Carne suína	0,0400	1 x
Cebola	0,0040	uso diário
Cebola acebolados	0,0100	quando necessário
Cheiro verde	0,0020	uso diário

Extrato de tomate	0,0070	quando preparações ao molho
Farinha de milho empanado	0,0200	quinzenal
Frango	0,0400	1 x
Fruta suco	0,1000	1 x
Fubá	0,0400	1 x
Legumes	0,0300	3 x
Macarrão integral	0,0400	quinzenal
Macarrão sêmola	0,0400	quinzenal
Macarrão sopa	0,0400	1 x
Óleo de soja	0,0040	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Salada legumes	0,0250	3 x
Salada verduras	0,0200	
Tomate molho	0,0100	uso diário
Vinagre de álcool	0,0010	3 x

CARDÁPIO 4 - PRÉ ESCOLA 04 A 05 ANOS - PERÍODO PARCIAL MANHÃ

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
CAFÉ DA MANHÃ	Leite com amendoim e canela, Pão com manteiga	Chá de frutas, Bolo	Leite puro, Pão integral com manteiga	Chá mate com leite, Farofa de ovos	Leite puro, Pão com nata e cheiro verde

ALMOÇO	Arroz parboilizado, Feijão preto, Carne bovina, Legumes refogados ou assado	Arroz parboilizado, Feijão preto, Frango, Legumes refogados ou assado	Arroz parboilizado, Feijão preto, Carne bovina, Legumes ao creme ou molho branco	Arroz parboilizado, Feijão preto, Carne suína, Legumes refogados ou assado	Arroz parboilizado, Feijão preto, Frango, Farofa de legumes

CARDÁPIO 4 - PRÉ ESCOLA 04 A 05 ANOS - PERÍODO PARCIAL TARDE					
	DIA 1	**DIA 2**	**DIA 3**	**DIA 4**	**DIA 5**
LANCHE DA TARDE	Fruta	Fruta	Fruta	Salada de frutas com iogurte natural	Fruta
JANTAR	Salada, Canjiquinha, Legumes, Carne bovina	Salada, Macarrão integral, Frango	Salada, Arroz, Legumes, Carne bovina	Suco de frutas, Fubá, Carne suína	Macarrão sopa, Legumes, Carne bovina

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar	0,0050	3 x
Amendoim cru sem casca	0,0100	1 x
Aveia em flocos finos bolo	0,0100	1 x mês
Canela em pau	0,0005	quando chá de maçã
Canela em pó	0,0005	1 x
Chá mate	0,0030	1 x
Farinha de milho	0,0300	1 x

Farinha de trigo bolo	0,0100	1 x
Fermento em pó bolo/ torta	0,0005	1 x
Fruta vitamina/ chá	0,0400	1 x
Frutas/ legumes bolo	0,0150	quando necessário
Fubá bolo	0,0050	quando necessário
Leite em pó integral	0,0260	4 x
Leite em pó integral bolo	0,0050	1 x
Manteiga pão	0,0060	1 x
Margarina pão	0,0060	1 x
Nata	0,0150	quinzenal
Ovo bolo	0,0075	1 x
Ovo farofa	0,0250	quinzenal
Pão	0,0250	3 x
Pasta de amendoim	0,0150	1 x bolo cobertura
Queijo minas frescal	0,0150	quinzenal - subst. Nata com cheiro verde
Requeijão patê	0,0050	quinzenal - subst. Manteiga
Ricota	0,0100	
ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0030	uso diário
Arroz parboilizado	0,0400	5 x
Carne bovina	0,0400	2 x
Carne suína	0,0400	1 x

Cebola	0,0040	uso diário
Cebola acebolados	0,0100	quando necessário
Cheiro verde	0,0020	uso diário
Extrato de tomate	0,0070	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca	0,0300	1 x
Farinha de rosca bolinho	0,0040	1 x mês
Farinha de trigo cremes/ molho branco	0,0040	quando necessário
Feijão	0,0300	5 x
Frango	0,0400	2 x
Frutas molho carne	0,0100	quando necessário
Legumes	0,0300	5 x
Leite em pó integral cremes/ molho branco/ strogonoff/ iogurte	0,0100	quando necessário
Margarina cremes/ molho branco	0,0030	quando necessário
Milho verde	0,0050	1 x mês
Mussarela fatiada	0,0200	1 x mês
Óleo de soja	0,0040	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Tomate molho	0,0100	uso diário
Trigo para quibe	0,0200	1 x mês
LANCHE DA TARDE		

GÊNERO	PERCAPITA	FREQUÊNCIA SEMANAL
Frutas corte	0,1000	4 x
Frutas unidade	1,0000	
Frutas iogurte	0,0400	1 x
Iogurte natural	0,2000	1 x
JANTAR		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0030	uso diário
Arroz	0,0400	1 x
Canjiquinha/ quirera	0,0400	1 x
Carne bovina	0,0400	3 x
Carne suína	0,0400	1 x
Cebola	0,0040	uso diário
Cebola acebolados	0,0100	quando necessário
Cheiro verde	0,0020	uso diário
Extrato de tomate	0,0070	quando preparações ao molho
Farinha de milho empanado	0,0200	quinzenal
Frango	0,0400	1 x
Fruta suco	0,1000	1 x
Fubá	0,0400	1 x
Legumes	0,0300	3 x
Macarrão integral	0,0400	quinzenal
Macarrão sêmola	0,0400	quinzenal
Macarrão sopa	0,0400	1 x
Óleo de soja	0,0040	uso diário

Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Salada legumes	0,0250	3 x
Salada verduras	0,0200	
Tomate molho	0,0100	uso diário
Vinagre de álcool	0,0010	3 x

CARDÁPIO 5 - FUNDAMENTAL 1 - 06 A 10 ANOS - INTEGRAL					
	DIA 1	**DIA 2**	**DIA 3**	**DIA 4**	**DIA 5**
CAFÉ DA MANHÃ	Leite com café, Biscoito	Chá Mate, Pão com requeijão	Frapê de amendoim, Pão integral com patê de nata	Chá Mate, Pão com margarina	Leite com café, Pão com pasta de amendoim
ALMOÇO	Salada, Arroz, Feijão, Frango, Macarrão, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Bovina com legumes, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Suína, Farofa, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Bovina, Legumes, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Frango, Canjiquinha cremosa, Fruta
LANCHE DA TARDE	Vitamina de fruta, Quibe assado	Cereal com Iogurte	Chá mate, Pão com requeijão	Leite com café, Crepioca de queijo	Mingau de aveia com banana caramelizada

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**

Açúcar	0,010	5 x
Amendoim cru sem casca	0,015	mensal
Biscoito	0,030	1 x
Café em pó	0,005	2 x
Chá infusão	0,004	2 x
Leite de coco	0,020	mensal
Leite em pó integral	0,033	3 a 4 x
Margarina 50% lipídeos	0,010	1 x
Nata	0,010	3 x
Pão	0,050	4 x
Pasta de amendoim	0,020	quinzenal
Requeijão	0,020	1 x
Requeijão - patê	0,010	1 x
ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,003	uso diário
Arroz parboilizado	0,050	5 x
Canjiquinha/ quirera	0,025	quinzenal
Carne bovina	0,050	2 x
Carne suína	0,050	quinzenal
Cebola	0,004	uso diário
Cheiro verde	0,002	uso diário

Extrato de tomate	0,015	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca - farofa	0,030	quinzenal
Farinha de trigo - creme/ molho branco/ strogonoff	0,005	quando necessário
Feijão preto	0,040	5 x
Frango	0,050	2 x
Fruta corte	0,120	5 x
Fruta unidade	1,000	
Fubá	0,025	quinzenal
Leite em pó integral - cremes/ molho branco/ strogonoff	0,012	quando necessário
Legumes	0,030	2 x
Macarrão sêmola	0,025	quinzenal
Margarina 50% lipídeos - cremes/ molho branco	0,002	quando necessário
Óleo de soja	0,004	uso diário
Ovo - farofa	0,030	quinzenal
Peixe	0,050	quinzenal
Salada	0,030	5 x
Sal	0,001	uso diário
Tomate molho	0,012	uso diário
Vinagre de álcool	0,001	5 x
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**

Açúcar	0,010	5 x e quando necessário
Arroz - arroz doce	0,050	mensal
Aveia em flocos finos	0,020	quinzenal
Biscoito	0,030	mensal
Café em pó	0,005	quinzenal
Canela em pau	0,001	mensal
Chá infusão	0,004	quinzenal
Farinha de trigo - bolo/ torta	0,020	quinzenal
Fermento em pó - bolo/ torta	0,001	quinzenal
Flocos de milho com açúcar	0,040	quinzenal
Frutas suco	0,100	quinzenal
Fruta vitamina	0,040	quinzenal
Iogurte	0,250	mensal
Legumes - creme de legumes	0,090	mensal
Leite em pó integral	0,033	3 x
Leite em pó integral - bolos/ tortas	0,010	quinzenal
Mussarela fatiada	0,025	mensal
Ovo - bolo/ torta	0,015	quinzenal
Ovo - crepioca	0,025	mensal
Pão	0,050	quinzenal
Pão - creme de legumes	0,050	mensal
Queijo minas frescal	0,025	mensal

Requeijão	0,020	mensal
Tapioca granulada	0,020	mensal
Trigo para quibe	0,025	mensal

CARDÁPIO 6 - FUNDAMENTAL 1 - 06 A 10 ANOS - PARCIAL

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
REFEIÇÃO - EXEMPLO 1	Arroz doce, Fruta	Vitamina de Fruta, Torta de frango, Fruta	Salada, Carne bovina, Macarrão, Fruta	Leite com Café, Pão com requeijão, Fruta	Salada, Carne suína, Legumes, Arroz, Feijão, Fruta
REFEIÇÃO - EXEMPLO 2	Cereal com iogurte natural, Fruta	Sanduíche de carne suína com alface, Chá mate, Fruta	Salada, Canjiquinha com carne bovina e legumes, Fruta	Leite com Café, Bolo, Fruta	Salada, Arroz, Frango, Farofa, Fruta
REFEIÇÃO - EXEMPLO 3	Suco de polpa e Pão com ovos mexidos, Fruta	Vitamina de Fruta, Quibe assado com carne suína, Fruta	Salada, Carne bovina com legumes, Arroz, Fruta	Leite com Café, Crepioca de queijo, Fruta	Salada, Frango, Polenta, Feijão, Fruta

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

REFEIÇÃO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar cristal	0,005	quando necessário
Alho processado	0,002	3 x

Arroz - arroz doce	0,040	mensal
Arroz parboilizado	0,040	1 x
Café em pó	0,005	1 x
Canela em pau	0,001	mensal
Quirera/ canjiquinha	0,040	mensal
Carne bovina	0,040	1 x
Carne suína	0,040	1 x
Cebola	0,003	3 x
Chá infusão	0,003	mensal - subst. Leite
Cheiro verde	0,002	3 x
Coco ralado	0,003	mensal
Extrato de tomate	0,007	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca	0,030	mensal
Farinha de trigo - bolo/ torta	0,020	quinzenal
Feijão	0,030	quinzenal
Fermento em pó - bolo/ torta	0,001	quinzenal
Flocos de milho com açúcar	0,040	mensal
Frango	0,040	1 x
Fruta corte	0,100	5 x
Fruta unidade	1,000	
Fruta vitamina	0,040	quinzenal
Fubá	0,025	mensal
Iogurte natural	0,200	mensal - subst. Leite

Legumes	0,030	1 x
Leite em pó integral	0,026	3 x
Leite em pó integral - bolo/ torta	0,010	mensal
Macarrão sêmola parafuso	0,040	mensal
Mussarela fatiada	0,025	mensal
Óleo de soja	0,003	3 x
Ovo - bolo/ torta	0,015	quinzenal
Ovo - crepioca	0,025	mensal
Ovo - farofa	0,030	mensal
Ovo - mexido	0,050	mensal
Pão	0,050	1 x
Peixe	0,040	mensal - subst. Carne suína
Requeijão	0,020	mensal
Sal	0,001	quando necessário
Salada	0,020	2 x
Tapioca granulada	0,020	mensal
Tomate molho	0,010	3 x
Trigo para quibe	0,020	mensal
Vinagre de álcool	0,001	3 x

CARDÁPIO 7 - EJA - 19 A 60 ANOS

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5

REFEIÇÃO - EXEMPLO 1	Arroz doce, Fruta	Vitamina de Fruta, Torta de frango, Fruta	Salada, Carne bovina, Macarrão, Fruta	Leite com Café, Pão com requeijão, Fruta	Salada, Carne suína, Legumes, Arroz, Feijão, Fruta
REFEIÇÃO - EXEMPLO 2	Cereal com iogurte natural, Fruta	Sanduíche de carne suína com alface, Chá mate, Fruta	Salada, Canjiquinha com carne bovina e legumes, Fruta	Leite com Café, Bolo, Fruta	Salada, Arroz, Frango, Farofa, Fruta
REFEIÇÃO - EXEMPLO 3	Suco de polpa e Pão com ovos mexidos, Fruta	Vitamina de Fruta, Quibe assado com carne suína, Fruta	Salada, Carne bovina com legumes, Arroz, Fruta	Leite com Café, Crepioca de queijo, Fruta	Salada, Frango, Polenta, Feijão, Fruta

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

REFEIÇÃO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar cristal	0,015	quando necessário
Alho processado	0,003	3 x
Arroz - arroz doce	0,060	mensal
Arroz parboilizado	0,060	1 x
Café em pó	0,008	1 x
Canela em pau	0,001	mensal
Canjiquinha/ quirera	0,060	mensal
Carne bovina	0,060	1 x
Carne suína	0,060	1 x
Carnes - recheio lanche	0,080	incluso nas freq. das carnes e frango
Cebola	0,006	3 x

Chá infusão	0,005	mensal - subst. Leite
Cheiro verde	0,003	3 x
Coco ralado	0,005	mensal
Extrato de tomate grau	0,011	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca	0,050	mensal
Farinha de trigo - bolo/ torta	0,030	quinzenal
Feijão	0,050	quinzenal
Fermento em pó - bolo/ torta	0,002	quinzenal
Flocos de milho com açúcar	0,060	mensal
Frango	0,060	1 x
Fruta corte	0,150	5 x
Fruta unidade	1,000	
Fruta vitamina	0,060	quinzenal
Fubá	0,045	mensal
Iogurte natural	0,300	mensal - subst. Leite
Legumes	0,045	1 x
Leite em pó integral	0,039	3 x
Leite em pó integral - bolo/ torta	0,015	mensal
Macarrão sêmola parafuso	0,060	mensal
Mussarela fatiada	0,050	mensal
Óleo de soja	0,006	3 x

Ovo - bolo/ torta	0,023	quinzenal
Ovo - crepioca/ farofa	0,050	mensal
Ovo - mexido	0,050	mensal
Pão	0,100	1 x
Peixe	0,060	mensal - subst. Carne suína
Requeijão	0,040	mensal
Sal	0,001	quando necessário
Salada	0,040	2 x
Tapioca granulada	0,040	mensal
Tomate molho	0,015	3 x
Trigo para quibe	0,030	mensal
Vinagre de álcool	0,001	3 x

CARDÁPIO 8 - ENTIDADES

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
CAFÉ DA MANHÃ	Leite com café, Biscoito	Chá Mate, Pão com requeijão	Frapê de amendoim, Pão integral com patê de nata	Chá Mate, Pão com margarina	Leite com café, Pão com pasta de amendoim
ALMOÇO	Salada, Arroz, Feijão, Frango, Macarrão, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Bovina com legumes, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Suína, Farofa, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Bovina, Legumes, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Frango, Canjiquinha cremosa, Fruta

LANCHE DA TARDE	Vitamina de fruta, Quibe assado	Cereal com Iogurte	Chá mate, Pão com requeijão	Leite com café, Crepioca de queijo	Mingau de aveia com banana caramelizada

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar	0,010	5 x
Amendoim cru sem casca	0,015	mensal
Biscoito	0,030	1 x
Café em pó	0,005	2 x
Chá infusão	0,004	2 x
Leite de coco	0,020	mensal
Leite em pó integral	0,033	3 a 4 x
Margarina 50% lipídeos	0,010	1 x
Nata	0,010	3 x
Pão	0,050	4 x
Pasta de amendoim	0,020	quinzenal
Requeijão	0,020	1 x
Requeijão - patê	0,010	1 x
ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,003	uso diário
Arroz parboilizado	0,050	5 x

Canjiquinha/ quirera	0,025	quinzenal
Carne bovina	0,050	2 x
Carne suína	0,050	quinzenal
Cebola	0,004	uso diário
Cheiro verde	0,002	uso diário
Extrato de tomate	0,015	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca - farofa	0,030	quinzenal
Farinha de trigo - creme/ molho branco/ strogonoff	0,005	quando necessário
Feijão preto	0,040	5 x
Frango	0,050	2 x
Fruta corte	0,120	5 x
Fruta unidade	1,000	
Fubá	0,025	quinzenal
Leite em pó integral - cremes/ molho branco/ strogonoff	0,012	quando necessário
Legumes	0,030	2 x
Macarrão sêmola	0,025	quinzenal
Margarina 50% lipídeos - cremes/ molho branco	0,002	quando necessário
Óleo de soja	0,004	uso diário
Ovo - farofa	0,030	quinzenal
Peixe	0,050	quinzenal
Salada	0,030	5 x

Sal	0,001	uso diário
Tomate molho	0,012	uso diário
Vinagre de álcool	0,001	5 x
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar	0,010	5 x e quando necessário
Arroz - arroz doce	0,050	mensal
Aveia em flocos finos	0,020	quinzenal
Biscoito	0,030	mensal
Café em pó	0,005	quinzenal
Canela em pau	0,001	mensal
Chá infusão	0,004	quinzenal
Farinha de trigo - bolo/ torta	0,020	quinzenal
Fermento em pó - bolo/ torta	0,001	quinzenal
Flocos de milho com açúcar	0,040	quinzenal
Frutas suco	0,100	quinzenal
Fruta vitamina	0,040	quinzenal
Iogurte	0,250	mensal
Legumes - creme de legumes	0,090	mensal
Leite em pó integral	0,033	3 x
Leite em pó integral - bolos/ tortas	0,010	quinzenal
Mussarela fatiada	0,025	mensal

Ovo - bolo/ torta	0,015	quinzenal
Ovo - crepioca	0,025	mensal
Pão	0,050	quinzenal
Pão - creme de legumes	0,050	mensal
Queijo minas frescal	0,025	mensal
Requeijão	0,020	mensal
Tapioca granulada	0,020	mensal
Trigo para quibe	0,025	mensal

CARDÁPIO 9 - KIT PASSEIO	
KIT PASSEIO - EXEMPLO 1	Bebida láctea chocolate individual 200ml, Lanche de presunto e mussarela, Banana
KIT PASSEIO - EXEMPLO 2	Bebida láctea chocolate individual 200ml, Bolo individual sem recheio, Maçã
KIT PASSEIO - EXEMPLO 3	Suco néctar de fruta individual 200ml, Lanche de presunto e mussarela, Banana
KIT PASSEIO - EXEMPLO 4	Suco néctar de fruta individual 200ml, Bolo individual sem recheio, Maçã

PERCAPITA GÊNEROS DO CARDÁPIO

KIT PASSEIO	
GÊNERO	**PERCAPITA**
Bebida láctea individual 200ml	1 unid 200ml
Suco néctar de fruta individual 200ml	1 unid 200ml
Pão hot dog / pão de leite	1 unid 50g
Mussarela	1 fatia 20g
Presunto	1 fatia 20g
Bolo individual sem recheio 40g	1 unid 40g
Frutas - banana e maçã	1 unid 100g

DIETAS ESPECIAIS
Tabela A – (Acréscimo de 50% sobre os valores dos cardápios para fins de cobrança)
Tipo de dieta (Creche, EMEI, EMEF, Educação especial, EJA)
Dieta enteral individual
Tabela B – (Acréscimo de 30% sobre os valores dos cardápios para fins de cobrança)
Tipo de dieta (Creche, EMEI, EMEF, Educação especial, EJA)

Dietas com exclusão de glúten e trigo. Exemplo: Doença Celíaca/Intolerância/Alergia ao Trigo
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados com prescrição médica ou de nutricionista, de Hidrolisado Proteico/Fórmula de Aminoácidos Livres/ Fórmula Extensamente Hidrolisada. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca
Dietas com restrição de leite e prescrição de leite de soja ou leite com baixo teor de lactose ou leite sem lactose. Exemplo: Intolerância à lactose
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados e prescrição de Fórmula de Soja, Bebida de Arroz, ou outro substituto equivalente. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca
Dietas com exclusão de alimentos com aditivos alimentares. Exemplo: Alergia a Aditivos Alimentares
Dietas para suprir déficits calóricos e/ou de outros nutrientes com prescrição de suplemento nutricional e/ou alimento específico. Exemplo: Baixo peso, deficiência de vitaminas e minerais.
Dietas hipoglicídicas Exemplo: Diabetes mellitus / Hiperglicemia
Dietas hipolipídicas e /ou hipoglicídicas. Exemplo: Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia,
Dietas com prescrição de espessante para líquidos.
Dietas para Refluxo Gastroesofágico, com prescrição de Fórmula Infantil Anti-Refluxo ou outra Fórmula Infantil Específica
Tabela C – (Acréscimo de 15% sobre os valores dos cardápios para fins de cobrança)
Tipo de dieta (Creche, EMEI, EMEF, Educação especial, EJA)

Dietas que exigem somente um ajuste no cardápio, utilizando basicamente alimentos que compõem o Programa de Alimentação dos demais alunos. Exemplos: dietas com alteração de consistência, dietas sem irritantes gástricos, dietas hipossódicas etc. Dislipidemia, Síndrome Nefrótica, Sobrepeso e Obesidade.
Dietas com restrição de aminoácidos. Exemplo: Fenilcetonúria, Homocistinúria, Tirosinemia

APÊNDICE II – ANEXO I

REALAÇÃO DAS UNIDADES ECOLARES

Quantidade	Escolas Municipais de Ensino Fundamental	Endereço	Número Total de Alunos
1	Adelaide Thome Chamma	Av. Rocha Pombo, 1000 - Vilela	212
2	Adelino Machado De Oliveira	Rua Luis Pereira Barreto,310 - Vl Leila Maria	148
3	Agenoridas Stadler	Rua Dourados, 45 - Jd Alfredo Sobrinho	186
4	Alda Dos Santos Rebonato	Rua Iapo,445 - Rio Verde	269
5	Aldo Bonde	Rua Amauri De Arruda Moura, Nº 1.280 – Jardim Residencial Lagoa Dourada Ii – Neves	723
6	Amadeu Puppi	Rua Vergilio Milanese, 337 - N.S.Das Graças	383
7	Ana De Barros Holzmann	Rua Latino Coelho, 397 - Maria Otilia	340
8	Aristeu Costa Pinto	Rua Euzébio Da Mota, 501 – Ronda	117
9	Armida Frare Gracia	Rua Inambu,160 - Santa Maria	328
10	Braulina Carneiro De Quadros	Rua Paulo Kloth,100 - Santa Lúcia	135
11	Carlos Ribeiro De Macedo	Av.Euzebio De Queiroz,1383 - São Francisco	451
12	Catarina Miro	Rua Julia Lopes, 1187 - Catarina Miró	139
13	Claudio Goncalves Guimaraes	Rua Bonifácio Ribas, 240 - Cel Claudio	450
14	Claudio Mascarenhas	BR 376 - km 466 - Pinheirinhos	44
15	Cristiane Levandowski	Rua Adelino Samways, 191 - Cara-cara	210
16	Cyrillo Domingos Ricci	Rua Jose Alberto Caus,171 - Vila Ricci	360
17	Cyro Martins	Rua Presciliano Negrao, 480 - Dom Pedro II	216
18	Deodoro Alves Quintiliano	Rua Carajás 318 - Jardim Alvorada	124

19	Dercia Do Carmo Noviski	Rua Miguel Dropa,183- Pq.Tarobá	100
20	Djalma De Almeida Cesar	Rua Frederico Wagner, 51 - Olarias	483
21	Eclea Passos Dos Horn	Rua Eugenio Jose Bocchi,1000 - Vila Izabel	196
22	Edgar Sponholz	Rua Alvarenga Peixoto, 12 - Vila Neri	454
23	Egdar Zanoni	Rua Ópera De Arame, Nº 215 – Jardim Residencial Gralha Azul – Contorno	910
24	Elias Zulian	Av. União Panamerica, 897 - Vila Ferroviária	301
25	Eloy Avrechak	Cerrado Grande -Itaiacoca	94
26	Elyseu De Campos Mello	Rua Baltazar Lisboa, 762 - Ronda	187
27	Ernesto Guimaraes Vilela	Av.Joao Pedro Da Silva,680 - Jd Paraiso	318
28	Eurico Batista Rosas	Rua Jose F.Menezes, 103 - Pitangui	221
29	Faris Antonio Michaele	Rua Andorinha, 666 - Vila Borato	529
30	Felicio Francisquini	Rua Bernardo De Campos, 88 - Vila Idelmira	148
31	Fioravante Slaviero	Rua Joaquim M.B.E Silva,25 - Baraúna	81
32	Flavio Carvalho Guimaraes	Av.Henrique Henneberg,313 - Boa Vista Ii	140
33	Frederico Constant Degraf	Av. Paul Harris, 600 - Sabará	278
34	Fulton Vitel Borges De Macedo	Rua Dr. Jose Macedo Loyola,14 - Vila Odete	243
35	Glacy Camargo Secco	Rua Odete de Fatima da Silva, 100 - Costa Rica - Uvaranas	457
36	Guaracy Parana Vieira	Rua Ronaldo Piekarski, Nº 340 – Jardim Residencial San Martin – Neves	500
37	Guitil Federmann	Rua Furiel, 422 - Santa Marta	255
38	Haydee Ferreira De Oliveira	Rua Manoel Ferreira Martins,350 - Jd Maracanã	261
39	Heitor Ditzel	Rua Alberto Kampe, 122 - Dal´Col	256
40	Humberto Cordeiro	Rua Lopes Trovao,740 - Vila Estrela	112
41	Idalia Goes	Rua Americo Vespucio,251 - Cristo Rei	67

42	Ivon Zardo	Rua José Miró, 1071 - Boa Vista	97
43	Joao Maria Cruz	Rua Joao Thome, 259 - Uvaranas	164
44	Jorge Dechandt	Rua Moacir L. De Oliveira,579 - Pq Do Café	104
45	Jose Bonifacio Guimarães Vilela	Rua Paulo Wagnitz,370 - N.S. Das Graças	471
46	Jose Bugatti	Rua Nilton Luiz De Castro, Nº 78 – Vila D.E.R	72
47	Jose Hoffmann	Rua Felix Pacheco,262 - Vila Claudionora	115
48	Jose Pinto Rosas	Rua Foz Do Iguacu,168 - Bonsucesso	333
49	Judith Macedo Silveira	Rua Antonio Saad,935 Jd Tania Mara	167
50	Kamal Tebcherani	Rua Alfredo Pietrobeli,534 - Jd Esplanada	227
51	Kazuko Inoue	Rua Bituruna,650 - Vila Princesa	194
52	Leopoldo Pinto Rosas	Rua Rodrigo Silva, 926 - Joquei Clube	178
53	Loise Foltran De Lara	Rua Balduíno Taques, 777 - Vila Estrela	210
54	Lucia Pacher	Rua Prazio, s/nº Ouro Verde	388
55	Ludovico Antonio Egg	Rua Cajarana,175 - Santa Paula	149
56	Manoel Vicente Bittencourt	Rua Querencia Do Norte, 110 - Santana	161
57	Maria Antonia Andrade	Rua Santo Mario, 109 - Santa Luzia	193
58	Maria Coutim Riesemberg	Rua Pe Vitório Maria D`Cqua,S/N - Jd Pontagrossense	576
59	Maria Elvira Justus Schimidt	Rua Julia Moleta, 400 - Guaragi	170
60	Maria Eulina Scheena	Biscaia-Itaiacoca	69
61	Maria Laura Pereira	Rua 15 De Setembro, 1192- Vila Marina	202
62	Maria Vitoria Braga Ramos	Rua Egidio Dona, 143 - Vila Sao Luis	235
63	Mario Braga Ramos	Rua Luiz De Paula, 274 – Pq Dos Pinheiros – Cara-Cará	631
64	Marly Cecilia C. Chiafitela	Rua Pegasus, 65 - Chapada	246

65	Marta Filipowski De Lima	Rua Tucunaré, 1200 Q.18, Jd. Cachoeira – Cará-Cará	247
66	Minervina Scudlareck	Rua Casemiro De Abreu, 352 - Ana Rita	208
67	Nelson Pereira Jorge	Rua Paes De Andrade, 228 - Vila Hilgenberg	192
68	Orival Carneiro Martins	Rua Domicio Da Gama, 699 - Olarias	255
69	Osni Vilaca Mongruel	Rua Papoula, Sn - Santa Terezinha	270
70	Otacilia Hasselmann Oliveira	Av.Carlos Cavalcanti,3453 - Uvaranas	256
71	Othon Mader	Rua Londrina, 950 - V.Santo Antonio	221
72	Pascoalino Proviserio	Rua Principal,269 - Vila Velha	76
73	Paulo Grott	Rua Amante Garcia, 340 - Monteiro Lobato	256
74	Placido Cardon	Rua Alfredo Munhoz,120 - Ronda	167
75	Plauto Miro Guimaraes	Rua Almirante Barroso, 2730 - 31 De Março	318
76	Protazio Schiffer	Rua Ernesto Mazzardo, 175 - Vila Romana	154
77	Raul Pinheiro Machado	Rua Castanheira,650 - Santa Paula	527
78	Rubens Edgar Furstemberg	Rua Alberto De Oliveira, 1312 - Palmeirinha	181
79	Ruth Holzmann Ribas	Rua Fagundes Varela, 2001 - Jd Conceição	288
80	Sao Jorge	Rua Visconde De Porto Alegre,1076 - Palmeirinha	287
81	Sebastiao Santos E Silva	Av. Isabel, 404 - Santa Mônica	164
82	Shirley Aggi Moura	Rua Antenor Lourenço De Oliveira, 133, Shangrilá	133
83	Theodoro Batista Rosas	Rua Dr.Carlos Deszounet Neto,10 - Vila Pinheiro	262
84	Zahira Catta Pretta Mello	Rua Bocaiuva Do Sul, 1720 - Vila Cipa	511
85	Zair Santos Nascimento	Rua Alves Neves Ingles, 47 - Vila Rubini	474
86	Zanoni Rogoski	Av.Carlos Cavalcanti,6600 - Jd Rubini	194
87	Zeneida Schinirmann	Rua Rio Danúbio, 73 - Santa Edwirges	199
88	Zila Bernadete Bach	Rua Praia Da Armacao, S/N - Dom Bosco	398

Quantidade	Escolas Municipais de Ensino Infantil	Endereço	Número Total de Alunos

1	Alair Stremel De Camargo	Rua Sebastião Nascimento, S/N- Vila Raquel/Contorno	147
2	Ana Neri Centro De Educ. Infantil	Antonio Frederico Zanan, 41 Vila Estrela	124
3	Anísio Teixeira	Rua Francisco Ribas, 2990 - Vila Liane	182
4	Antonio Nunes Cottar	Rua Dourado, 55 - Santa Barbára	120
5	Augusto Canto	Rua Ipanema, 55 - Cará-Cará	91
6	Bernadete De Fátima Goytacaz Dos Santos	Rua Radialista Aroldo Martan,45- Jardim Boreal	203
7	Candida Leonor Miranda	Rua Baltazar Lisboa, - Ao Lado Escola Elyseu	176
8	Celina Correia Ganzert	Rua Gov. Pedro Viriato Parigot, 88 - Santa Lúcia	120
9	Cleris Roseana Ribas Joslin	Rua Jussara, 471 - Vila Princesa	142
10	Darcy Ribeiro	Rua Aleixo Barszcx, 599 - Jd Samara	144
11	Dinailce Candido	Rua Abílio Holzmann - Jardim Conceição	191
12	Edelzira Silveira	Rua Visconde Jaguary, 101 – São Francisco	283
13	Elisiane Do Rocio Hilegenberg Manys	Rua Lauro Nadal, 404 - Pitangui	171
14	Eloi Freitas De Oliveira	Rua Prof. Robert Karel Bowles, 444 - Pq Do Café	70
15	Ezequiel Belchior	Rua Bonsucesso. 6510-Bonsucesso/Chapada	145
16	Fabiane Hernandez Barbosa	Rua Padilha,300-Jardim Ouro Verde/Col. D. Luiza	176
17	Francisca Isabel De Oliveira Maluf	Rua Monte Fornovo, 50- Quero Quero	177
18	Gabriel Bacila	Rua Plácido Cardon, 433 - Shangrilá	116
19	Geraldo Woiciechowski	Rua Itambaracá, 720 - Vila Cipa	103
20	Gisele Maria Zander	Rua Ermelino Da Silva, 150- Jardim Cerejeiras	180
21	Guilherme Heller Bauer	Rua Casemiro Popenigs, 34 - Vila Liane	92
22	Hayde Ercília Larocca	Rua Américo Vespúcio, 141 - Cristo Rei	63

23	Helena Parigout De Souza Cruz	Rua Germano Justus, 900- Parque Dos Pinheiros	209
24	Henrique Ribeiro de Lima	Rua Caio dos Santos, s/nº - Loteamento Recanto Brasil	145
25	Iracema Machado Silva	Rua Toledo, 202 - Jd Bela Vista Do Paraíso	120
26	Isaak Alfred Schilklaper	Rua Pedro Marcondes, 70- Jardim Amália- Cara-Cará	190
27	Itamara Aparecida Alves de Almeida	Rua Odete de Fatima da Silva, 200 - Costa Rica - Uvaranas	196
28	Izaura Maia Wolochate	Rua Enfermeiro Paulino, 288 - Centro	196
29	Janice Golçalves Oliveira	Rua Pascoalino Provisiero, 93 - Vila Francelina	94
30	João Haddad	Rua Neuza Rodrigues De Oliveira, 218 - Pitangui	93
31	João Vitor Maciel Lepinski	Rua Leonar C. Maciel- Jd Maracanã	184
32	José Santana	Rua Sengés, 171 - Bonsucesso	59
33	Joselfredo Cercal De Oliveira	Rua Afonso Celso, 2276 - Neves	83
34	Julieta Koppen	Rua Vitória Régia, 55 - Sta Terezinha	64
35	Leonides Degraf	Rua Praia Porto Belo (Ao Lado Escola Zila)	270
36	Leopoldo Lopes Sobrinho	Rua Miguel Dropa, 330 - Tarobá	87
37	Lindamara Paciesny	Rua Maracanã, 172 - Santa Marta	10
38	Livio Bosetti	Rua Pe. João Piamarta, 403 - Vila DER	76
39	Luis Pereira Cardoso	Rua São Josafat, 734 - Sto Antonio	99
40	Luiz Gonzaga Pinto	Rua Abatiá, 565 - Palmeirinha	214
41	Maria da Conceição Diniz Cunha	Rua: Antonio Olavo Branco Martins, 396 - l Athenas	181
42	Maria Da Graça Franke Minini	Rua Palmas, 323 - Santana	83
43	Maria Imaculada	Rua Santo Mauro, 677 - Santa Luzia	128
44	Maria Sirlei Machado	Rua José Oliveira Franco, 93 - Jardim Belo Horizonte	80
45	Maricy Cardoso Teixeira Pinto	Rua Elias Wakim Bittar, 377- Jardim Canaã- Bairro	212

		Contorno	
46	Marjorie Bitencourt Emilio Mendes	Rua Alcindo Santana Nunes- Jardim Jacarandá/ Boa Vista	190
47	Marlene Perez	Rua Correia De Freitas, 506 - Ronda	157
48	Martinho Lutero	Av.: Israel, 366 – Santa Mônica	176
49	Miguel Abrão Ajuz Neto	Rua Aleixo Garcia, 269 - Guaira	65
50	Miguel Arão Ribas Dropa	Rua Centenário Do Sul, 999 - Vila Izabel	47
51	Nassima Sallum	Rua Pimenteira, 100- Jardim Castanheiras- Bairro Cara-Cará	193
52	Odette Cominato	Rua Operários, 845 - Olarias	112
53	Odette Maria Brauner	Rua Mauricio De Nassau, 736 - Nova Russia	145
54	Odysseia De Oliveira Hilgenberg	Rua Ana Rita, 922 - Cel. Claudio	85
55	Oraci Pedrozo Chiconato	Rua Isaias, 92- Conjunto Pimentel	182
56	Paulo Cunha Nascimento	Rua Padre José Krainski, 2 - Jd. Pontagrossense	201
57	Paulo Freire	Rua Cândido Borsato, 688 - Jd. Paraíso	143
58	Petronio Fernal	Rua Uniao Panamericana	284
59	Romeu De Almeida Ribas	Rua Chorão, 488 - Santa Paula	189
60	Rosicler Guzzoni	Rua Almirante Barroso, s/nº - Bairro Neves	219
61	Salete do Rocio Dimbarre	Rua Aguinaldo G. Da Cunha, 515 - N.S. Das Graças	193
62	Samuel Machado Bark	Rua Maria Karpstein, s/nº - Vila Hilgenberg	185
63	Sophia Adamowicz	Rua Alfredo Hoffmann, 272 - Los Ângeles	210
64	Tarcila Maria Martins Pizyblski	Rua Afonso Celso, 735 - Neves	89
65	Therezinha De Lourdes Nadal	Rua Nunes Machado, 508 - Colonia Dona Luiza	114
66	Valdevino Lopes	Rua Jabuticabeira, 969 - Santa Paula	63
67	Vanda Taques de Almeida	Rua Bernardo de Vasconcelos, 26 - Jd Carvalho	158

68	Vanessa Kubaski Maciel	Rua Maria Karpstein, s/nºCampos Elisios - Contorno	136
69	Vivaldo Sasse	Rua Ediaine Carolie Silva, 453 - Vila Romana	166
70	Vovo Arinda Borato	Rua Luiz Humberto Gobbo, 544 - Borato	47
71	Walter Elias	Rua Basílio Da Gama, 445 - Vila Congonhas	101

	ENTIDADE	ENDEREÇO	Nº DE ATENDIDOS
1	ÁLVARO A CUNHA ROCHA E REITOR EI EF (CAIC)	AV. GENERAL CARLOS CAVALCANTI, 4748 – UVARANAS	362
2	APACD - NOLY ZANDER E EI EF MOD ED ESP	RUA PAULO FRONTIM, 1190 - VILA LIANE	97
3	APAE - MARIA DE L CANZIANI E PROFA EI EF	AV. MONTEIRO LOBATO, 2420	333
4	ESPERANÇA E EI EF MOD ED ESP (APROAUT)	RUA FRANCISCO GUILHERMINO, 166- SANTA LÚCIA	70
5	GENY DE JESUS SOUZA RIBAS (CEPRAF)	RUA WASHINGTON LUIZ, 100 - 31 DE MARÇO	100
6	INSTITUIÇÃO ESP NOVA VISÃO NA MOD ED ESP (APADEVI)	RUA PERNAMBUCO , 240- OLARIAS	60
7	INSTITUIÇÃO ESP PROF RAQUEL S M MOD ED E (APPDF)	RUA JOÃO ADAMOVICZ, QUADRA 5 - JD GIANA - UVARANAS	36
8	MARIA DOLORES E EF MOD ED ESP	RUA DEODORO QUINTILIANO, 66 - JARDIM MARACANÃ	69
9	MARISTA SANTA MÔNICA	RUA ROMÃ, 360 JARDIM CARVALHO CEP 84036-180	687
10	ROSA MARIA BUENO E PROFA EF MOD ED ESP (ADFPG)	RUA ANTENOR LOURENÇO DE OLIVEIRA s/n - CONTORNO	32
11	ZILDA ARNS E DRA EI EF MOD ED ESP (ASSARTE)	RUA PREFEITO BRASÍLIO RIBAS , 775 , SÃO JOSÉ	111
12	SAGRADOS CORAÇÕES	RUA JORGE ALVES PEREIRA, 25 - JD ESPLANADA	92
13	SANTANA	RUA FRANCISCO FERREIRA, 317 VILA CLÓRIS	89
14	TOCA DAS CORUJINHAS	RUA STEFANO KOZAR ,55- JD MONTECARLO – BOA VISTA	66
		TOTAL	**2204**

APÊNDICE III - ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ORDEM	ALIMENTO	UNIDADE	DESCRIÇÃO
1	ABACATE	KG	Abacate com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
2	ABACAXI	UNIDADE	Abacaxi com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
3	ABÓBORA	KG	Abóbora de primeira qualidade, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediária.

4	ABOBRINHA BRASILEIRA	KG	Abobrinha brasileira desenvolvida, de boa qualidade, fresca e firme, apresentando tamanho uniforme. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
5	ACELGA	KG	Acelga, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme, intacta, de primeira qualidade, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
6	AÇÚCAR CRISTAL	KG	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg ou 5 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
7	ALFACE	KG	Alface verde/roxa, espécie americana/crespa/lisa, nova, fresca, firme, intacta, de primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
8	ALHO PROCESSADO	KG	Produto elaborado a partir do alho granulado desidratado hidratado em água. Não contém sal e aromatizantes. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
9	ALMEIRÃO	KG	Almeirão de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.
10	AMENDOIM CRU SEM PELE	KG	Amendoim in natura sem pele, selecionado, miúdo, tipo 1. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
11	ARROZ BRANCO POLIDO	KG	Arroz polido, longo fino, tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar

			grãos disformes, queimados, mofados e impurezas (pedras, cascas e carunchos). Cor e cheiro devem ser característicos do produto. Embalagem de 1 kg ou 5 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade
12	ARROZ PARBOILIZADO	KG	Arroz Parboilizado, longo fino, tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, queimados, mofados e impurezas (pedras, cascas e carunchos). Cor e cheiro devem ser característicos do produto. Embalagem de 1 kg ou 5 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
13	AVEIA EM FLOCOS	KG	Aveia em flocos finos, resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
14	BANANA	UNIDADE	Banana prata/nanica, o produto deverá ter consistência firme, não deverá apresentar deformações, machucados, coloração não característica e com grau de maturação intermediário.
15	BATATA	KG	Batata inglesa limpa, de tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa.
16	BATATA DOCE	KG	Batata doce de 1º qualidade, tamanho médio, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa.

17	BATATA SALSA	KG	Batata salsa/mandioquinha/ batata-baroa, tubérculo in natura, limpa, firme. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem sinais de apodrecimento ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lenhosas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
18	BETERRABA	KG	Beterraba inteira, limpa, de tamanho médio, de primeira qualidade, sem folhas e ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa.
19	BISCOITO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL	KG	Biscoito salgado tipo água e sal ou cream cracker, consistência crocante, sem corantes artificiais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
20	BISCOITO DOCE INTEGRAL	KG	Biscoito doce, textura lisa, crocante, coloração castanho dourado, sem corantes. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de ingredientes permitidos na legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
21	BISCOITO LEITE	KG	Biscoito doce sabor leite, em formato quadrado, consistência crocante, isento de corantes artificiais, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

22	BISCOITO MAISENA	KG	Biscoito doce tipo Maizena, consistência crocante, isento de corantes artificiais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
23	BISCOITO MARIA	KG	Biscoito doce tipo maria, consistência crocante, isento de corantes artificiais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
24	BISCOITO ROSQUINHA	KG	Bolacha doce tipo rosquinha, sabores: coco, leite e milho. Consistência crocante, não dura, isento de corantes artificiais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
25	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	KG	Biscoito salgado integral, consistência crocante, isento de corante artificial. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
26	BISNAGUINHA	UNIDADE	Farinha pré mistura (enriquecida com Ferro e ácido fólico), açúcar, fermento biológico, água, conservante, propionato de

			cálcio, mix de vitaminas. Produto isento de leite, soro de leite e/ou lactose. Contém Glúten. O pão deve ser macio e novo. Embalagem contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
27	BRÓCOLIS	KG	Brócolis fresco, firme, tamanho médio, de boa qualidade, bem desenvolvidos. Coloração uniforme verde escura, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
28	CAFÉ EM PÓ	KG	Café torrado e moído. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
29	CANELA EM PAU	KG	Canela em pau pura, sem adição de outros ingredientes. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
30	CANELA EM PÓ	KG	Canela em pó pura, sem adição de outros ingredientes. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
31	CANJIQUINHA	KG	Canjiquinha ou Quirerinha de milho. Produto obtido pela moagem do grão de milho (Zea mays L.) degerminado. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
32	CARNE BOVINA EM CUBOS	KG	Carne bovina em cubos, tipo patinho, in natura congelada, isenta de cartilagens, ossos e gordura aparente, cor, textura, odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá- la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
33	CARNE BOVINA EM ISCAS	KG	Carne bovina em iscas, tipo patinho, in natura congelada, isenta de cartilagens, ossos e gordura aparente, cor, textura,

			odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá- la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
34	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	Carne bovina moída, tipo patinho, in natura, congelada, isenta de cartilagens, ossos e gordura aparente, cor, textura, odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionada em embalagem de 1 kg, atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
35	CARNE DE FRANGO FILÉZINHO SASSAMI	KG	Carne de frango, tipo sassami, in natura, sem osso e sem pele, congelado, sem tempero, sem manchas e parasitas. Não deverá apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característico. Embalagem de 1 kg, atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade
36	CARNE SUÍNA EM CUBOS	KG	Pernil sem ossos, in natura, sem pelo e sem gordura aparente, cortada em cubos, congelado, cor rosada característica, textura, odor e sabor característico. Com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
37	CARNE SUÍNA MOÍDA	KG	Pernil sem ossos, in natura, sem pelo e sem gordura aparente, moído, congelado, cor rosada característica, textura, odor e sabor característico. Com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do

			produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
38	CEBOLA	KG	Cebola de primeira qualidade, bulbos de tamanho médio, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenra, livre de brotos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.
39	CENOURA	KG	Cenoura, produto sem as folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e/ou terra aderidos à superfície externa
40	CHÁ	KG	Chá de ervas tostada para infusão. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
41	CHEIRO VERDE	KG	Cheiro verde com tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte
42	CHICÓRIA	KG	Chicória com tamanho e coloração uniforme, preferencialmente orgânico, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.
43	CHUCHU	KG	Chuchu tipo branco ou verde, tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa.
44	COCO RALADO	KG	Produto obtido a partir do processo de desitradação da polpa de cocos secos, devidamente selecionados, esterilizados, despolpados, despeliculados, lavados e triturados. Sem adição de açúcar. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
45	COLORAU	KG	Colorau preparado com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, constituído de uma mistura de fubá com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum. Livre de matéria terrosa e

			de detritos animais e vegetais. Isento de sujidades, parasitos e larvas. Não apresentando cheiro acre ou rançoso. Aparência pó fino. Cheiro e sabor próprios. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
46	COUVE FLOR	KG	Couve-flor, fresca, de primeira qualidade, inflorescência de tamanho médio, inteira, tenra, com coloração branca ou creme claro, sem manchas escuras, livre de sujidades, parasitas, insetos ou resíduos de fertilizantes. Ausência de danos mecânicos.
47	COUVE MANTEIGA	KG	Couve folha ou couve manteiga, folhas de tamanho médio, limpas e de boa qualidade, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Coloração uniforme e sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
48	ESPINAFRE	KG	Espinafre com tamanho e coloração uniforme, preferencialmente orgânico, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.
49	EXTRATO DE TOMATE	KG	Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de frutos maduros do tomateiro (Lycopersicum esculentum L.) por processo tecnológico adequado. Extrato de tomate, composto de tomate, açúcar e sal. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade
50	FARINHA DE MANDIOCA	KG	Farinha de mandioca seca, torrada, tipo 1, fina, com coloração e odor característico. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
51	FARINHA DE MILHO	KG	Farinha de milho média, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Produto obtido pela ligeira

			torração de grãos de milho amarelo.Não podendo estar fermentada, rançosa e úmida. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
52	FARINHA DE ROSCA	KG	Produto obtido por processo tecnológico adequado, onde utilizam de matérias-primas de fabricação de pães (farinha de trigo, água e fermento), obrigatoriamente torrado, num processo contínuo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
53	FARINHA DE TRIGO	KG	Farinha de trigo especial, tipo 1, contendo glúten, produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem transparente atóxica resistente de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
54	FEIJÃO CARIOCA	KG	Feijão carioca tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, Embalagem transparente atóxica resistente de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
55	FEIJÃO PRETO	KG	Feijão preto tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, Embalagem transparente atóxica

			resistente de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
56	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	KG	Fermento químico em pó formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade
57	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	KG	Produto obtido a partir de milhos pré-selecionados, hidratados, cozidos, laminados e forneados com calda de açúcar. O envase é automático e o acondicionamento é realizado manualmente em caixas de papelão. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
58	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR	KG	Flocos de milho amarelo sem açúcar. Ingredientes: milho, sal, complexo vitamínico, complexo mineral e antioxidantes. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
59	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO	KG	Fórmula infantil de seguimento à base de leite de vaca, para lactentes maiores de 6 meses de idade, isenta de sacarose e edulcorantes, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro, lactose como fonte de carboidratos, contendo também prebióticos (galacto- oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), nucleotídeos, DHA e ARA, ferro e com vitaminas e minerais. O produto deverá apresentar coloração branca, odor e sabor agradável, não rançoso, pó uniforme e sem grumos. Acondicionado em lata de folhas de flandres membranizadas e gaseificadas com capacidade para 400 ou 800g. Na rotulagem deverão estar descritos os seguintes dados: identificação do fabricante, quantidade do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, instruções de uso, peso, data de fabricação, data de validade, número do

			lote e registros de inspeções sanitárias.
60	FRANGO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA SEM PELE	KG	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa in natura congelada, sem osso, sem pele, sem dorso, com consistência, cor e odor característico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem transparente atóxica resistente de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
61	FRANGO MOÍDO		Carne de frango in natura moída, congelada, sem osso, sem pele, sem dorso, com consistência, cor e odor característico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem transparente atóxica resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
62	FUBÁ	KG	Farinha fina feita com milho moído muito empregada na culinária. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
63	IOGURTE	LT	Iogurte de fruta, sabor morango. Produto resultante da fermentação do leite integral pasteurizado ou esterilizado, realizada com cultivos pro simbióticos de Lactobacillus bulgaricus e de Streptococcus thermophilus. Deve apresentar consistência cremosa firme. Preferencialmente isento de corantes artificiais. O produto não deve apresentar sujidades, corpos estranhos, cor não característica do produto e nem sabor ácido intenso. Embalagem resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
64	IOGURTE NATURAL	LT	Iogurte natural integral, resultante da fermentação do leite integral pasteurizado ou esterilizado, realizada com cultivos pro simbióticos de Lactobacillus bulgaricus e de Streptococcus thermophilus. Deve apresentar consistência cremosa firme. Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó reconstituído e fermento lácteo. Sem adição de açúcar ou preparos. Embalagem resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de

			validade.
65	LARANJA	UNIDADE	Laranja tipo bahia, lima e pera, frescas, íntegras e firmes, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto com aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso mínimo/médio por unidade: 100 g.
66	LEITE DE COCO	LT	Produto obtido a partir da trituração e prensagem das amêndoas ou polpa albuminosa do coco maduro, não devendo ser confundido com água de coco. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
67	LEITE EM PÓ INTEGRAL	KG	Leite integral (teor de gordura maior ou igual a 26,0%) em pó puro, sem adição de açúcar. Embalagem transparente atóxica, resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
68	LIMÃO		Limão tahiti ou galego fresco, de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos com grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação inicial que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Deve apresentar-se em início de maturação.
69	MAÇÃ	UNIDADE	Maçã fresca, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Peso mínimo/médio por unidade: 100 g.

70	MACARRÃO INTEGRAL	KG	Feito com trigo integral de alta qualidade, esse macarrão preserva todos os nutrientes naturais do grão, incluindo fibras, vitaminas e minerais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
71	MACARRÃO SÊMOLA	KG	Macarrão de sêmola, sem ovos. Variedades: ave- maria, conchinha, cabelo de anjo, letrinhas, rigatone, espaguete, parafuso e talharim. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos e ao serem postas na água não devem se turvar antes da cocção. Também não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem de 500g ou 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
72	MAMÃO	KG	Mamão formosa, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, além de serem íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
73	MANDIOCA	KG	Mandioca, tubérculo in natura, limpa, firme. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem sinais
74	MANGA	KG	Manga com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
75	MANTEIGA	KG	Manteiga cremosa com ou sem sal, de 1ª qualidade, embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional,

			conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
76	MARGARINA	KG	Margarina à base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com sal, contendo ômega 3 e/ ou 6. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
77	MELANCIA	KG	Melancia, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor vermelha e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
78	MELÃO	KG	Melão Amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fres cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos
79	MIGNON SUÍNO CUBOS	KG	Mignon suíno sem ossos, in natura, sem pelo e sem gordura aparente, cortada em cubos, congelado, cor rosada característica, textura, odor e sabor característico. Com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
80	MILHO EM CONSERVA	KG	Milho em conserva, sem conservantes artificiais. Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade.
81	NATA	KG	Gordura natural do leite que se acumula em camada na superfície dessa bebida. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote,

			ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
82	ÓLEO VEGETAL	KG	Óleo de soja 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Acondicionada em embalagem resistente, sem vazamento, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
83	ORÉGANO	KG	Orégano desidratado, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração esbranquiçada, sabor alterado. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
84	OVO DE GALINHA	UNIDADE	Ovos de galinha, casca lisa, não trincada, limpa, em perfeito estado de conservação, devendo apresentar as características de qualidade, bem formados e com coloração própria, acondicionados em embalagens resistentes. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
85	PÃO CASEIRO	UNIDADE	Farinha de trigo, água, açúcar, leite em pó, fermento biológico, gordura vegetal, sal, reforçador de ácido ascórbico, conservador propionato de cálcio. Embalagem contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
86	PÃO DE FORMA	PCT	Pão de forma, fatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e de fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Peso médio de cada fatia 25g, acondicionado em embalagem transparente atóxica, limpa e

			não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
87	PÃO DE FORMA INTEGRAL	PCT	Pão de forma fatiado integral, fatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha integral, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e de fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Peso médio de cada fatia 25 g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade. Data de fabricação de no máximo 3 dias na data da entrega.
88	PÃO DE HOT DOG	UNIDADE	Farinha pré mistura (enriquecida com Ferro e ácido fólico), açúcar, fermento biológico, água, conservante, propionato de cálcio, mix de vitaminas. Produto isento de leite, soro de leite e/ou lactose. Contém Glúten. Embalagem contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
89	PÃO DE LEITE	UNIDADE	Pão de leite, produto à base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, gordura hidrogenada ou banha, reforçador, açúcar, sal, anti-mofo e leite. O pão deve ser macio e novo. Embalagem contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
90	PÃO FRANCÊS	UNIDADE	Também conhecido como pão de sal, pão de trigo, pão massa grossa, careca, pão jacó, cacetinho, média, carioquinha, filão ou pão carioca é um tipo de pão de tamanho pequeno, no

			formato cilíndrico e alongado, com miolo branco e macio e casca dourada e crocante popular no Brasil. É feito de farinha, sal, água e fermento. Embalagem contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
91	PASTA DE AMENDOIM	KG	Produto feito com grãos de amendoins selecionados e torrados, garantindo dessa maneira um sabor diferenciado. Não contém açúcar, lactose, glúten. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
92	PEPINO	UNIDADE	Pepino in natura, comum e de cor verde escura ou verde escura brilhante. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitosque possam alterar sua aparência e qualidade.
93	POLPA DE FRUTAS	KG	A polpa de fruta é extraída de frutas rigorosamente pré-selecionadas, no ponto ideal de maturação e sadias. É um produto natural sem adicão de conservantes, preservada por congelamento , o que a torna ideal para uma vida saudavel. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
94	QUEIJO MINAS	KG	O Queijo Minas frescal, é um produto elaborado através do leite cru refrigerado, coletado em propriedades rurais, transportados em caminhões com tanques rodoviários isotérmicos com revestimento interno e externo em aço inox; logo após a chegada no laticínio e realização das análises laboratoriais que comprovem a qualidade do leite este é submetido ao tratamento térmico a uma temperatura entre 72 e 75℃ por um tempo de 15 a 20 segundos, em um pasteurizador composto de 4 conjuntos de placas trocadoras de temperaturas, dotado de um termógrafo, painel de controle, válvulas automáticas de desvio de fluxo, termômetros para aferição dos termômetros digitais do sistema e torneira de prova. O processo de pasteurização é finalizado com o resfriamento imediato do leite no mesmo equipamento a uma temperatura

			entre 01 a 04℃. O queijo se dá pela coagulação do leite já pasteurizado com a adição do coalho líquido e demais ingredientes subscritos. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
95	QUEIJO MUSSARELA	KG	Queijo fatiado, de boa qualidade, refrigerado, contendo somente leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coalho/coagulante e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente atóxica e resistente, a qual deverá apresentar a identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
96	QUIABO	KG	Quiabo in natura, comum e de cor verde. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitosque possam alterar sua aparência e qualidade.
97	REPOLHO BRANCO	KG	Repolho tipo branco, tamanho médio a grande, folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica. Devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
98	REQUEIJÃO	KG	Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
99	RICOTA	KG	Produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado

			convenientemente. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
100	SAL	KG	Sal marinho refinado, iodado, deverá se apresentar em cristais brancos de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (não tóxico) na dosagem de acordo com a legislação federal específica. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente
101	TAPIOCA GRANULADA	KG	Produto processado da fécula extraída da raiz da mandioca. Consiste em pequenos grânulos que são formados após a fécula ser parcialmente hidratada e depois secada. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
102	TOMATE	KG	Tomate, tamanho médio, com grau de maturação adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
103	TRIGO PARA QUIBE	KG	Conhecido como triguilho ou bulgur, nada mais é do que o grão integral do trigo que passa por alguns processamentos mínimos, uma espécie de pré-cozimento, para depois serem secos e moídos. O resultado é um cereal ainda integral, porém com os grãos quebradinhos. A embalagem deve conter identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
104	UVA PASSA	KG	Passas, ou uvas passas, são uvas que passaram por um processo de desidratação, tornando-se um dos tipos mais conhecidos de frutas secas. Originadas de diferentes variedades de uvas. A embalagem deve conter identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de

			validade.
105	VAGEM	KG	Vagem fresca, bem desenvolvida, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
106	VINAGRE	FR	Vinagre de vinho branco, produto natural, fermentado, acético, simples. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, conservantes, não contendo glúten, livre de sujidades, material terroso, detritos animais e vegetais. A embalagem deve conter identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

APÊNDICE IV – ANEXO I

RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA AS UNIDADES CONSUMIDORAS, UNIFORMES , EPIs, GÁS GLP E FILTRO PARA ÁGUA

Os equipamentos e utensílios deverão ser dimensionados, distribuídos e repostos de acordo com as necessidades das cozinhas produtoras de refeições de merenda escolar.

1- RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS

1.1- **Fogão** Fogão com 04 a 06 queimadores, equipamento com capacidade suficiente para atender a necessidade por período diária da execução dos cardápios . As chamas deverão estar sempre reguladas, o equipamento não deverá apresentar queimadores que lance queimem excessivamente o fundo das panelas deixando manchas escuras. Deverá ser livre de ferrugem, corrosões e outras avarias.

1.2- **Refrigerador** Podendo ser de dois tipos de acordo com a necessidade da produção de merenda escolar:

Tipo industrial

Com 2 ou 4 portas com capacidade em litros suficiente de modo a atender a política de abastecimento adotada para cada Unidade e conforme a necessidade de itens constantes no cardápio que necessitem de refrigeração. Os

equipamentos devem se manter livres de ferrugem corrosões e com temperatura regulada sem formação excessiva de gelo . E também deve apresentar:

- Pés com rodízio;

- Dreno para limpeza;

- Puxadores ergonômicos, portas com trincos e dobradiças.

Refrigerador vertical.

Os refrigeradores verticais deverão ter sua capacidade em litros de acordo com a política de abastecimento adotada para cada unidade e de acordo com a necessidade de itens executados do cardápio que necessite de refrigeração. Deverão se apresentar livres de ferrugem, corrosões, avarias na pintura e na cor branca e ter duas portas. Também deverá conter:

- prateleiras removíveis;

- Freezer;

- lâmpada interna refrigerador

1.3- **Freezer** Os freezers deverão ter capacidade suficiente de modo a atender a política de abastecimento adotada em cada Unidade. Deverão estar livre de ferrugem, pintura descascada, com temperatura sempre regulada sem formação excessiva de gelo , sem outras avarias. Poderão ser horizontais com uma ou duas portas ou verticais. Deverão também apresentar:

- Pés com rodízio e puxadores ergonômicos;

- dupla função (refrigerador e congelador);

- dreno frontal;

- resistência a corrosão e impactos;

- Voltagem de acordo com as instalações da unidade produtora de refeições de merenda;

- Prateleiras removíveis e de fácil higienização;

- Tampa balanceada;

- Gabinete interno de chapa de aço.

1.4- **Liquidificador** O liquidificador deverá ter sua capacidade em litros de acordo com a necessidade para execução dos cardápios de merenda. Deverá ter o copo, tampa e motor em inox, ser livre de ferrugens, corrosões,

ruídos excessivos e estranhos ao equipamento. Voltagem de acordo com as instalações de cada unidade produtora de merenda escolar.

2- RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS

2.1- concha

Concha em inox número 09 (nove) para porcionamento;

2.2- escumadeira

Escumadeira em inox número 09 (nove) para porcionamento;

2.3- colher de sopa em inox

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.4- garfo

2.5- faca

2.6- colher de sobremesa em inox

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.7- Caneca

Caneca com alça em polipropileno, inquebrável, indeformável e atóxica, com capacidade para 300 ml, na cor azul escuro, formato cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa, com espessura: 3,0 mm, diâmetro: 80 mm aproximadamente e resistente a temperatura de 130° c

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização de pratos.

2.8- Prato

Prato fundo em vidro temperado com formato redondo e espessura resistente à temperatura de 100° C.

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários de distribuição das refeições, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.9- Descascador de legumes manual

Em inox, com mecanismo seletor das lâminas para determinar o tipo de corte escolhido, de fácil e limpeza, com cabo revestido em silicone, antideslizante e seguro.

2.10- Acendedor de fogão a gás

Acendedor de fogão automático composto por base de plástico, lançador de metal e gás butano.

2.11- Ralador

Feito em aço inoxidável polido em material resistente.

2.12- Caçarolas

Tipo hotel**,** em alumínio com orla de alumínio**,** em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.13- Caldeirões

Tipo hotel**,** em alumínio com orla de alumínio**,** em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.14- Assadeira

Tipo hotel**,** em alumínio com alça de alumínio**,** em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.15- Cortador de Legumes

Em tamanho, quantidades e modelo (tripé ou de bancada/mesa) de modo a atender as necessidades da execução dos cardápios nas escolas. Com corpo, cabo, basculante confeccionado em alumínio fundido, com pintura eletrostática. Colunas em tubo de aço, facas em aço inox.

2.16- Facas para corte

Facas com lâminas em aço inoxidável, com cabo anatômico em polipropileno branco e em tamanhos e quantidades de acordo com a necessidade para execução dos cardápios.

2.17- Placas de corte

Em polietileno, antibacterianas, retangulares, de fácil higienização e em tamanhos e quantidade de modo a atender as necessidades de produção de cardápios.

2.18- Caixas plásticas

Caixas tipo monobloco, na cor branca, com tampa, fabricada com plástico atóxico.

2.19- Canecão Tipo Hotel

Tipo hotel**,** em alumínio com pegador anatômico**,** em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.20- Pá para caldeirão.

Pá confeccionada inteira em polietileno, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.21- Panelas de pressão

Panelas de pressão em alumínio polido e sistema de segurança aprovado pelo IMETRO, em quantidade suficiente, de acordo com a necessidade de produção das unidades.

2.22- Termômetro digital para equipamentos

2.23 – Forno elétrico

3- RELAÇÃO DE UNIFORMES E EPIS

3.1- Uniformes

3.1.1- Calça Branca em Sarja, com elástico no cós.

3.1.2- Camiseta em algodão branca com ou sem logotipo da empresa **OU** Jaleco branco sem bolsos, manga curta, com ou sem logotipo da empresa.

3.1.4- Touca capilar, protetora (tipo redinha) na cor branca, com acabamento circular cobrindo a extremidade do produto em elástico branco. Confeccionada com tecido 100% sintético de poliamida.

3.1.5- Touca branca de pano.

3.1.6- Avental de pano.

3.2 EPI's (Equipamento de Proteção Individual)

3.2.1- Sapato fechado, sem cadarço, antiderrapante, impermeável, na cor branca.

3.2.2- Bota branca tipo sete léguas, na cor branca

3.2.3- Luvas Térmicas

3.2.4- Luvas de borracha

3.2.5- Avental de PVC

4-GÁS GLP

A empresa vencedora deverá fornecer serviços de abastecimento e manutenção de gás GLP para as unidades produtoras de merenda, executado por empresas habilitadas, em conformidade com as legislações vigentes (NBR 15.526/NBR 13013:2013/NBR 15.358:2014).

Os serviços de instalação de gás de cozinha deverão ser realizados por profissionais técnicos devidamente habilitados ou especializados, sob responsabilidade da CONTRATANTE, incluindo substituição de tubulação devido ao desgaste por tempo de uso.

5- FILTROS DE ÁGUA

A empresa contratada será responsável pela instalação e manutenção de filtro de água para as cozinhas produtoras de merenda, assim como a troca refil sempre que necessário.

APÊNDICE V – ANEXO I

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá:

1.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, consolidado, ou alterações subsequentes, devidamente registrado no Órgão Competente, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade, por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

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

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

2. DA HABILITAÇÃO FISCAL

A documentação relativa à Regularidade Fiscal consistirá em:

2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ); esse documento também serve, para a comprovação do enquadramento da Licitante no Regime Diferenciado.

2.2 - Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

2.3 - Prova de regularidade para com as Fazendas Federal (débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da união, abrangendo inclusive as contribuições sociais), Estadual e Municipal, da sede da proponente, na forma da lei.

2.3.1 - A regularidade Estadual deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos relativos à Procuradoria Geral do Estado (Coordenadoria da Dívida Ativa), devendo compreender os débitos INSCRITOS NA DÍVIDA ATIVA.

2.4 - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em vigência.

2.5 Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943.

3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

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

3.2 Apresentar 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica devidamente registrados no CRN, emitidos por pessoas jurídicas de direito privado ou público, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades semelhantes às do objeto do edital, ou seja, refeição em geral, indicando natureza, quantitativos, indicando no mínimo o fornecimento diário de 50% (cinquenta por cento), equivalente a 44.700 (quarenta e quatro mil e setecentos) refeições/dia, das quantidades diárias estabelecidas, conforme o Edital e seus Anexos, no mesmo período, locais, prazos e outras características dos serviços prestados.

3.2.1 Justificamos a necessidade de garantir a capacidade técnica de 50% da média de atendimentos/dia, dada à complexidade da execução dos serviços da alimentação escolar na Rede Municipal. Com o passar dos anos, houve melhorias substanciais no PNAE, que envolvem cardápios mais completos, além do aumento do número de escolas de Tempo Integral, aumentando a demanda que já se atendia na rede. Por isso, é fundamental a participação de empresas com capacidade técnica comprovada.

3.2.2 Características: em relação aos itens que constam no objeto desta contratação, comprovar, pelo menos, a execução dos serviços de preparo, fornecimento de gêneros alimentícios, logística, mão de obra e distribuição, na forma ponto a ponto, sendo estas as parcelas de maior relevância da contratação.

3.2.3 Prazo: Execução mínima de 12 meses.

3.2.4 Será permitido o somatório de Atestados, desde que a execução tenha sido em período concomitante.

3.2.5 Como critério de mensuração dos atestados a chegar no resultado pretendido ao atendimento/dia, será feito com a soma do atendimento mensal dividido pelo número máximo de dias letivos, por exemplo, 150 mil atendimentos/mês dividido por 20 dias/letivos = 7.500 atendimentos/dia.

3.2.6 O atestado de 12 meses ou de um ano letivo de execução deve considerar a totalidade dos atendimentos executados, divididos pela quantidade de dias letivos no período, quando o atestado for proveniente de instituição educacional.

3.3 A licitante deverá comprovar que possui em seu quadro permanente (empregado, sócio ou diretor) ou, através de contratação de terceiros (contrato de trabalho), profissional de nível superior - profissional nutricionista devidamente reconhecido pela entidade competente (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), detentor de atestado de responsabilidade técnica e de acervo técnico emitido pelo CRN, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados. No caso de substituição deste profissional, durante a execução do contrato, a Administração deverá ser comunicada e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados ao departamento competente.

3.4 Apresentar declaração de disponibilidade, que no caso de sagrar-se vencedora do certame, terá no início do contrato os veículos adequados e necessários para atender à logística de distribuição entre as unidades educacionais, dos produtos perecíveis, não perecíveis e alimentos processados, declarando ainda, tais veículos possuírem os certificados dos veículos e seus respectivos Cadastro na Vigilância Sanitária, sendo que os materiais de limpeza devam ser transportados de modo adequado, isolado dos alimentos.

3.5 Deverá ser apresentada Licença de funcionamento, da sede da licitante, compatível com objeto da licitação.

3.6 Deverá ser apresentado Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária estadual ou municipal, da sede da licitante.

3.7 Vistoria Prévia será obrigatória, em no mínimo 10% (dez por cento) das Unidades Escolares, tendo em vista a complexidade do objeto, permitindo aos interessados verificar localmente as informações que jugarem necessárias para a elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica.

3.7.1 As licitantes deverão apresentar o Atestado de visita juntamente com seus documentos de habilitação.

3.7.2 As visitas deverão ser agendadas através do e-mail: andreia.petruski@pontagrossa.pr.gov.br ou pelo telefone (42) 3220-1000 (ramal 3009) e poderá ser realizada até o dia imediatamente anterior à sessão pública, no período das 08:00 às 17:00 horas.

4. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

De forma a demonstrar a Qualificação Econômico-Financeira, os licitantes deverão apresentar:

4.1 Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa. É vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta. Apresentar declaração de que a empresa não sofre qualquer ação que comprometa

sua estabilidade econômica financeira, firmada por um profissional devidamente registrado no conselho regional de contabilidade. A boa situação financeira será avaliada de acordo com os critérios estabelecidos a seguir:

ILG - ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL: indica quanto a empresa possui em recursos disponíveis, bens e direitos realizáveis em curto prazo, para fazer face ao total de suas dívidas de curto e longo prazo, igual ou superior a 1,20 (um vírgula vinte), obtido através da seguinte fórmula:

ILG = ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO
PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

ILC - ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE: Indica quanto a empresa possui em disponibilidades, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período, igual ou superior a 1,20 (um vírgula vinte), obtido através da seguinte fórmula:

ILC = ATIVO CIRCULANTE .
PASSIVO CIRCULANTE

ED – ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO: total serve para medir o grau de endividamento da empresa perante terceiros, ou seja, do seu ativo total quanto é Capital próprio e quanto é capital financiado com recursos alheios, igual ou inferior a 0,35 (zero vírgula trinta e cinco) obtido através da seguinte fórmula:

ED = PASSICO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO
ATIVO TOTAL

4.1 Para melhor facilidade e entendimento do cálculo dos índices pela Comissão de Licitação, deverá as licitantes apresentar uma planilha contendo o demonstrativo do cálculo dos índices, devidamente assinada por um profissional devidamente registrado no conselho regional de contabilidade.

4.2 Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição não superior a 30 (trinta) dias da data de recepção dos envelopes.

4.3 Comprovação de possuir capital social realizado e integralizado ou patrimônio líquido em 10% do valor do contrato/ano, correspondendo a R$ **R$ 8.896.108,85 (oito milhões, oitocentos e noventa e seis mil, cento e oito reais e oitenta e cinco centavos)**, devidamente registrado, admitido à atualização na data de apresentação da proposta, conforme artigo 69, §4° da Lei 14133/21.

7 Declarações

7.1 As declarações deverão ser assinadas, podendo ser de forma digital, eletrônica ou física pelo representante legal da proponente, com **timbre e identificação da empresa e com data**, de que:

a) não há **superveniência de fato impeditivo** para a habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, nos termos da Lei nº 14.133/2021;

b) não foi declarada **inidônea e não suspensa** para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal;

c) declaração de **não possuir, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado**, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

d) declaração de **não exploração de trabalho escravo e infantil**;

e) declaração de que **a empresa atende ao disposto no art. 7°, inciso XXXIII da Constituição Federal** de **não possuir no seu quadro menor de idade** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

f) **não integra em seu corpo social, nem no quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal** - Lei nº 14.133/2021 e art. 8º, do Decreto Municipal nº 6.615/2013;

g) declaração de que cumpre as exigências de reserva de **cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social**, e mulheres em situação de vulnerabilidade econômica decorrente de violência doméstica e familiar previstas em lei e em outras normas específicas; (SOMENTE EM SERVIÇOS CONTÍNUOS E COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA).

h) declaração de **Responsabilidade, Conformidade e Aceite;**

i) declaração de **sustentabilidade ambiental**;

j) declaração de **cumprimento de cotas de aprendizagem**.

7.2 Poderá ser utilizado os modelos das declarações conjuntas nos Anexos 05, 06 ou 07 do edital.

7.3 Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo endereço referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial. Caso o licitante seja a Matriz e a executora dos serviços seja a filial, os documentos referentes à habilitação deverão ser apresentados em nome de ambas, simultaneamente.

7.4 A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

APÊNDICE VI - ANEXO I

INDICADORES DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (FATURAMENTO)

INDICADORES		
	SIM / BOM	**NÃO / RUIM**
refeição servida completa, ou seja, com todos os itens que compõem o cardápio		
refeição servida a todos os alunos		
qualidade da refeição servida		
substituição de cardápio dentro dos critérios definidos neste edital		
atendimento integral à alimentação de alunos com necessidades alimentares especiais conforme laudo médico		
cumprimento dos horários de distribuição da refeição aos alunos estabelecidos por cada unidade escolar		
substituição de mão-de-obra da CONTRATADA em caso de prejuízo à prestação do serviço na unidade (ex: atraso na distribuição da refeição, descumprimento de cardápio sem aviso prévio)		
condições higiênico-sanitárias da cozinha		
uniforme e asseio de seus colaboradores		
manter nutricionista responsável técnico pela unidade escolar		

A CONTRATADA deverá atingir 90% das metas estabelecidas nestes indicadores como critério para o pagamento integral da fatura mensal. O não cumprimento das metas poderá acarretar em glosas proporcionais sobre o valor a ser pago. Este mecanismo de pagamento por resultado funcionará de forma independente da aplicação de outras sanções por descumprimento contratual, servindo como uma ferramenta para induzir a melhoria contínua da qualidade do serviço e garantir que os recursos públicos empregados resultem em efetiva melhoria na alimentação escolar, no desempenho dos alunos e na eficiência da gestão municipal.

ANEXO 02

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº: 106/2025
Minuta: 167/2025

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para aquisição/prestação dos serviços objeto da presente licitação pregão, na forma eletrônica nº 106/2025, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo edital e seus anexos.

1 IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:
CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:
REPRESENTANTE e CARGO:
CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:
ENDEREÇO e TELEFONE:

2 Na proposta escrita, deverá conter:

a) os valores dos impostos já deverão estar computados no valor do produto e/ou serviço ou destacado;
b) o prazo de validade da proposta;
c) especificação e marca completa do serviço e/ou produto oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação, totalmente conforme descrito abaixo juntamente com as composições de custos constantes neste anexo:

TIPO DE CARDÁPIO	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	DIAS LETIVOS	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO	VALOR ANUAL ESTIMADO
CARDÁPIO 1	Creche 7 a 11 meses	desjejum	100	200		
		colação	100	200		
		almoço	100	200		
		lanche	100	200		
		jantar	100	200		
CARDÁPIO 2	Creche 1 a 3 anos	desjejum	4.166	200		
		almoço	4.166	200		
		lanche	4.166	200		
		jantar	4.166	200		
CARDÁPIO 3	Pré- escola integral - 4 a 5 anos	desjejum	5.740	200		
		almoço	5.740	200		
		lanche	5.740	200		
		jantar	5.740	200		
CARDÁPIO 4	Pré- escola parcial manhã - 4 a 5 anos	desjejum	407	200		
		almoço	407	200		
	Pré- escola parcial tarde - 4 a	lanche	437	200		

	5 anos	jantar	437	200		
CARDÁPIO 5	Fundamental integral - 6 a 10 anos	desjejum	11.661	200		
		almoço	11.661	200		
		lanche	11.661	200		
CARDÁPIO 6	Fundamental parcial - 6 a 10 anos	refeição	3.644	200		
CARDÁPIO 7	EJA - 19 a 60 anos	refeição	20	200		
CARDÁPIO 8	ENTIDADES (apenas o custo dos gêneros alimentícios)	desjejum	1.980	200		
		almoço	1.980	200		
		lanche	1.980	200		
CARDÁPIO 9	KIT PASSEIO	lanche	3.000	10		
TOTAL			**89.399**			

d) data e assinatura do Representante Legal da proponente.

3 O objeto, rigorosamente de acordo com o ofertado nas propostas, deverá ser entregue no endereço indicado no Anexo 01 Termo de Referencia deste edital.

4 CONDIÇÕES GERAIS

4.1 A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

5 PRAZO DE GARANTIA

5.1 A garantia deverá ser da seguinte forma: Para todos de acordo com o Anexo 01, a contar do recebimento definitivo do objeto pela Contratante.

6 LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

6.1 De acordo com o especificado no Termo de referência deste Edital.

Obs.: No preço cotado já estão incluídos eventuais custos indiretos como vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, despesas com manutenção, utilização, reposição, depreciação e impacto ambiental, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação e o ciclo de vida.

7 VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

7.1 De no mínimo, 90 (noventa) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

OBS: A interposição de recurso suspende o prazo de validade de da proposta até decisão.

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS								
DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	**TIPO DE REFEIÇÃO**	**GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**	**GÁS E LIMPEZA**	**BDI**	**MÃO DE OBRA**	**LOGISTICA**	**IMPOSTOS**	**VALOR TOTAL**
Creche 7 a 11 meses	desjejum							
	colação							
	almoço							
	lanche							
	jantar							
Creche 1 a 3 anos	desjejum							
	almoço							
	lanche							
	jantar							
Pré- escola integral - 4 a 5 anos	desjejum							
	almoço							
	lanche							
	jantar							

Pré- escola parcial manhã - 4 a 5 anos	desjejum							
	almoço							
Pré- escola parcial tarde - 4 a 5 anos	lanche							
	jantar							
Fundamental integral - 6 a 10 anos	desjejum							
	almoço							
	lanche							
Fundamental parcial - 6 a 10 anos	refeição							
EJA - 19 a 60 anos	refeição							
ENTIDADES	lanche							
	jantar							
	desjejum							
KIT PASSEIO	lanche							

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ORDEM	ALIMENTO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO
1	ABACATE	KG	
2	ABACAXI	UNIDADE	
3	ABÓBORA	KG	
4	ABOBRINHA BRASILEIRA	KG	
5	ACELGA	KG	
6	AÇÚCAR CRISTAL	KG	
7	ALFACE	KG	
8	ALHO PROCESSADO	KG	
9	ALMEIRÃO	KG	
10	AMENDOIM CRU SEM PELE	KG	
11	ARROZ BRANCO POLIDO	KG	
12	ARROZ PARBOILIZADO	KG	
13	AVEIA EM FLOCOS	KG	
14	BANANA	UNIDADE	
15	BATATA	KG	
16	BATATA DOCE	KG	
17	BATATA SALSA	KG	
18	BETERRABA	KG	
19	BISCOITO CREAM CRACKER OU	KG	

	ÁGUA E SAL		
20	BISCOITO DOCE INTEGRAL	KG	
21	BISCOITO LEITE	KG	
22	BISCOITO MAISENA	KG	
23	BISCOITO MARIA	KG	
24	BISCOITO ROSQUINHA	KG	
25	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	KG	
26	BISNAGUINHA	UNIDADE	
27	BRÓCOLIS	KG	
28	CAFÉ EM PÓ	KG	
29	CANELA EM PAU	KG	
30	CANELA EM PÓ	KG	
31	CANJIQUINHA	KG	
32	CARNE BOVINA EM CUBOS	KG	
33	CARNE BOVINA EM ISCAS	KG	
34	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	
35	CARNE DE FRANGO FILÉZINHO SASSAMI	KG	
36	CARNE SUÍNA EM CUBOS	KG	
37	CARNE SUÍNA MOÍDA	KG	
38	CEBOLA	KG	
39	CENOURA	KG	

40	CHÁ	KG	
41	CHEIRO VERDE	KG	
42	CHICÓRIA	KG	
43	CHUCHU	KG	
44	COCO RALADO	KG	
45	COLORAU	KG	
46	COUVE FLOR	KG	
47	COUVE MANTEIGA	KG	
48	ESPINAFRE	KG	
49	EXTRATO DE TOMATE	KG	
50	FARINHA DE MANDIOCA	KG	
51	FARINHA DE MILHO	KG	
52	FARINHA DE ROSCA	KG	
53	FARINHA DE TRIGO	KG	
54	FEIJÃO CARIOCA	KG	
55	FEIJÃO PRETO	KG	
56	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	KG	
57	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	KG	
58	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR	KG	
59	FÓRMULA INFANTIL DE	KG	

	SEGUIMENTO		
60	FRANGO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA SEM PELE	KG	
61	FRANGO MOÍDO		
62	FUBÁ	KG	
63	IOGURTE	LT	
64	IOGURTE NATURAL	LT	
65	LARANJA	UNIDADE	
66	LEITE DE COCO	LT	
67	LEITE EM PÓ INTEGRAL	KG	
68	LIMÃO		
69	MAÇÃ	UNIDADE	
70	MACARRÃO INTEGRAL	KG	
71	MACARRÃO SÊMOLA	KG	
72	MAMÃO	KG	
73	MANDIOCA	KG	
74	MANGA	KG	
75	MANTEIGA	KG	
76	MARGARINA	KG	
77	MELANCIA	KG	
78	MELÃO	KG	
79	MIGNON SUÍNO CUBOS	KG	

80	MILHO EM CONSERVA	KG	
81	NATA	KG	
82	ÓLEO VEGETAL	KG	
83	ORÉGANO	KG	
84	OVO DE GALINHA	UNIDADE	
85	PÃO CASEIRO	UNIDADE	
86	PÃO DE FORMA	PCT	
87	PÃO DE FORMA INTEGRAL	PCT	
88	PÃO DE HOT DOG	UNIDADE	
89	PÃO DE LEITE	UNIDADE	
90	PÃO FRANCÊS	UNIDADE	
91	PASTA DE AMENDOIM	KG	
92	PEPINO	UNIDADE	
93	POLPA DE FRUTAS	KG	
94	QUEIJO MINAS	KG	
95	QUEIJO MUSSARELA	KG	
96	QUIABO	KG	
97	REPOLHO BRANCO	KG	
98	REQUEIJÃO	KG	
99	RICOTA	KG	
100	SAL	KG	

101	TAPIOCA GRANULADA	KG	
102	TOMATE	KG	
103	TRIGO PARA QUIBE	KG	
104	UVA PASSA	KG	
105	VAGEM	KG	
106	VINAGRE	FR	

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO DE MÃO DE OBRA DE COZINHEIRA

MÃO DE OBRA	**Cozinheira escolar** **44h semanais - Seg a sexta**
Nº de meses de execução contratual	**12**
IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA PROFISSIONAL	

A	Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio coletivo		2025	
B	Data-base da categoria			
C	Salário Mínimo oficial vigente			
D	Salário normativo da categoria profissional			
E	Categoria profissional			
F	Regime de trabalho		44h semanais - Seg a sexta	
	FORMAÇÃO DO CUSTO POR PROFISSIONAL			
1.1	**Composição da Remuneração:**		**%**	**Valor (R$)**
A	Salário base			
B	Adicional de função			
C	Outros (especificar)			
	Total de Remuneração			
1.2	**Benefícios**			**Valor(R$)**
A	Transporte			
A1	Crédito de Pis e Cofins			
B	Auxílio alimentação (vales, cesta básica, etc.)			
B1	Crédito de Pis e Cofins			
C	Auxílio Saúde/ Assitência médica			
D	Benefício Social Familiar			
E	Outros benefícios concedidos pela empresa			

	Total de Benefícios			
1.3	**Encargos Socias e Trabalhistas**			
	Grupo A		**%**	**R$**
A	INSS			
B	SESI ou SESC			
C	SENAI ou SENAC			
D	INCRA			
E	Salário educação			
F	SEBRAE			
G	Seguro Acidente de Trabalho			
H	FGTS			
	Total do GRUPO A			
	Grupo B		**%**	**R$**
I	13º Salário			
J	1/3 de Férias			
K	Incidência dos encargos previdenciários sobre 13º Salário e 1/3 de férias			
L	Incidência do FGTS sobre 13º Salário e 1/3 de férias			
	Total do GRUPO B			
	Total de Encargos Sociais e Trabalhistas			
1.4 Provisão para rescisão				

A	Aviso Prévio Indenizado			
A1	Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado			
A2	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado			
B	Aviso Prévio trabalhado			
B1	Incidência dos encargos do Grupo A sobre o aviso prévio trabalhado			
B2	Multa do FGTS sobre Aviso trabalhado			
	Total Provisão para rescisão			
1.5 Custo de reposição do profissional ausente				
A	Férias			
B	Ausências legais			
	Total Custo de reposição do profissional ausente			
	RESUMO			
	Total de Remuneração			
	Total de Benefícios			
	Total de Encargos Sociais e Trabalhistas			
	Total Provisão para rescisão			
	Total Custo de reposição do profissional ausente			
	Subtotal - Valor mensal da mão de obra			
	Impostos sobre a nota fiscal			
TOTAL - Valor mensal da mão de obra individual				

TOTAL - Valor mensal				
TOTAL ano				
TOTAL mês				

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO DE MÃO DE OBRA DE NUTRICIONISTA

MÃO DE OBRA			**Nutricionista** **44h semanais - Seg a sexta**	
Nº de meses de execução contratual			**12**	
	IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA PROFISSIONAL			
A	Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio coletivo		2025	
B	Data-base da categoria			
C	Salário Mínimo oficial vigente			
D	Salário normativo da categoria profissional			
E	Categoria profissional			
F	Regime de trabalho		44h semanais - Seg a sexta	
	FORMAÇÃO DO CUSTO POR PROFISSIONAL			
1.1	**Composição da Remuneração:**		**%**	**Valor (R$)**
A	Salário base			
B	Adicional de função			

C	Outros (especificar)			
	Total de Remuneração			
1.2	**Benefícios**			**Valor(R$)**
A	Transporte			
A1	Crédito de Pis e Cofins			
B	Auxílio alimentação (vales, cesta básica, etc.)			
B1	Crédito de Pis e Cofins			
C	Auxílio Saúde/ Assitência médica			
D	Benefício Social Familiar			
E	Outros benefícios concedidos pela empresa			
	Total de Benefícios			
1.3	**Encargos Socias e Trabalhistas**			
	Grupo A		**%**	**R$**
A	INSS			
B	SESI ou SESC			
C	SENAI ou SENAC			
D	INCRA			
E	Salário educação			
F	SEBRAE			
G	Seguro Acidente de Trabalho			
H	FGTS			

	Total do GRUPO A			
	Grupo B			**R$**
I	13º Salário			
J	1/3 de Férias			
K	Incidência dos encargos previdenciários sobre 13º Salário e 1/3 de férias			
L	Incidência do FGTS sobre 13º Salário e 1/3 de férias			
	Total do GRUPO B			
	Total de Encargos Sociais e Trabalhistas			
1.4 Provisão para rescisão				
A	Aviso Prévio Indenizado			
A1	Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado			
A2	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado			
B	Aviso Prévio trabalhado			
B1	Incidência dos encargos do Grupo A sobre o aviso prévio trabalhado			
B2	Multa do FGTS sobre Aviso trabalhado			
	Total Provisão para rescisão			
1.5 Custo de reposição do profissional ausente				
A	Férias			
B	Ausências legais			
	Total Custo de reposição do profissional ausente			

	RESUMO			
	Total de Remuneração			
	Total de Benefícios			
	Total de Encargos Sociais e Trabalhistas			
	Total Provisão para rescisão			
	Total Custo de reposição do profissional ausente			
	Subtotal - Valor mensal da mão de obra			
	Impostos sobre a nota fiscal			
	TOTAL - Valor mensal da mão de obra individual			
	TOTAL - Valor mensal			
	TOTAL ano			
	TOTAL mês			

ANEXO 03

INFORMAÇÕES DE CADASTRO JUNTO A BLL

Para se cadastrar junto a BLL é necessário acessar o site www.bll.org.br, clique em cadastro na parte superior no canto direito, preencha todos os dados do representante legal.

Lembre-se de selecionar como pessoa física ou jurídica na parte superior do lado esquerdo.

Ao lado do campo e-mail haverá um botão enviar código, clique nele após preencher o e-mail para enviar o código de verificação no e-mail cadastrado e cole no campo indicado.

Após criar sua senha você inicia o cadastro da empresa.

Preencha todos os dados e envie novamente um código para o e-mail da empresa clicando no botão enviar código.

Após inserir o código recebido selecione se é ME/EPP ou não é clique em cadastrar-se.

Ao clicar, aparecerá uma tela com o termo de adesão preenchido e os dados da sua empresa. Confira tudo se está correto, imprima e assine esse termo.

Depois digitalize (scanner) o termo assinado ou tire uma foto com boa resolução e legível. Esse arquivo deverá ser inserido no cadastro da sua empresa para validação a seguir.

Para completar o cadastro acesse o site www.bll.org.br e entre com o e-mail e senha criados anteriormente.

Você verá que ao logar aparecerá o nome da sua empresa e do lado direito alguns ícones.

Clique no 2º ícone (documentos cadastrais) e lá dentro insira o termo assinado e o contrato social.

O contrato social pode ter certificação digital, da junta comercial ou pode ser uma cópia autenticada. Caso o representante legal cadastrado não conste no contrato social, será preciso inserir uma procuração autenticada ou com certificação digital.

O prazo para a ativação da empresa é de até 24 horas úteis se tudo estiver correto.

Você receberá as informações da sua validação no e-mail cadastrado.

INSERÇÃO DOS DOCUMENTOS CADASTRAIS

Deve entrar no site da www.bll.org.br e clicar em SISTEMA, ao clicar vai ser direcionado para a tela onde irá inserir o login e a senha, escolher o perfil de REPRESENTANTE LEGAL e vai verificar que no canto direito da pessoa jurídica, no terceiro ícone terá acesso ao TERMO DE ADESÃO atualizado, onde devera imprimir, assinar e digitalizar ou utilizar a assinatura digital de pessoa física, e clicar no segundo ícone do lado direito em DOCUMENTOS CADASTRAIS irá inserir o TERMO DE ADESÃO, bem como o CONTRATO SOCIAL ULTIMA ALTERAÇÃO AUTENTICADO e PROCURAÇÃO se houver procurador. Caso o CONTRATO SOCIAL OU A PROCURAÇÃO FOR AUTENTICADA EM CARTÓRIO OU AUTENTICADA COM O SELO DA JUNTA COMERCIAL, é necessário o envio via Correios para o endereço: Avenida Camilo Di Lellis, 348 - Sala 118 - CEP: 83323-000. Centro. Pinhais/PR - Aos cuidados do cadastro. Após isso o setor de cadastro tem até 24 horas úteis para analisar a documentação e validar o cadastro. Após a validação do acesso será encaminhado um e-mail informando que já foi validado.

CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA É SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR

Editais publicados pelo sistema de aquisição:

1,5% (um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento em 45 (quarenta e cinco) dias após a adjudicação - limitado ao teto máximo de R$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.

Editais publicados pelo sistema de registro de preços:

1,5% (um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento parcelado em parcelas mensais (equivalentes ao número de meses do registro) e sucessivas com emissão do boleto em 60 (sessenta) dias após a adjudicação - com limitação do custo de R$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.

O não pagamento dos boletos acima mencionados sujeitam o usuário ao pagamento de multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/SERASA e outro) e cadastro dos inadimplentes da BLL - Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil e ao automático cancelamento de sua senha ou de chave eletrônica.

Em caso de cancelamento pelo órgão promotor (comprador) do pregão realizado na plataforma, o licitante vencedor receberá a devolução dos valores eventualmente arcados com o uso da plataforma eletrônica no respectivo lote cancelado.

DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS

A livre contratação de sociedades - CÉLULAS DE APOIO (corretoras) - para a representação junto ao sistema de pregões eletrônicos, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil. A corretagem será pactuada entre o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

ANEXO 04

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº: 106/2025
Minuta: 167/2025.

DECLARAÇÕES CONJUNTAS

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE COTAS DE APRENDIZAGEM
Declaramos, sob as penas da lei, que cumprimos a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, e em outras normas específicas e correlatas. (SOLICITAR NOS EDITAIS DE SERVIÇO TERCEIRIZADO QUE DEMANDEM FORMAÇÃO PROFISSIONAL).

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS
Declaramos, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação neste processo e que estamos cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE E NÃO SUSPENSÃO
Declaramos, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório instaurado pelo Município de Ponta Grossa/PR, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas, e que não estamos com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal suspensa.

DECLARAÇÃO DE NÃO EXECUTAR TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO
Declaramos que não possuímos, em nossa cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

DECLARAÇÃO DE NÃO EXPLORAÇÃO DE TRABALHO ESCRAVO E INFANTIL
Declaramos que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste procedimento, não fomos condenados judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

DECLARAÇÃO DE NÃO POSSUIR NO SEU QUADRO MENOR DE IDADE
Declaramos que não possuímos, em nosso quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9.854/1999.
Obs.: Caso a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

DECLARAÇÃO DE NÃO POSSUIR VÍNCULO COM AGENTES QUE ATUEM NA LICITAÇÃO
Declaramos, sob as penas da lei, que não mantemos vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do art. 7º, III, art. 14, IV, art. 122, § 3º todos da Lei nº 14.133/2021.

DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA – PCD – E VULNERÁVEIS
Declaramos que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, e mulheres em situação de vulnerabilidade econômica decorrente de violência doméstica e familiar, previstas em lei e em outras normas específicas. (SOMENTE EM SERVIÇOS CONTÍNUOS E COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA)

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE, CONFORMIDADE E ACEITE
Declaramos que estamos cientes e concordarmos com as condições contidas neste edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumprimos os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

_____
(Nome da empresa)

_____
CNPJ / MF nº

_____
Sediada (endereço completo)

_____
Local e data

_____
Nome e nº da cédula de identidade do declarante

ANEXO 05

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 106/2025
Minuta: 167/2025.

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Razão Social: _____

CNPJ/MF: _____

Endereço: _____

Fone/Fax: (0xx) _____

Declaramos sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade pregão, na forma eletrônica nº Minuta: 167/2025, instaurado pelo Município de Ponta Grossa/PR, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estamos cientes da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para habilitação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01/2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG).

Estamos cientes da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo II da Instrução Normativa nº 027/2023, do IBAMA.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____
Local e data

_____
NOME
Assinatura

ANEXO 06

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 106/2025
Minuta: 167/2025.

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Razão Social: _____

CNPJ/MF: _____

Endereço: _____

Fone/Fax: (0xx) _____

Declaro para comprovação, de acordo com o que dispõe o Pregão, na Forma Eletrônica nº Minuta: 167/2025 que o Sr. (a) _____, CPF nº _____, representando esta empresa, compareceu ao(s) local(is) onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento de todas as condições operacionais, ambientais e demais informações necessárias que possam de qualquer forma, influir sobre os custos e cumprimento do contrato, não sendo admitido em hipótese alguma alegações de desconhecimento e de dificuldades técnicas não previstas.

_____
Local e data

_____ _____
NOME DO REPRESENTANTE PREFEITURA NOME DO LICITANTE
Assinatura Assinatura

PUBLICADO NO PNCP

ANEXO 07

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 106/2025
Minuta: 167/2025.

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

MINUTA N°_____/2025

CONTRATO DE FORNECIMENTO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA E A EMPRESA _____

CONTRATANTE: ***MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA***, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Av. Visconde de Taunay, n° 950, CEP 84051-900, inscrito no CNPJ sob o n° 76.175.884/0001-87, neste ato representado pela **Srª *JOANA D'ARC PANZARINI EGG*,** matrícula funcional n° 31174, Secretária Municipal de Educação, nomeada de acordo com o Decreto Municipal n° 2 4. 4 1 6, de 01/01/2025, publicado em DOM dia 02/01/2025; e,

CONTRATADA: _____ pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na Rua _____, na cidade de _____. CEP: _____, telefone _____inscrita no CNPJ sob o n° _____, representada pelo ***Sr.*** ___ _____, inscrito no CPF/MF _____, portador da Cédula de Identidade RG _____ pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, acham-se justos e contratados, mediante as cláusulas e condições seguintes:

Tendo em vista o que consta no processo **SEI nº 104815/2025** e em observância as disposições da Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 21.500/2023, Decreto Municipal nº 21.635/2023, e demais legislações aplicáveis e complementares, resolvem celebrar o presente Contrato decorrente do **Pregão nº _____**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é o fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e mão-de-obra, para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) nas unidades educacionais e entidades relacionadas.

1.2 Objeto da contratação:

Lote	Ordem	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unit. (R$)	Valor Total (R$)
1	1	Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos	SVÇ	1		

		equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos deste edital licitatório, para atender ao programa de merenda escolar nas unidades educacionais no Município de Ponta Grossa/PR				

1.2.1. Especificação geral do Objeto:

TIPO DE CARDÁPIO	DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	DIAS LETIVOS
CARDÁPIO 1	Creche 7 a 11 meses	desjejum	100	200
		colação	100	200
		almoço	100	200
		lanche	100	200
		jantar	100	200
CARDÁPIO 2	Creche 1 a 3 anos	desjejum	4.166	200
		almoço	4.166	200
		lanche	4.166	200
		jantar	4.166	200
CARDÁPIO 3	Pré- escola integral - 4 a 5 anos	desjejum	5.740	200
		almoço	5.740	200
		lanche	5.740	200
		jantar	5.740	200
CARDÁPIO 4	Pré-escola parcial manhã - 4 a 5 anos	desjejum	407	200
		almoço	407	200
	Pré-escola parcial tarde - 4 a 5	lanche	437	200

	anos	jantar	437	200
CARDÁPIO 5	Fundamental integral - 6 a 10 anos	desjejum	11.661	200
		almoço	11.661	200
		lanche	11.661	200
CARDÁPIO 6	Fundamental parcial - 6 a 10 anos	refeição	3.644	200
CARDÁPIO 7	EJA - 19 a 60 anos	refeição	20	200
CARDÁPIO 8	ENTIDADES (apenas o custo dos gêneros alimentícios)	desjejum	1.980	200
		almoço	1.980	200
		lanche	1.980	200
CARDÁPIO 9	KIT PASSEIO	lanche	3.000	10
TOTAL			**89.399**	

1.2.2 Especificações técnicas dos serviços
1.2.2.1 Para efeito do objeto da presente licitação fica estabelecido os seguintes conceitos:

- CARDÁPIO BÁSICO - conjunto de refeições servidas aos educandos de uma unidade educacional durante o dia letivo.
- MERENDA DO CARDÁPIO – um dos componentes do CARDÁPIO BÁSICO, servida como desjejum, almoço, lanche ou como jantar.
- A contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências da Vigilância Sanitária.
- As refeições que compõem os vários cardápios serão oferecidas a todos os educandos das respectivas unidades educacionais e assistenciais.
- A distribuição deverá ser de segunda a sexta feira, diretamente nos locais indicados no APENDICE II – ANEXO I (relação das unidades educacionais), obedecendo aos calendários do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades com os educandos, não prevista nos calendários, a contratada será comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.
- A distribuição deverá ocorrer nas unidades educacionais, nos horários especificados.
- A contratada obriga-se a atender em quantitativo de merendas dos cardápios, tendo como base mínima o balanceamento proteico calórico do PNAE e Resolução 06/2020 do FNDE, todas as solicitações recebidas, nunca em número menor de refeições ou incompatível à solicitação. No caso de ocorrerem envios de merenda aquém da solicitada, a empresa obriga-se a complementar as refeições às suas expensas.

- Para efeito de controle, a contratada poderá, juntamente com a Prefeitura, efetuar a contagem das merendas dos cardápios efetivamente servidas, elucidando assim quaisquer dúvidas sobre as quantidades de merendas dos cardápios servidas.
- As instalações existentes de cada unidade educacional, bem como os equipamentos e utensílios disponíveis poderão ser aproveitados, a critério da CONTRATANTE, quando a mesma julgar necessário, para o preparo da alimentação quanto para distribuição e despensa.
- Caso os equipamentos e utensílios já existentes não sejam considerados suficientes ou adequados, a proponente vencedora deverá executar as adequações que julgar necessárias, observadas as condições impostas pelos órgãos sanitários, que correrão por sua conta e risco, sem ônus para a Prefeitura, devendo ser apresentadas, obrigatoriamente, em sua proposta.
- Quando houver alunos com necessidades alimentares especiais e, desde que comprovado por atestado médico, a empresa deverá fornecer cardápios específicos, aumentando o custo conforme previsto na Tabela A e B – Dietas Especiais constante no Apêndice I – Cardápios.

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

a) termo de Referência;

b) edital da Licitação;

c) proposta do CONTRATADO; e

d) eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

2.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto são os seguintes:

2.1.1 Os bens/serviços serão recebidos definitivamente conforme art. 80, inciso I ‘b’ e II ‘b’ do Decreto Municipal nº 21.500/2023. Outrossim, constatado vícios de quantidade ou qualidade, a Administração poderá aplicar as garantias previstas no Código de Defesa do Consumidor.

2.1.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

2.1.3 O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

2.1.4 Em caso de necessidade a contratada poderá solicitar adiamento de prazo de entrega desde que plenamente justificado e aceito pela Administração e que o adiamento não traga transtornos as

atividades de atendimento à população e aos servidores desta.

2.1.5 A medição do serviço contratado ficará sob a responsabilidade da direção escolar, que poderá designar um funcionário público efetivo para realizar o controle e deverá ser acompanhada por funcionário da empresa contratada. No caso das entidades conveniadas, designar um funcionário da entidade para realizar o controle.

2.1.6 A medição diária do serviço contratado, realizada pela unidade escolar, refere-se:

a) Creche: Ao apontamento diário da frequência de alunos, por refeição, respeitando-se o limite máximo de alunos matriculados,

b) Demais unidades educacionais: Ao apontamento diário da quantidade servida de cada tipo de refeição, de acordo com per capita e por tipo de atendimento.

2.1.7 A CONTRATADA enviará, semanalmente, a medição do serviço executado ao Setor de Alimentação Escolar, através de documento físico original devidamente preenchido, sem rasura, datado e assinado pelo diretor da unidade escolar e pelo nutricionista supervisor da CONTRATADA, após o fechamento da semana. Após o fechamento da semana, o setor de alimentação escolar deverá liberar a medição dentro de 5 (cinco) dias úteis para emissão da nota fiscal.

2.1.8 Para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a CONTRATADA deverá disponibilizar aos alunos a alimentação escolar servida completa, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, conforme per capita do APÊNDICE I.

2.1.9 Deverá ser garantido o direito à repetição da alimentação escolar, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, ou somente com aquele que o aluno desejar repetir.

2.1.10 A medição total do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, que a realizará da seguinte forma:

a) Observando a medição diária, realizada pelas unidades escolares, conforme diretrizes a seguir:

- Atendimento às metas qualitativas e quantitativas previstas no contrato;
- Qualidade e regularidade na execução dos serviços;
- Presença dos profissionais exigidos e uso dos materiais em conformidade com o estabelecido;
- Cumprimento de normas sanitárias e de segurança alimentar;
- Observância dos indicadores de desempenho definidos no Termo de Referência Anexo I – Apêndice VI.

b) Observando as eventuais ocorrências na prestação do serviço, apontadas pelas unidades escolares ou pela CONTRATANTE, e tomando as providências necessárias à aplicação das penalidades contratuais cabíveis;

c) Validando a medição dos serviços e dando prosseguimento aos trâmites para pagamento da CONTRATADA.

2.1.11 Compete à proponente vencedora o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários ao preparo das refeições, com a observação rigorosa dos padrões de higiene e coeficiente nutritivo estabelecido pelo PNAE.

2.1.12 No preparo das merendas, a proponente vencedora deverá utilizar gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro de seu prazo de validade, frescos e in

natura, conforme o caso, além de mão de obra adequada quanto aos quesitos habilidade, higiene pessoal, vestuário, etc..

2.1.13 Toda equipe de trabalho da proponente vencedora deverá ser supervisionada e orientada por profissional nutricionista, que se responsabilizará, tecnicamente pela merenda distribuída.

2.2 DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.2.1 **A CONTRATADA sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Ponta Grossa, em todos os aspectos da contratação, em especial quanto aos quantitativos fornecidos e qualidade da merenda servida.**

2.3 DA LOGÍSTICA E DISTRIBUIÇÃO

2.3.1 **Para efetivação da distribuição dos alimentos e dos produtos de limpeza, a empresa proponente deverá apresentar juntamente com os documentos de habilitação, projeto de logística e distribuição, contendo a descrição do sistema de distribuição, especificando o tipo de veículo que será utilizado para transportar os diferentes itens que compõem a alimentação escolar.**

2.4 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO OS SERVIÇOS PRESTADOS

2.4.1 A contratada obriga-se a manter, durante toda vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação declaradas na licitação.

2.5 QUANTO À RESPONSABILIDADE TÉCNICA:

2.5.1 A contratada deverá executar os serviços observando as condições de higiene e segurança na distribuição, no preparo das refeições e na supervisão, conforme a ordem de serviço.

2.6 REPRESENTAÇÃO DA CONTRATADA

2.6.1 Deverá a contratada manter em caráter permanente, durante a execução dos serviços, um responsável técnico nutricionista, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

2.7 DIÁRIO DE SERVIÇOS

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

2.7.2 Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina da unidade educacional;

2.7.3 Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, nas unidades educacionais, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo;

2.7.4 Manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

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

2.7.6 Proceder ao pré-preparo, preparo e cocção da alimentação fornecida na unidade educacional e manter os alimentos, após o preparo e até o momento final da distribuição, na temperatura adequada à preservação de sua qualidade sanitária;

2.7.7 Desprezar, no mesmo período, as sobras de alimentos;

2.7.8 Coletar amostras da alimentação preparada e distribuída na unidade, de acordo com as orientações constantes na RDC Nº 43, de 1º de setembro de 2015;

2.7.9 Distribuir, cumprindo os horários estabelecidos pela unidade, a alimentação escolar, devendo a sua qualidade, apresentação e temperatura estarem adequadas, e o utensílio em que foi acondicionado, assim como os talheres a serem utilizados para o seu consumo, estarem em boas condições de uso e higiene;

2.7.10 Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída, esta deverá ser devidamente acondicionada em condições adequadas de higienização, conservação e temperatura, do local de preparo até o de distribuição;

2.7.11 Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida;

2.7.12 Observar as normas e critérios de higienização, especialmente aos referentes à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA);

2.7.13 Higienizar as dependências da unidade educacional utilizadas no serviço diário (cozinha e despensa), desinfetando seus pisos, ralos, paredes e vitrôs, de acordo com cronograma de higienização. Assim, ficará a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da CONTRATANTE;

2.7.14 Recolher e higienizar os utensílios e equipamentos usados nas atividades do dia, e dos utensílios utilizados pelos alunos;

2.7.15 Higienizar os alimentos, sendo que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

2.7.16 Proceder com higiene nas atividades de armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte dos alimentos de acordo com as normas vigentes;

2.7.17 Proceder à higiene com produtos registrados no Ministério da Saúde sob pena de notificação de advertência da CONTRATANTE;

2.7.18 Recolher da cozinha diariamente, quantas vezes forem necessárias, resíduos alimentares, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pela unidade educacional, observando a legislação ambiental;

2.7.19 A contratada deverá comunicar à Prefeitura, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços objetivados nesta licitação, sendo que tal comunicação deverá ser feita por escrito e entregue sob recebimento formal.

2.7.20 Os cardápios serão elaborados para um período de 4 (quatro) semanas, pelos técnicos da contratada, baseados na especificação dos produtos constantes nos Apêndices I e IV, que contenham as necessidades calóricas e proteicas para os alunos da rede de ensino e determinados pelas normas regulamentadoras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Resolução 06/2020.

2.7.21 Os cardápios serão elaborados com antecedência de até 90 (noventa) dias da preparação das merendas e submetidos à análise e aprovação da Prefeitura, podendo ser alterados desde que solicitado até a quarta-feira da semana imediatamente anterior a de sua implantação.

2.7.22 Eventuais substituições de produtos do cardápio deverão ser solicitadas por escrito a Secretaria Municipal de Educação com pelo menos 24 horas de antecedência e respeitando os seguintes critérios:

- Mesmo grupo de alimentos (ex: banana por maçã)
- Frequência dos produtos durante a semana

2.7.23 A utilização de gêneros, produtos formulados e especificações não listadas no Anexo IV será permitida desde que sua qualidade e aceitabilidade não sejam questionadas pela fiscalização da Prefeitura. Caso contrário, a licitante obriga-se a substituí-los pelas especificações do Anexo IV sem quaisquer ônus à Prefeitura.

2.8 QUANTO AO PESSOAL

2.8.1 Com relação à mão de obra, a CONTRATADA deverá manter em caráter permanente e exclusivo, na cidade de Ponta Grossa/PR, durante a execução dos serviços, equipe de profissionais capacitada e ciente do contrato:

a) 01(um) Responsável Técnico (RT), que responda integralmente de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição e alimentação desenvolvidas por si e outros profissionais a ele subordinados.

b) Nutricionistas em número suficiente conforme resolução do CRN, as quais realizarão supervisões diariamente nas unidades educacionais.

c) Cozinheiras Escolares para a execução do serviço de preparo e distribuição da alimentação junto às unidades escolares, em todos os períodos de atendimentos. Considerando o quadro atual da Prefeitura, a CONTRATADA deverá manter em seu quadro de funcionários 85 (oitenta e cinco) profissionais, entre cozinheiras fixas e volantes, sendo sua responsabilidade o complemento do quadro quando necessário para a perfeita execução dos serviços. Em caso de necessidade de aumento quantitativo de mão de obra de cozinheiras, será ajustado entre a prefeitura e a contratada um reequilíbrio de custos, tomando como base a planilha de composição apresentada junto da proposta comercial.

2.8.2 A CONTRATADA responsabiliza-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

2.8.3 A CONTRATADA obriga-se a desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

2.8.4 Os servidores atualmente alocados nas cozinhas das unidades escolares, continuarão exercendo suas funções sob comando, controle, orientação e supervisão da Administração Municipal, sendo substituídos pela empresa CONTRATADA quando necessário, apenas em caso de aposentadoria, exoneração, afastamento médico permanente, entre outros motivos que possam ocorrer.

2.8.5 A CONTRATADA obriga-se a executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Prefeitura.

2.8.6 A CONTRATADA deverá, para a adequada prestação dos serviços, responsabilizar-se também por:

- Manter, obrigatoriamente, sua mão de obra:

f) trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médicos-laboratoriais admissional e periódico anual, em cada um de seus empregados da cozinha.

g) afastada para outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;

h) adequada quanto aos quesitos de: competência técnica, higiene pessoal (estética do uniforme, das mãos, operacional, que é a praticada durante a manipulação de alimentos), uniformização, e exames médicos-laboratoriais;

i) uniformizada diariamente, com equipamentos de proteção e crachá de identificação, específicos ao desempenho de suas funções, consoante com instruções deste Anexo do Edital, e sem ônus para os mesmos;

j) Oferecer capacitação no mínimo uma vez por semestre para o exercício de suas funções, visando à adequada prestação dos serviços, por meio de programa de capacitação, com aulas teóricas e práticas abordando, inclusive, ações de prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

2.9 QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

2.9.1 Fica a cargo da contratada a reposição na mesma especificação dos equipamentos e utensílios extraviados ou danificados de propriedade da Prefeitura.

2.9.2 A contratada será responsável pelo conserto e manutenção corretiva dos utensílios e equipamentos de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso ao final do contrato.

2.9.3 A contratada deverá retirar dos locais de trabalho por sua conta e risco os equipamentos e tudo mais que for de sua propriedade, dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.

2.10 QUANTO À LEGISLAÇÃO

2.10.1 As quantidades inicialmente previstas poderão ser aumentadas ou diminuídas conforme as necessidades da Prefeitura, dentro das exigências mínimas do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar e Resolução 06/2020.

2.10.2 A contratada deverá fazer mensalmente, prova perante a Prefeitura do cumprimento de todas as suas obrigações tributárias, trabalhistas, previdenciárias, assistenciais, securitárias e sindicais, decorrentes da presente contratação.

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

2.10.4 A contratada deverá observar rigorosamente as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho, cabendo-lhe toda responsabilidade por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais (serviços executados ou gêneros utilizados) e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de dolo, imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.
2.10.5 Refazer às suas expensas, no total ou em parte os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente edital.
2.10.6 Adequar, por determinação da prefeitura, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética.
2.10.7 Manter os veículos, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso e de higiene e segurança.
2.10.8 Utilizar, na execução dos serviços, gêneros alimentícios, insumos e materiais de primeira qualidade sempre obedecendo às especificações técnicas exigidas no edital.
2.10.9 Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no presente contrato.
2.10.10 A contratada se obriga a reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir, às suas expensas os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução.

2.11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE QUANTO A FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS
2.11.1 Serão colocados à disposição da Contratada todos os equipamentos e utensílios existentes nas unidades escolares.
2.11.2 Notificar por escrito a contratada da aplicação de eventuais multas, da suspensão do fornecimento, distribuição e da sustação do pagamento de quaisquer faturas.
2.11.3 Em situações eventuais, comemorações em geral e entressafra, a Prefeitura poderá solicitar a composição opcional dos cardápios, podendo também requisitar os serviços, a seu critério, aos sábados, domingos e feriados, até um máximo de dois eventos, por unidade, no ano letivo, aos alunos matriculados.
2.11.4 É de responsabilidade da contratante a expedição da Ordem de Serviço para início dos serviços
2.11.5 Acompanhar diretamente ou por meio de sua gerenciadora a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.
2.11.6 Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecidas no presente edital.
2.11.7 Manter as edificações nas unidades educacionais, na área de preparo e distribuição das merendas, em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária. A CONTRATANTE deverá providenciar todos os Alvarás competentes, inclusive da vigilância sanitária, para regularização do local de sua propriedade. No caso do local não apresentar as condições exigidas de higiene, a contratada comunicará por escrito a prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.
2.11.8 Realizar manutenção em caixa d`água e caixa de gordura, mediante limpeza periódica, de acordo com os padrões vigentes.
2.11.9 Fornecer, sem ônus para a CONTRATADA, água e luz, quando as refeições forem elaboradas nas Unidades Escolares
2.11.10 Realizar quando necessário desinsetização e desratização nas unidades escolares.

2.12 DA FISCALIZAÇÃO
2.12.1 A Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Educação ou por meio de uma gerenciadora por ela contratada a seu critério, fiscalizará a execução dos serviços, solicitando à contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.
2.12.2 No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.
2.12.3 A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a contratada da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.
2.12.4 Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento de cada uma das etapas do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, de acordo com os anexos III e IV, fazendo cumprir a lei e as disposições do presente edital.

2.12.5 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na lei Federal n.º 14.133/2021 e posteriores alterações.
2.12.6A fiscalização poderá, a seu critério, exigir a substituição imediata de todo e qualquer integrante da equipe de profissionais, durante a execução dos serviços.

2.13 DOS GÊNEROS ADQUIRIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 06/2020.

2.13.1 Visando o cumprimento da Resolução 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no mínimo 30% (trinta por cento) do total de recursos financeiros repassados por este Órgão, será destinado para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, conforme itens abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	ABOBORA MENINA	9.738	KG
2	ABOBRINHA VERDE	11.140	KG
3	ACELGA	7.140	KG
4	AIPIM	15.900	KG
5	ALFACE	27.900	KG
6	ALMEIRAO	5.070	KG
7	ARROZ PARBOILIZADO - TIPO - 1 LONGO FINO.	110.316	KG
8	BANANA CATURRA - 1ª QUALIDADE	105.000	KG
9	BATATA DOCE	7.600	KG
10	BETERRABA	20.440	KG
11	BRÓCOLIS	12.600	KG
12	CEBOLA	10.370	KG
13	CENOURA	26.430	KG
14	CHEIRO VERDE	21.850	KG
15	CHUCHU	4.375	KG
16	COUVE FLOR	8.070	KG
17	COUVE MANTEIGA	13.900	KG

18	ESCAROLA	10.795	KG
19	ESPINAFRE	2.420	KG
20	FEIJÃO PRETO TIPO I - Umidade 15% - Isento de grãos ardidos, partidos ou mofados com laudo de classificação. Fardos com pacotes de 1 kg. Validade mínima de 06 meses e deverá ter no ato da sua entrega um mínimo de 90% de sua validade	66.000	KG
21	LARANJA LIMA	4.140	KG
22	LARANJA PERA	54.140	KG
23	LIMAO ROSA	9.549	KG
24	MILHO VERDE	8.625	KG
25	OVO VERMELHO G	360.250	UND
26	PEPINO	9.140	KG
27	PONCÃ	18.450	KG
28	RABANETE	2.380	KG
29	REPOLHO	35.800	KG
30	TOMATE	7.088	KG
31	VAGEM	1.208	KG

2.13.2. Os itens citados acima, referem-se a última ata realizada pelo município, servindo como base para os próximo anos, sem prejuízo a possibilidade de ampliação da referida aquisição. Tais itens devem ser desconsiderados dos cálculos das propostas dos licitantes, pois os mesmos não estão inclusos no valor estimado da presente contratação.

2.13.3. Fica a empresa CONTRATADA obrigada a utilizar na preparação das refeições os produtos da agricultura familiar fornecidos pela CONTRATANTE. Deve ser ajustado anteriormente entre as partes a entrega desses produtos, para que a CONTRATADA deixe de adquirir os mesmos produtos durante o período de consumo dos produtos da agricultura familiar.

2.13.4. A responsabilidade pela logística destes gêneros alimentícios até as unidades escolares será da CONTRATANTE, ficando a Contratada responsável exclusivamente pela cocção dos gêneros alimentícios adquiridos.

2.13.5. No momento do recebimento dos gêneros, o funcionário responsável da empresa CONTRATADA deverá atestar a qualidade dos mesmos juntamente com o funcionário responsável da CONTRATANTE, podendo em caso de quaisquer problemas e/ou anomalias com a qualidade, não receber o produto.

2.13.6. Após ajustado os produtos que serão entregues pela CONTRATANTE, em caso de não fornecimento e/ou quaisquer problemas de abastecimento pelo Agricultor, a CONTRATADA deverá abastecer com o mesmo produto ou equivalente, e cobrar os valores ofertados no referido Anexo 02 – Planilha de Gêneros Alimentícios.

2.13.7. Caso a CONTRATANTE não consiga entregar à CONTRATADA os gêneros alimentícios acordados, poderá substitui-los por outros gêneros que lograrem êxito em adquirir mediante chamada pública e que componham o cardápio, desde que equivalentes em valores supracitados, para que não haja prejuízo a Contratada.

CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

3.1 O preço para o presente ajuste é de R$ _____, constante da proposta vencedora da licitação, aceito pela CONTRATADA, entendido este como preço justo e suficiente para a total execução do presente objeto.

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

CLÁUSULA QUARTA - DA DOTAÇÃO

4.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da dotação orçamentária n° 09.002.12.361.0076.2.081.3.3.90.39.; 09.002.12.365.0080.2.088.3.3.90.39.; 09.002.12.365.0080.2.090.3.3.90.39.

4.2 As despesas para atender a esta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento, para o exercício de 2025, conforme abaixo:

4.2.1 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada, após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

4.2.2 As adequações orçamentárias necessárias ao cumprimento do contrato, serão vinculadas a este instrumento, através de apostilamento.

CLÁUSULA QUINTA - LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

5.1 A CONTRATADA deverá apresentar notas específicas para gêneros alimentícios, de acordo com a Resolução FNDE nº06, de 08 de maio de 2020 com redação alterada pela Resolução nº20 de 02 de dezembro de 2020 para utilização dos recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE.

5.1.1 Após devidamente conferida e aceita a medição semanal, o pagamento das obrigações da contratada observará rigorosamente a ordem cronológica de exigibilidade, conforme os arts. 141 da Lei nº 14.133/2021 e art. 87 do Decreto Municipal nº 23.983/2024, respeitando os seguintes prazos:

- **18 (dezoito) úteis para a liquidação da despesa, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração; e**
- **18 (dezoito) úteis para pagamento, a contar da liquidação da despesa.**

5.2 A nota fiscal/fatura, se apresentada com incorreções, será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções.

5.3 No caso de correção da nota/ fatura, o vencimento ocorrerá após 10 (dez) dias úteis, contados da data de sua apresentação válida.

5.4 Para efeito de medição e faturamento, os cardápios diferenciados para atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais terão os acréscimos previstos na Tabela A e B – Dietas Especiais constante no Apêndice I – Cardápios.

5.5 O pagamento estará condicionado à apresentação da Nota Fiscal **devidamente atestada pela fiscalização do contrato**, e deverá estar acompanhada dos seguintes documentos obrigatórios:

5.5.1 Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

5.5.2 Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual da sede do contratado;

5.5.3 Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e

5.5.4 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

5.5.5 Certidão Negativa de Débitos Municipal

5.6 Independentemente do prazo de duração do contrato utilizar-se-á como critério o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, nos termos do art. 89 do Decreto Municipal nº 21.500/2023, para aplicação no caso de mora em pagamento, por parte da Administração Pública Municipal quanto aos pagamentos das contratações realizadas.

CLÁUSULA SEXTA - VIGÊNCIA, EFICÁCIA E PRORROGAÇÃO

6.1 O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data publicação do mesmo no Portal Nacional de Contratações Públicas e disponibilizado extrato no Diário Oficial do Município.

6.2 O prazo de vigência poderá ser prorrogado, por interesse das partes, desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja efetivado antes do término da respectiva vigência, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

6.2.1 A prorrogação de que trata o item acima é condicionado ao ateste, pela área demandante, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

6.3 Conforme disposto na Lei Federal 14133/2021, a CONTRATADA terá o prazo máximo de até **05 (cinco) dias** para assinar o termo de contrato, nas condições estabelecidas no edital de licitação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

CLÁUSULA SÉTIMA - SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Será permitida a subcontratação **parcial**, desde que expressamente autorizada pela Administração, nos termos definidos no edital e no contrato. A empresa contratada permanecerá integralmente responsável pela execução do objeto e pela qualidade dos serviços prestados, nos moldes do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA OITAVA - REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

8.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 10/09/2025.

8.2 Após o interregno de um ano, mediante solicitação da contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA-IBGE no caso de não constar índice específico no Termo de Referência, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.3 Eventual formalização de aditamento de prazo do contrato sem prévia solicitação de reajuste pela contratada, ou ressalva de sua superveniente análise, será considerada como renúncia ou preclusão lógica do direito.

8.4 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.5 No caso de atraso ou não divulgação dos índices de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo sejam divulgados os índices definitivos.

8.6 Nas aferições finais, os índices utilizados para reajuste serão, obrigatoriamente, os definitivos.

8.7 Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, serão adotados, em substituição, os que vierem a ser determinados pela legislação então em vigor.

8.8 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.9 O reajuste poderá será realizado por apostilamento.

8.10 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.11 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

8.12 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

8.13 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

8.14 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.15 O reajuste será realizado por termo aditivo.

8.16 Surgindo fato desencadeador ocorrido após a assinatura do contrato, que cause desequilíbrio decorrente de fato imprevisível, ou previsível, mas insuperável por mais diligente que tenha sido a respectiva parte; que o risco não se encontre entre aqueles que sejam atribuídos pela própria parte; que esse fator de desequilíbrio não decorra de ação culposa ainda que indireta do requerente; que o desequilíbrio afete as condições financeiras da proposta, pode o Contratado requer o reequilíbrio.

8.17 O prazo para a Contratante analisar e decidir sobre o pedido de reequilíbrio é de 45 (quarenta cinco) dias corridos, sendo que em caso de ultrapassar esses dias, caberá incidência de juros de 1% (um por cento) ao mês mais a correção monetária sob o respectivo montante.

8.18 A exclusão do regime tributário do simples nacional por ato voluntário da contratada ou superação dos limites da receita bruta anual, que cuida o art. 30 da Lei Complementar nº 123/2006, não enseja o reequilíbrio econômico financeiro do contrato.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1 São obrigações do CONTRATANTE:

9.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos.

9.1.2 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que concerne à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

9.1.3 Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e no contrato.

9.1.4 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

9.1.5 A Administração terá o prazo de 1 mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9.1.6 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.1.7 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Contrato.

9.1.8 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Contrato e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

9.1.9 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, fixando prazo para a resposta da empresa e a sua ação corretiva.

9.1.10 Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do Termo de Contrato, através da fiscalização e gestão, cabendo a este, registrar todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou impropriedades observadas.

9.1.11 Observar para que, durante a vigência do presente Termo de Contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigida para a contratação, assim como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

9.1.12 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

10.1 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes nesse Termo assumindo com exclusividade os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando as obrigações a seguir dispostas:

10.1.1 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.

10.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou ao acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.1.3 Apresentar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos atualizados:

a) certidão conjunta relativa aos tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

b) certidão que comprove a regularidade perante a Fazenda Estadual;

c) certidão que comprove a regularidade perante a Fazenda Municipal da sede do contratado;

d) certidão de Regularidade do FGTS;

e) certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

10.1.4 Atender as determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.1.5 Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.1.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.1.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato.

10.1.8 Cumprir durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.

10.1.9 Sempre que solicitado, comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.

10.1.10 Cumprir, além dos postulados legais vigentes no âmbito federal, estadual ou municipal, as normas regulamentadoras de segurança.

10.1.11 É obrigação da CONTRATADA manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a qualificação.

10.1.12 Entregar o objeto em perfeitas condições, conforme especificações, como prazo e local constantes neste Termo de Referência, acompanhado da respectiva Nota Fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade. Quando for o caso, entregar manual do usuário e termo de garantia do objeto.

10.1.13 Ter pleno conhecimento e aceitação, dos requisitos técnicos, do teor do Termo de Referência e seus anexos, documentos aplicáveis nas normas e legislação pertinentes, não havendo nenhuma dúvida quanto ao objeto entregue, bem como, concordar com todos os seus efeitos legais.

10.1.14 Toda a mão de obra necessária para a logística de transporte para o fornecimento do objeto e seus respectivos encargos sociais e trabalhistas, ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA.

10.1.15 Indicar preposto para representa-la durante a execução do Termo de Contrato, quando for o caso.

10.1.16 Alocar os empregado necessários, com habilitação e conhecimentos adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.1.17 Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que anteceder a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.1.18 Além das obrigações usuais previstas na legislação e nas cláusulas contratuais padrão, é obrigação da empresa contratada:

a) Fornecer todo o material necessário à execução dos serviços nos locais pré-determinados, incluindo insumos, utensílios e equipamentos operacionais compatíveis com a atividade de alimentação escolar;
b) Executar os serviços no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, observando as condições estabelecidas no Termo de Referência;
c) Providenciar a contratação formal da equipe de trabalho, com registro em carteira (CTPS), exames admissionais e cumprimento integral da legislação trabalhista vigente;
d) Capacitar previamente os funcionários que serão alocados para a execução dos serviços nas unidades indicadas pela Administração;
e) Observar e cumprir os padrões exigidos de frequência e produtividade, conforme estabelecido para a prestação de serviços contínuos de preparo, manipulação e distribuição de alimentos;
f) Executar os serviços conforme a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) prevista para os perfis profissionais, sendo que os profissionais devem atuar estritamente nas atribuições correspondentes às suas funções, respeitando as especificidades do ambiente e da atividade desempenhada;

g) Trabalhar seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente, em conformidade com as exigências legais e sanitárias;
h) Assegurar a substituição imediata de funcionários que apresentem conduta inadequada ou desempenho insatisfatório, a critério da Administração, sem prejuízo da continuidade dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES A LGPD

11.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709/2018 e Decreto Municipal nº 20.533/2022, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação independentemente de declaração ou de aceitação expressa, em especial a;

11.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios, aplicados na legislação citada;

11.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - FISCALIZAÇÃO

12.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.2 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelas pessoas designadas a partir de Ordem de Serviço, publicada em Diário Oficial do Município, emitida após a assinatura deste termo contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Com fulcro na Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 21.635/2023 a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao CONTRATADO as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

a) advertência;

b) multa, a qual pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções;

c) impedimento de licitar e contratar; e

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.1.1 Advertência

Será aplicada, por escrito, nas seguintes hipóteses:

a) descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave; e

b) inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave.

13.1.2 Multa Compensatória

Será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, calculada da seguinte forma:

13.1.2.1 De 2% (dois) por cento a 10% (dez) por cento sobre o valor contratado ou valor estimado da contratação:

a) em caso de recusa do adjudicatário em assinar os contratos derivados de ata de registro de preço ou documento equivalente, no prazo estabelecido.

b) em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia contratual.

13.1.2.2 De 11% (onze) por cento a 20% (vinte) por cento sobre o valor da parcela do objeto não executada, em caso de inexecução parcial do contrato.

13.1.2.3 De 21% (vinte e um) por cento a 30% (trinta) por cento sobre o valor contratado, em caso de:

a) apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b) fraude à licitação ou prática de ato fraudulento na execução do contrato;

c) comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;

d) prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação e do contrato;

e) prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;

f) entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;

g) dar causa à inexecução parcial do contrato que gere grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; e

h) dar causa à inexecução total do objeto do contrato.

13.1.3 Multa moratória

Não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos) por cento por dia de atraso, limitando-se a 30% (trinta) por cento do valor CONTRATADO. O valor da multa de mora ou compensatória aplicada será:

a) retido dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade;

b) descontado do valor da garantia prestada;

c) pago por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda e encaminhada ao requerido para pagamento em 10 (dez) dias úteis; e

d) encaminhada à Dívida Ativa, se infrutíferas as medidas dos incisos anteriores, para cobrança judicial.

13.1.4 Impedimento de licitar e contratar

Será aplicado o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo máximo de três anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

13.1.4.1 Impedimento pelo período de 01 (um) ano até 02 (dois) anos.

a) dar causa à inexecução parcial do contrato que gere grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; e

b) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

13.1.4.2 Impedimento pelo período de 01 (um) ano a 03 (três) anos.

a) não celebrar o contrato ou documento equivalente, no prazo estabelecido.

13.1.4.3 Impedimento pelo período de 02 (dois) anos a 03 (três) anos.

a) não entregar o objeto da licitação sem motivo justificado; e

b) dar causa à inexecução total do Contrato.

13.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

Será aplicada a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta, de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nas seguintes hipóteses, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e

e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2 Nos termos do Decreto Municipal nº 17.287/2020 que o CONTRATADO está ciente e concorda que se possa ser utilizado, em caso de Processo Administrativo, os meios tecnológicos e Diário Oficial Eletrônico do Município para a respectiva comunicação dos atos processuais, conforme estabelecido no mencionado decreto.

13.3 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, conforme Decreto nº 21.635/2021, sendo que a abertura do processo administrativo de penalização na fase de execução contratual pressupõe a prévia tratativa entre as partes, com a finalidade de sanar as irregularidades, sendo obrigatória a comprovação de que restou infrutífera.

13.3.1 Entende-se como tratativas o esforço desprendido entre as partes com a finalidade de sanar a irregularidade, nas hipóteses que esta for possível.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - FRAUDE E CORRUPÇÃO

14.1 A comunicação entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA poderá se dar entre prepostos ou diretamente.

14.2 Aos prepostos da CONTRATANTE caberá, inclusive, fiscalizar a execução do contrato.

14.3 Os empregados da CONTRATADA somente obedecerão ordens e orientações emanados dos mesmos.

14.4 Da fraude e da corrupção**:**

I - Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

14.5 Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) "**prática corrupta":** oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) "**prática fraudulenta**": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) “**prática colusiva**”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) “**prática coercitiva**”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato; e

e) “**prática obstrutiva**”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

III - Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

15.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

15.2 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente.

15.2.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; e

III - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

15.3 A rescisão deste Termo de Contrato implicará retenção de crédito decorrentes da contratação, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, bem como na assunção dos serviços pela CONTRATANTE na forma que a mesma determinar.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - GARANTIA DE EXECUÇÃO E DO OBJETO

16.1 A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial/total/anual do contrato.

16.2 A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS

17.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 21.500/2023 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990, normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - ALTERAÇÕES

18.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 21.500/2023.

18.2 O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

18.3 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

18.4 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

18.5 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica CONTRATADA deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - PUBLICAÇÃO

19.1 Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei nº 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527/2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724/2012.

19.2 O extrato do contrato será publicado no Diário Oficial do Município.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - FORO

20.1 Fica a CONTRATADA ciente de que a assinatura deste contrato indica pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as suas condições gerais e peculiares, não podendo invocar seu desconhecimento como elemento impeditivo do perfeito cumprimento deste contrato,

20.2 Fica eleito o foro da Comarca de PONTA GROSSA, estado do Paraná, para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, por seus representantes legais, em 02 (duas) vias de igual teor e forma e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Ponta Grossa, ____ de 2025.

CONTRATADA **CONTRATANTE**

MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA

TESTEMUNHAS:

APÊNDICE I - ANEXO I

RELAÇÃO DOS CARDÁPIOS E PER CAPITAS

CARDÁPIO 1 - CRECHE 07 A 11 MESES

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
CAFÉ DA MANHÃ	Fórmula infantil 6 a 12 meses	Fórmula infantil 6 a 12 meses	Fórmula infantil 6 a 12 meses	Fórmula infantil 6 a 12 meses	Fórmula infantil 6 a 12 meses
LANCHE DA MANHÃ	Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)
ALMOÇO	Arroz amassado, Feijão amassado, Legume amassado ou picadinho, Carne bovina moida, desfiada ou picadinha	Arroz amassado, Feijão amassado, Legume amassado ou picadinho, Frango moido, desfiado ou picadinho	Arroz amassado, Feijão amassado, Legume amassado ou picadinho, Carne bovina moida, desfiada ou picadinha	Arroz amassado, Feijão amassado, Legume amassado ou picadinho, Carne suína moida, desfiada ou picadinha	Arroz amassado, Feijão amassado, Legume amassado ou picadinho, Frango moido, desfiado ou picadinho
LANCHE DA TARDE	Fórmula infantil 6 a 12 meses + Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fórmula infantil 6 a 12 meses + Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fórmula infantil 6 a 12 meses + Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fórmula infantil 6 a 12 meses + Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)	Fórmula infantil 6 a 12 meses + Fruta (papa, picadinha ou raspadinha)
JANTAR	Canjiquinha, Legumes, Carne bovina moida, desfiada ou picadinha	Macarrão, Legumes, Frango moido, desfiado ou picadinho	Arroz papa, Caldo de Feijão, Carne bovina moida, desfiada ou picadinha	Polenta cremosa, Carne suína moida, desfiada ou picadinha	Macarrão sopa, Legumes, Carne Bovina

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Fórmula infantil 2 - 6 a 12 meses	0,032	5 x
LANCHE DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Fruta	0,040	5 x
ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,001	uso diário
Arroz	0,020	5 x
Carne bovina	0,020	2 x
Carne suína	0,020	1 x
Cebola	0,002	uso diário
Cheiro verde	0,001	uso diário
Farinha de trigo molho bco/ creme	0,002	quando necessário
Feijão	0,015	5 x
Frango	0,020	2 x

Legumes	0,020	5 x
Leite em pó integral molho bco/ creme	0,005	quando necessário
Manteiga molho bco/ creme	0,001	quando necessário
Óleo de soja	0,002	uso diário
Orégano	0,001	quando necessário
Sal	0,001	quando necessário
Tomate molho	0,005	uso diário
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Fórmula infantil 2 - 6 a 12 meses	0,032	5 x
Fruta	0,040	5 x
JANTAR		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,001	uso diário
Arroz	0,020	1 x
Canjiquinha/ quirera	0,020	1 x
Carne bovina	0,020	3 x
Carne suína	0,020	1 x
Cebola	0,002	uso diário
Cheiro verde	0,001	uso diário
Feijão	0,015	1 x

Frango	0,020	1 x
Fubá	0,020	1 x
Legumes	0,020	3 x
Macarrão sêmola	0,020	1 x
Macarrão sopa	0,020	1 x
Óleo de soja	0,002	uso diário
Orégano	0,001	quando necessário
Sal	0,001	quando necessário
Tomate molho	0,005	uso diário

CARDÁPIO 2 - CRECHE 01 A 03 ANOS

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
CAFÉ DA MANHÃ	Leite com amendoim e canela, Pão com manteiga	Chá de frutas, Bolo adoçado com uvas passas	Leite puro, Pão integral com manteiga	Chá de frutas, Farofa de ovos	Leite puro, Pão com nata e cheiro verde
ALMOÇO	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne bovina, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Frango, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne bovina, Legumes ao creme ou molho branco	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne suína, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Frango, Farofa de Legumes
LANCHE DA TARDE	Fruta	Fruta	Fruta	Salada de Frutas com iogurte natural	Fruta

JANTAR	Salada, Canjiquinha, Legumes, Carne bovina	Salada, Macarrão integral, Frango	Salada, Arroz, Legumes, Carne bovina	Suco de frutas, Fubá, Carne suína	Macarrão sopa, Legumes, Carne bovina

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Amendoim cru sem casca	0,0100	1 x
Aveia em flocos finos bolo	0,0100	1 x mês
Canela em pau	0,0005	quando chá de maçã
Canela em pó	0,0005	1 x
Farinha de milho	0,0300	1 x
Farinha de trigo bolo	0,0100	1 x
Fermento em pó bolo/ torta	0,0005	1 x
Frutas vitamina/ chá	0,0400	2 x
Frutas/ legumes bolo	0,0150	quando necessário
Fubá bolo	0,0050	quando necessário
Leite em pó integral	0,0260	3 x
Leite em pó integral bolo	0,0050	1 x
Manteiga pão	0,0060	2 x
Nata	0,0150	quinzenal

Ovo bolo	0,0075	1 x
Ovo farofa	0,0250	quinzenal
Pão	0,0250	3 x
Pasta de amendoim	0,0150	1 x bolo cobertura
Queijo minas frescal	0,0150	quinzenal - subst. Nata com cheiro verde
Requeijão patê	0,0050	quinzenal - subst. Manteiga
Ricota	0,0100	
Uva passa	0,0030	1 x
ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0020	uso diário
Arroz parboilizado	0,0300	5 x
Carne bovina	0,0300	2 x
Carne suína	0,0300	1 x
Cebola	0,0030	uso diário
Cebola acebolados	0,0070	quando necessário
Cheiro verde	0,0015	uso diário
Extrato de tomate	0,0050	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca	0,0300	1 x
Farinha de rosca bolinho	0,0030	1 x mês
Farinha de trigo cremes/ molho branco	0,0030	quando necessário
Feijão	0,0200	5 x
Frango	0,0300	2 x

Frutas molho carne	0,0070	quando necessário
Legumes	0,0300	5 x
Leite em pó integral cremes/ molho branco/ strogonoff/ iogurte	0,0070	quando necessário
Manteiga cremes/ molho branco	0,0020	quando necessário
Milho verde	0,0050	1 x mês
Mussarela fatiada	0,0150	1 x mês
Óleo de soja	0,0030	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Tomate molho	0,0070	uso diário
Trigo para quibe	0,0150	1 x mês
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Frutas corte	0,1000	4 x
Frutas unidade	1,0000	
Frutas iogurte	0,0400	1 x
Iogurte natural	0,2000	1 x
JANTAR		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0020	uso diário
Arroz	0,0300	1 x

Canjiquinha/ quirera	0,0300	1 x
Carne bovina	0,0300	3 x
Carne suína	0,0300	1 x
Cebola	0,0030	uso diário
Cebola acebolados	0,0070	quando necessário
Cheiro verde	0,0015	uso diário
Extrato de tomate	0,0050	quando preparações ao molho
Farinha de milho empanado	0,0150	quinzenal
Frango	0,0300	1 x
Fruta suco	0,1000	1 x
Fubá	0,0300	1 x
Legumes	0,0300	3 x
Macarrão integral	0,0300	quinzenal
Macarrão sêmola	0,0300	quinzenal
Macarrão sopa	0,0300	1 x
Óleo de soja	0,0030	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Salada legumes	0,0200	3 x
Salada verduras	0,0150	
Tomate molho	0,0070	uso diário
Vinagre de álcool	0,0005	3 x

CARDÁPIO 3 - PRÉ ESCOLA 04 A 05 ANOS - PERÍODO INTEGRAL

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
CAFÉ DA MANHÃ	Leite com amendoim e canela, Pão com manteiga	Chá de frutas, Bolo	Leite puro, Pão integral com manteiga	Chá mate com leite, Farofa de ovos	Leite puro, Pão com nata e cheiro verde
ALMOÇO	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne bovina, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Frango, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne bovina, Legumes ao creme ou molho branco	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Carne suína, Legumes refogados ou assado	Arroz, parboilizado, Feijão Preto, Frango, Farofa de Legumes
LANCHE DA TARDE	Fruta	Fruta	Fruta	Salada de Frutas com iogurte natural	Fruta
JANTAR	Salada, Canjiquinha, Legumes, Carne bovina	Salada, Macarrão integral, Frango	Salada, Arroz, Legumes, Carne bovina	Suco de frutas, Fubá, Carne suína	Macarrão sopa, Legumes, Carne bovina

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar	0,0050	3 x
Amendoim cru sem casca	0,0100	1 x
Aveia em flocos finos bolo	0,0100	1 x mês

Canela em pau	0,0005	quando chá de maçã
Canela em pó	0,0005	1 x
Chá mate	0,0030	1 x
Farinha de milho	0,0300	1 x
Farinha de trigo bolo	0,0100	1 x
Fermento em pó bolo/ torta	0,0005	1 x
Frutas vitamina/ chá	0,0400	1 x
Frutas/ legumes bolo	0,0150	quando necessário
Fubá bolo	0,0050	quando necessário
Leite em pó integral	0,0260	4 x
Leite em pó integral bolo	0,0050	1 x
Manteiga pão	0,0060	1 x
Margarina pão	0,0060	1 x
Nata	0,0150	quinzenal
Ovo bolo	0,0075	1 x
Ovo farofa	0,0250	quinzenal
Pão	0,0250	3 x
Pasta de amendoim	0,0150	1 x bolo cobertura
Queijo minas frescal	0,0150	quinzenal - subst. Nata com cheiro verde
Requeijão patê	0,0050	quinzenal - subst. Manteiga
Ricota	0,0100	

ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0030	uso diário
Arroz parboilizado	0,0400	5 x
Carne bovina	0,0400	2 x
Carne suína	0,0400	1 x
Cebola	0,0040	uso diário
Cebola acebolados	0,0100	quando necessário
Cheiro verde	0,0020	uso diário
Extrato de tomate	0,0070	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca	0,0300	1 x
Farinha de rosca bolinho	0,0040	1 x mês
Farinha de trigo cremes/ molho branco	0,0040	quando necessário
Feijão	0,0300	5 x
Frango	0,0400	2 x
Frutas molho carne	0,0100	quando necessário
Legumes	0,0300	5 x
Leite em pó integral cremes/ molho branco/ strogonoff/ iogurte	0,0100	quando necessário
Margarina cremes/ molho branco	0,0030	quando necessário

Milho verde	0,0050	1 x mês
Mussarela fatiada	0,0200	1 x mês
Óleo de soja	0,0040	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Tomate molho	0,0100	uso diário
Trigo para quibe	0,0200	1 x mês
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Frutas corte	0,1000	4 x
Frutas unidade	1,0000	
Frutas iogurte	0,0400	1 x
Iogurte natural	0,2000	1 x
JANTAR		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0030	uso diário
Arroz	0,0400	1 x
Canjiquinha/ quirera	0,0400	1 x
Carne bovina	0,0400	3 x
Carne suína	0,0400	1 x
Cebola	0,0040	uso diário
Cebola acebolados	0,0100	quando necessário
Cheiro verde	0,0020	uso diário

Extrato de tomate	0,0070	quando preparações ao molho
Farinha de milho empanado	0,0200	quinzenal
Frango	0,0400	1 x
Fruta suco	0,1000	1 x
Fubá	0,0400	1 x
Legumes	0,0300	3 x
Macarrão integral	0,0400	quinzenal
Macarrão sêmola	0,0400	quinzenal
Macarrão sopa	0,0400	1 x
Óleo de soja	0,0040	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Salada legumes	0,0250	3 x
Salada verduras	0,0200	
Tomate molho	0,0100	uso diário
Vinagre de álcool	0,0010	3 x

CARDÁPIO 4 - PRÉ ESCOLA 04 A 05 ANOS - PERÍODO PARCIAL MANHÃ

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
CAFÉ DA MANHÃ	Leite com amendoim e canela, Pão com manteiga	Chá de frutas, Bolo	Leite puro, Pão integral com manteiga	Chá mate com leite, Farofa de ovos	Leite puro, Pão com nata e cheiro verde

ALMOÇO	Arroz parboilizado, Feijão preto, Carne bovina, Legumes refogados ou assado	Arroz parboilizado, Feijão preto, Frango, Legumes refogados ou assado	Arroz parboilizado, Feijão preto, Carne bovina, Legumes ao creme ou molho branco	Arroz parboilizado, Feijão preto, Carne suína, Legumes refogados ou assado	Arroz parboilizado, Feijão preto, Frango, Farofa de legumes

CARDÁPIO 4 - PRÉ ESCOLA 04 A 05 ANOS - PERÍODO PARCIAL TARDE

	DIA 1	**DIA 2**	**DIA 3**	**DIA 4**	**DIA 5**
LANCHE DA TARDE	Fruta	Fruta	Fruta	Salada de frutas com iogurte natural	Fruta
JANTAR	Salada, Canjiquinha, Legumes, Carne bovina	Salada, Macarrão integral, Frango	Salada, Arroz, Legumes, Carne bovina	Suco de frutas, Fubá, Carne suína	Macarrão sopa, Legumes, Carne bovina

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar	0,0050	3 x
Amendoim cru sem casca	0,0100	1 x
Aveia em flocos finos bolo	0,0100	1 x mês

Canela em pau	0,0005	quando chá de maçã
Canela em pó	0,0005	1 x
Chá mate	0,0030	1 x
Farinha de milho	0,0300	1 x
Farinha de trigo bolo	0,0100	1 x
Fermento em pó bolo/ torta	0,0005	1 x
Fruta vitamina/ chá	0,0400	1 x
Frutas/ legumes bolo	0,0150	quando necessário
Fubá bolo	0,0050	quando necessário
Leite em pó integral	0,0260	4 x
Leite em pó integral bolo	0,0050	1 x
Manteiga pão	0,0060	1 x
Margarina pão	0,0060	1 x
Nata	0,0150	quinzenal
Ovo bolo	0,0075	1 x
Ovo farofa	0,0250	quinzenal
Pão	0,0250	3 x
Pasta de amendoim	0,0150	1 x bolo cobertura
Queijo minas frescal	0,0150	quinzenal - subst. Nata com cheiro verde
Requeijão patê	0,0050	quinzenal - subst. Manteiga
Ricota	0,0100	

ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0030	uso diário
Arroz parboilizado	0,0400	5 x
Carne bovina	0,0400	2 x
Carne suína	0,0400	1 x
Cebola	0,0040	uso diário
Cebola acebolados	0,0100	quando necessário
Cheiro verde	0,0020	uso diário
Extrato de tomate	0,0070	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca	0,0300	1 x
Farinha de rosca bolinho	0,0040	1 x mês
Farinha de trigo cremes/ molho branco	0,0040	quando necessário
Feijão	0,0300	5 x
Frango	0,0400	2 x
Frutas molho carne	0,0100	quando necessário
Legumes	0,0300	5 x
Leite em pó integral cremes/ molho branco/ strogonoff/ iogurte	0,0100	quando necessário
Margarina cremes/ molho branco	0,0030	quando necessário

Milho verde	0,0050	1 x mês
Mussarela fatiada	0,0200	1 x mês
Óleo de soja	0,0040	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Tomate molho	0,0100	uso diário
Trigo para quibe	0,0200	1 x mês
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Frutas corte	0,1000	4 x
Frutas unidade	1,0000	
Frutas iogurte	0,0400	1 x
Iogurte natural	0,2000	1 x
JANTAR		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,0030	uso diário
Arroz	0,0400	1 x
Canjiquinha/ quirera	0,0400	1 x
Carne bovina	0,0400	3 x
Carne suína	0,0400	1 x
Cebola	0,0040	uso diário
Cebola acebolados	0,0100	quando necessário
Cheiro verde	0,0020	uso diário

Extrato de tomate	0,0070	quando preparações ao molho
Farinha de milho empanado	0,0200	quinzenal
Frango	0,0400	1 x
Fruta suco	0,1000	1 x
Fubá	0,0400	1 x
Legumes	0,0300	3 x
Macarrão integral	0,0400	quinzenal
Macarrão sêmola	0,0400	quinzenal
Macarrão sopa	0,0400	1 x
Óleo de soja	0,0040	uso diário
Orégano	0,0010	quando necessário
Sal	0,0010	uso diário
Salada legumes	0,0250	3 x
Salada verduras	0,0200	
Tomate molho	0,0100	uso diário
Vinagre de álcool	0,0010	3 x

CARDÁPIO 5 - FUNDAMENTAL 1 - 06 A 10 ANOS - INTEGRAL

DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5

CAFÉ DA MANHÃ	Leite com café, Biscoito	Chá Mate, Pão com requeijão	Frapê de amendoim, Pão integral com patê de nata	Chá Mate, Pão com margarina	Leite com café, Pão com pasta de amendoim
ALMOÇO	Salada, Arroz, Feijão, Frango, Macarrão, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Bovina com legumes, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Suína, Farofa, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Bovina, Legumes, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Frango, Canjiquinha cremosa, Fruta
LANCHE DA TARDE	Vitamina de fruta, Quibe assado	Cereal com Iogurte	Chá mate, Pão com requeijão	Leite com café, Crepioca de queijo	Mingau de aveia com banana caramelizada

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar	0,010	5 x
Amendoim cru sem casca	0,015	mensal
Biscoito	0,030	1 x
Café em pó	0,005	2 x
Chá infusão	0,004	2 x
Leite de coco	0,020	mensal
Leite em pó integral	0,033	3 a 4 x
Margarina 50% lipídeos	0,010	1 x
Nata	0,010	3 x

Pão	0,050	4 x
Pasta de amendoim	0,020	quinzenal
Requeijão	0,020	1 x
Requeijão - patê	0,010	1 x
ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,003	uso diário
Arroz parboilizado	0,050	5 x
Canjiquinha/ quirera	0,025	quinzenal
Carne bovina	0,050	2 x
Carne suína	0,050	quinzenal
Cebola	0,004	uso diário
Cheiro verde	0,002	uso diário
Extrato de tomate	0,015	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca - farofa	0,030	quinzenal
Farinha de trigo - creme/ molho branco/ strogonoff	0,005	quando necessário
Feijão preto	0,040	5 x
Frango	0,050	2 x
Fruta corte	0,120	5 x
Fruta unidade	1,000	
Fubá	0,025	quinzenal

Leite em pó integral - cremes/ molho branco/ strogonoff	0,012	quando necessário
Legumes	0,030	2 x
Macarrão sêmola	0,025	quinzenal
Margarina 50% lipídeos - cremes/ molho branco	0,002	quando necessário
Óleo de soja	0,004	uso diário
Ovo - farofa	0,030	quinzenal
Peixe	0,050	quinzenal
Salada	0,030	5 x
Sal	0,001	uso diário
Tomate molho	0,012	uso diário
Vinagre de álcool	0,001	5 x
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar	0,010	5 x e quando necessário
Arroz - arroz doce	0,050	mensal
Aveia em flocos finos	0,020	quinzenal
Biscoito	0,030	mensal
Café em pó	0,005	quinzenal
Canela em pau	0,001	mensal
Chá infusão	0,004	quinzenal

Farinha de trigo - bolo/ torta	0,020	quinzenal
Fermento em pó - bolo/ torta	0,001	quinzenal
Flocos de milho com açúcar	0,040	quinzenal
Frutas suco	0,100	quinzenal
Fruta vitamina	0,040	quinzenal
Iogurte	0,250	mensal
Legumes - creme de legumes	0,090	mensal
Leite em pó integral	0,033	3 x
Leite em pó integral - bolos/ tortas	0,010	quinzenal
Mussarela fatiada	0,025	mensal
Ovo - bolo/ torta	0,015	quinzenal
Ovo - crepioca	0,025	mensal
Pão	0,050	quinzenal
Pão - creme de legumes	0,050	mensal
Queijo minas frescal	0,025	mensal
Requeijão	0,020	mensal
Tapioca granulada	0,020	mensal
Trigo para quibe	0,025	mensal

CARDÁPIO 6 - FUNDAMENTAL 1 - 06 A 10 ANOS - PARCIAL					
	DIA 1	**DIA 2**	**DIA 3**	**DIA 4**	**DIA 5**
REFEIÇÃO - EXEMPLO 1	Arroz doce, Fruta	Vitamina de Fruta, Torta de frango, Fruta	Salada, Carne bovina, Macarrão, Fruta	Leite com Café, Pão com requeijão, Fruta	Salada, Carne suína, Legumes, Arroz, Feijão, Fruta
REFEIÇÃO - EXEMPLO 2	Cereal com iogurte natural, Fruta	Sanduíche de carne suína com alface, Chá mate, Fruta	Salada, Canjiquinha com carne bovina e legumes, Fruta	Leite com Café, Bolo, Fruta	Salada, Arroz, Frango, Farofa, Fruta
REFEIÇÃO - EXEMPLO 3	Suco de polpa e Pão com ovos mexidos, Fruta	Vitamina de Fruta, Quibe assado com carne suína, Fruta	Salada, Carne bovina com legumes, Arroz, Fruta	Leite com Café, Crepioca de queijo, Fruta	Salada, Frango, Polenta, Feijão, Fruta

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

REFEIÇÃO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar cristal	0,005	quando necessário
Alho processado	0,002	3 x
Arroz - arroz doce	0,040	mensal
Arroz parboilizado	0,040	1 x
Café em pó	0,005	1 x

Canela em pau	0,001	mensal
Quirera/ canjiquinha	0,040	mensal
Carne bovina	0,040	1 x
Carne suína	0,040	1 x
Cebola	0,003	3 x
Chá infusão	0,003	mensal - subst. Leite
Cheiro verde	0,002	3 x
Coco ralado	0,003	mensal
Extrato de tomate	0,007	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca	0,030	mensal
Farinha de trigo - bolo/ torta	0,020	quinzenal
Feijão	0,030	quinzenal
Fermento em pó - bolo/ torta	0,001	quinzenal
Flocos de milho com açúcar	0,040	mensal
Frango	0,040	1 x
Fruta corte	0,100	5 x
Fruta unidade	1,000	
Fruta vitamina	0,040	quinzenal
Fubá	0,025	mensal
Iogurte natural	0,200	mensal - subst. Leite
Legumes	0,030	1 x

Leite em pó integral	0,026	3 x
Leite em pó integral - bolo/ torta	0,010	mensal
Macarrão sêmola parafuso	0,040	mensal
Mussarela fatiada	0,025	mensal
Óleo de soja	0,003	3 x
Ovo - bolo/ torta	0,015	quinzenal
Ovo - crepioca	0,025	mensal
Ovo - farofa	0,030	mensal
Ovo - mexido	0,050	mensal
Pão	0,050	1 x
Peixe	0,040	mensal - subst. Carne suína
Requeijão	0,020	mensal
Sal	0,001	quando necessário
Salada	0,020	2 x
Tapioca granulada	0,020	mensal
Tomate molho	0,010	3 x
Trigo para quibe	0,020	mensal
Vinagre de álcool	0,001	3 x

CARDÁPIO 7 - EJA - 19 A 60 ANOS

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
REFEIÇÃO - EXEMPLO 1	Arroz doce, Fruta	Vitamina de Fruta, Torta de frango, Fruta	Salada, Carne bovina, Macarrão, Fruta	Leite com Café, Pão com requeijão, Fruta	Salada, Carne suína, Legumes, Arroz, Feijão, Fruta
REFEIÇÃO - EXEMPLO 2	Cereal com iogurte natural, Fruta	Sanduíche de carne suína com alface, Chá mate, Fruta	Salada, Canjiquinha com carne bovina e legumes, Fruta	Leite com Café, Bolo, Fruta	Salada, Arroz, Frango, Farofa, Fruta
REFEIÇÃO - EXEMPLO 3	Suco de polpa e Pão com ovos mexidos, Fruta	Vitamina de Fruta, Quibe assado com carne suína, Fruta	Salada, Carne bovina com legumes, Arroz, Fruta	Leite com Café, Crepioca de queijo, Fruta	Salada, Frango, Polenta, Feijão, Fruta

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

REFEIÇÃO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar cristal	0,015	quando necessário
Alho processado	0,003	3 x
Arroz - arroz doce	0,060	mensal
Arroz parboilizado	0,060	1 x
Café em pó	0,008	1 x
Canela em pau	0,001	mensal
Canjiquinha/ quirera	0,060	mensal

Carne bovina	0,060	1 x
Carne suína	0,060	1 x
Carnes - recheio lanche	0,080	incluso nas freq. das carnes e frango
Cebola	0,006	3 x
Chá infusão	0,005	mensal - subst. Leite
Cheiro verde	0,003	3 x
Coco ralado	0,005	mensal
Extrato de tomate grau	0,011	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca	0,050	mensal
Farinha de trigo - bolo/ torta	0,030	quinzenal
Feijão	0,050	quinzenal
Fermento em pó - bolo/ torta	0,002	quinzenal
Flocos de milho com açúcar	0,060	mensal
Frango	0,060	1 x
Fruta corte	0,150	5 x
Fruta unidade	1,000	
Fruta vitamina	0,060	quinzenal
Fubá	0,045	mensal
Iogurte natural	0,300	mensal - subst. Leite
Legumes	0,045	1 x

Leite em pó integral	0,039	3 x
Leite em pó integral - bolo/ torta	0,015	mensal
Macarrão sêmola parafuso	0,060	mensal
Mussarela fatiada	0,050	mensal
Óleo de soja	0,006	3 x
Ovo - bolo/ torta	0,023	quinzenal
Ovo - crepioca/ farofa	0,050	mensal
Ovo - mexido	0,050	mensal
Pão	0,100	1 x
Peixe	0,060	mensal - subst. Carne suína
Requeijão	0,040	mensal
Sal	0,001	quando necessário
Salada	0,040	2 x
Tapioca granulada	0,040	mensal
Tomate molho	0,015	3 x
Trigo para quibe	0,030	mensal
Vinagre de álcool	0,001	3 x

CARDÁPIO 8 - ENTIDADES

	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
CAFÉ DA MANHÃ	Leite com café, Biscoito	Chá Mate, Pão com requeijão	Frapê de amendoim, Pão integral com patê de nata	Chá Mate, Pão com margarina	Leite com café, Pão com pasta de amendoim
ALMOÇO	Salada, Arroz, Feijão, Frango, Macarrão, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Bovina com legumes, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Suína, Farofa, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Carne Bovina, Legumes, Fruta	Salada, Arroz, Feijão, Frango, Canjiquinha cremosa, Fruta
LANCHE DA TARDE	Vitamina de fruta, Quibe assado	Cereal com Iogurte	Chá mate, Pão com requeijão	Leite com café, Crepioca de queijo	Mingau de aveia com banana caramelizada

PERCAPITA X FREQUÊNCIA SEMANAL GÊNEROS DO CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar	0,010	5 x
Amendoim cru sem casca	0,015	mensal
Biscoito	0,030	1 x
Café em pó	0,005	2 x
Chá infusão	0,004	2 x
Leite de coco	0,020	mensal
Leite em pó integral	0,033	3 a 4 x
Margarina 50% lipídeos	0,010	1 x

Nata	0,010	3 x
Pão	0,050	4 x
Pasta de amendoim	0,020	quinzenal
Requeijão	0,020	1 x
Requeijão - patê	0,010	1 x
ALMOÇO		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Alho processado	0,003	uso diário
Arroz parboilizado	0,050	5 x
Canjiquinha/ quirera	0,025	quinzenal
Carne bovina	0,050	2 x
Carne suína	0,050	quinzenal
Cebola	0,004	uso diário
Cheiro verde	0,002	uso diário
Extrato de tomate	0,015	quando preparações ao molho
Farinha de mandioca - farofa	0,030	quinzenal
Farinha de trigo - creme/ molho branco/ strogonoff	0,005	quando necessário
Feijão preto	0,040	5 x
Frango	0,050	2 x
Fruta corte	0,120	5 x
Fruta unidade	1,000	

Fubá	0,025	quinzenal
Leite em pó integral - cremes/ molho branco/ strogonoff	0,012	quando necessário
Legumes	0,030	2 x
Macarrão sêmola	0,025	quinzenal
Margarina 50% lipídeos - cremes/ molho branco	0,002	quando necessário
Óleo de soja	0,004	uso diário
Ovo - farofa	0,030	quinzenal
Peixe	0,050	quinzenal
Salada	0,030	5 x
Sal	0,001	uso diário
Tomate molho	0,012	uso diário
Vinagre de álcool	0,001	5 x
LANCHE DA TARDE		
GÊNERO	**PERCAPITA**	**FREQUÊNCIA SEMANAL**
Açúcar	0,010	5 x e quando necessário
Arroz - arroz doce	0,050	mensal
Aveia em flocos finos	0,020	quinzenal
Biscoito	0,030	mensal
Café em pó	0,005	quinzenal
Canela em pau	0,001	mensal

Chá infusão	0,004	quinzenal
Farinha de trigo - bolo/ torta	0,020	quinzenal
Fermento em pó - bolo/ torta	0,001	quinzenal
Flocos de milho com açúcar	0,040	quinzenal
Frutas suco	0,100	quinzenal
Fruta vitamina	0,040	quinzenal
Iogurte	0,250	mensal
Legumes - creme de legumes	0,090	mensal
Leite em pó integral	0,033	3 x
Leite em pó integral - bolos/ tortas	0,010	quinzenal
Mussarela fatiada	0,025	mensal
Ovo - bolo/ torta	0,015	quinzenal
Ovo - crepioca	0,025	mensal
Pão	0,050	quinzenal
Pão - creme de legumes	0,050	mensal
Queijo minas frescal	0,025	mensal
Requeijão	0,020	mensal
Tapioca granulada	0,020	mensal
Trigo para quibe	0,025	mensal

CARDÁPIO 9 - KIT PASSEIO	
KIT PASSEIO - EXEMPLO 1	Bebida láctea chocolate individual 200ml, Lanche de presunto e mussarela, Banana
KIT PASSEIO - EXEMPLO 2	Bebida láctea chocolate individual 200ml, Bolo individual sem recheio, Maçã
KIT PASSEIO - EXEMPLO 3	Suco néctar de fruta individual 200ml, Lanche de presunto e mussarela, Banana
KIT PASSEIO - EXEMPLO 4	Suco néctar de fruta individual 200ml, Bolo individual sem recheio, Maçã

PERCAPITA GÊNEROS DO CARDÁPIO

KIT PASSEIO	
GÊNERO	**PERCAPITA**
Bebida láctea individual 200ml	1 unid 200ml
Suco néctar de fruta individual 200ml	1 unid 200ml
Pão hot dog / pão de leite	1 unid 50g
Mussarela	1 fatia 20g
Presunto	1 fatia 20g
Bolo individual sem recheio 40g	1 unid 40g

Frutas - banana e maçã	1 unid 100g

DIETAS ESPECIAIS
Tabela A – (Acréscimo de 50% sobre os valores dos cardápios para fins de cobrança)
Tipo de dieta **(Creche, EMEI, EMEF, Educação especial, EJA)**
Dieta enteral individual
Tabela B – (Acréscimo de 30% sobre os valores dos cardápios para fins de cobrança)
Tipo de dieta **(Creche, EMEI, EMEF, Educação especial, EJA)**
Dietas com exclusão de glúten e trigo. Exemplo: Doença Celíaca/Intolerância/Alergia ao Trigo
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados com prescrição médica ou de nutricionista, de Hidrolisado Proteico/Fórmula de Aminoácidos Livres/ Fórmula Extensamente Hidrolisada. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca
Dietas com restrição de leite e prescrição de leite de soja ou leite com baixo teor de lactose ou leite sem lactose. Exemplo: Intolerância à lactose
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados e prescrição de Fórmula de Soja, Bebida de Arroz, ou outro substituto equivalente. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca
Dietas com exclusão de alimentos com aditivos alimentares. Exemplo: Alergia a Aditivos Alimentares

Dietas para suprir déficits calóricos e/ou de outros nutrientes com prescrição de suplemento nutricional e/ou alimento específico. Exemplo: Baixo peso, deficiência de vitaminas e minerais.
Dietas hipoglicídicas Exemplo: Diabetes mellitus / Hiperglicemia
Dietas hipolipídicas e /ou hipoglicídicas. Exemplo: Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia,
Dietas com prescrição de espessante para líquidos.
Dietas para Refluxo Gastroesofágico, com prescrição de Fórmula Infantil Anti-Refluxo ou outra Fórmula Infantil Específica
Tabela C – (Acréscimo de 15% sobre os valores dos cardápios para fins de cobrança)
Tipo de dieta **(Creche, EMEI, EMEF, Educação especial, EJA)**
Dietas que exigem somente um ajuste no cardápio, utilizando basicamente alimentos que compõem o Programa de Alimentação dos demais alunos. Exemplos: dietas com alteração de consistência, dietas sem irritantes gástricos, dietas hipossódicas etc. Dislipidemia, Síndrome Nefrótica, Sobrepeso e Obesidade.
Dietas com restrição de aminoácidos. Exemplo: Fenilcetonúria, Homocistinúria, Tirosinemia

APÊNDICE II – ANEXO I

REALAÇÃO DAS UNIDADES ECOLARES

Quantidade	Escolas Municipais de Ensino Fundamental	Endereço	Número Total de Alunos
1	Adelaide Thome Chamma	Av. Rocha Pombo, 1000 - Vilela	212
2	Adelino Machado De Oliveira	Rua Luis Pereira Barreto,310 - Vl Leila Maria	148
3	Agenoridas Stadler	Rua Dourados, 45 - Jd Alfredo Sobrinho	186
4	Alda Dos Santos Rebonato	Rua Iapo,445 - Rio Verde	269
5	Aldo Bonde	Rua Amauri De Arruda Moura, Nº 1.280 – Jardim Residencial Lagoa Dourada Ii – Neves	723
6	Amadeu Puppi	Rua Vergilio Milanese, 337 - N.S.Das Graças	383
7	Ana De Barros Holzmann	Rua Latino Coelho, 397 - Maria Otilia	340
8	Aristeu Costa Pinto	Rua Euzébio Da Mota, 501 – Ronda	117
9	Armida Frare Gracia	Rua Inambu,160 - Santa Maria	328
10	Braulina Carneiro De Quadros	Rua Paulo Kloth,100 - Santa Lúcia	135
11	Carlos Ribeiro De Macedo	Av.Euzebio De Queiroz,1383 - São Francisco	451
12	Catarina Miro	Rua Julia Lopes, 1187 - Catarina Miró	139
13	Claudio Goncalves Guimaraes	Rua Bonifácio Ribas, 240 - Cel Claudio	450
14	Claudio Mascarenhas	BR 376 - km 466 - Pinheirinhos	44
15	Cristiane Levandowski	Rua Adelino Samways, 191 - Cara-cara	210
16	Cyrillo Domingos Ricci	Rua Jose Alberto Caus,171 - Vila Ricci	360

17	Cyro Martins	Rua Presciliano Negrao, 480 - Dom Pedro II	216
18	Deodoro Alves Quintiliano	Rua Carajás 318 - Jardim Alvorada	124
19	Dercia Do Carmo Noviski	Rua Miguel Dropa,183- Pq.Tarobá	100
20	Djalma De Almeida Cesar	Rua Frederico Wagner, 51 - Olarias	483
21	Eclea Passos Dos Horn	Rua Eugenio Jose Bocchi,1000 - Vila Izabel	196
22	Edgar Sponholz	Rua Alvarenga Peixoto, 12 - Vila Neri	454
23	Egdar Zanoni	Rua Ópera De Arame, Nº 215 – Jardim Residencial Gralha Azul – Contorno	910
24	Elias Zulian	Av. União Panamerica, 897 - Vila Ferroviária	301
25	Eloy Avrechak	Cerrado Grande -Itaiacoca	94
26	Elyseu De Campos Mello	Rua Baltazar Lisboa, 762 - Ronda	187
27	Ernesto Guimaraes Vilela	Av.Joao Pedro Da Silva,680 - Jd Paraiso	318
28	Eurico Batista Rosas	Rua Jose F.Menezes, 103 - Pitangui	221
29	Faris Antonio Michaele	Rua Andorinha, 666 - Vila Borato	529
30	Felicio Francisquini	Rua Bernardo De Campos, 88 - Vila Idelmira	148
31	Fioravante Slaviero	Rua Joaquim M.B.E Silva,25 - Baraúna	81
32	Flavio Carvalho Guimaraes	Av.Henrique Henneberg,313 - Boa Vista Ii	140
33	Frederico Constant Degraf	Av. Paul Harris, 600 - Sabará	278
34	Fulton Vitel Borges De Macedo	Rua Dr. Jose Macedo Loyola,14 - Vila Odete	243
35	Glacy Camargo Secco	Rua Odete de Fatima da Silva, 100 - Costa Rica - Uvaranas	457
36	Guaracy Parana Vieira	Rua Ronaldo Piekarski, Nº 340 – Jardim Residencial San Martin – Neves	500
37	Guitil Federmann	Rua Furiel, 422 - Santa Marta	255

38	Haydee Ferreira De Oliveira	Rua Manoel Ferreira Martins,350 - Jd Maracanã	261
39	Heitor Ditzel	Rua Alberto Kampe, 122 - Dal´Col	256
40	Humberto Cordeiro	Rua Lopes Trovao,740 - Vila Estrela	112
41	Idalia Goes	Rua Americo Vespucio,251 - Cristo Rei	67
42	Ivon Zardo	Rua José Miró, 1071 - Boa Vista	97
43	Joao Maria Cruz	Rua Joao Thome, 259 - Uvaranas	164
44	Jorge Dechandt	Rua Moacir L. De Oliveira,579 - Pq Do Café	104
45	Jose Bonifacio Guimarães Vilela	Rua Paulo Wagnitz,370 - N.S. Das Graças	471
46	Jose Bugatti	Rua Nilton Luiz De Castro, Nº 78 – Vila D.E.R	72
47	Jose Hoffmann	Rua Felix Pacheco,262 - Vila Claudionora	115
48	Jose Pinto Rosas	Rua Foz Do Iguacu,168 - Bonsucesso	333
49	Judith Macedo Silveira	Rua Antonio Saad,935 Jd Tania Mara	167
50	Kamal Tebcherani	Rua Alfredo Pietrobeli,534 - Jd Esplanada	227
51	Kazuko Inoue	Rua Bituruna,650 - Vila Princesa	194
52	Leopoldo Pinto Rosas	Rua Rodrigo Silva, 926 - Joquei Clube	178
53	Loise Foltran De Lara	Rua Balduíno Taques, 777 - Vila Estrela	210
54	Lucia Pacher	Rua Prazio, s/nº Ouro Verde	388
55	Ludovico Antonio Egg	Rua Cajarana,175 - Santa Paula	149
56	Manoel Vicente Bittencourt	Rua Querencia Do Norte, 110 - Santana	161
57	Maria Antonia Andrade	Rua Santo Mario, 109 - Santa Luzia	193
58	Maria Coutim Riesemberg	Rua Pe Vitório Maria D`Cqua,S/N - Jd Pontagrossense	576
59	Maria Elvira Justus Schimidt	Rua Julia Moleta, 400 - Guaragi	170

60	Maria Eulina Scheena	Biscaia-Itaiacoca	69
61	Maria Laura Pereira	Rua 15 De Setembro, 1192- Vila Marina	202
62	Maria Vitoria Braga Ramos	Rua Egidio Dona, 143 - Vila Sao Luis	235
63	Mario Braga Ramos	Rua Luiz De Paula, 274 – Pq Dos Pinheiros – Cara-Cará	631
64	Marly Cecilia C. Chiafitela	Rua Pegasus, 65 - Chapada	246
65	Marta Filipowski De Lima	Rua Tucunaré, 1200 Q.18, Jd. Cachoeira – Cará-Cará	247
66	Minervina Scudlareck	Rua Casemiro De Abreu, 352 - Ana Rita	208
67	Nelson Pereira Jorge	Rua Paes De Andrade, 228 - Vila Hilgenberg	192
68	Orival Carneiro Martins	Rua Domicio Da Gama, 699 - Olarias	255
69	Osni Vilaca Mongruel	Rua Papoula, Sn - Santa Terezinha	270
70	Otacilia Hasselmann Oliveira	Av.Carlos Cavalcanti,3453 - Uvaranas	256
71	Othon Mader	Rua Londrina, 950 - V.Santo Antonio	221
72	Pascoalino Proviserio	Rua Principal,269 - Vila Velha	76
73	Paulo Grott	Rua Amante Garcia, 340 - Monteiro Lobato	256
74	Placido Cardon	Rua Alfredo Munhoz,120 - Ronda	167
75	Plauto Miro Guimaraes	Rua Almirante Barroso, 2730 - 31 De Março	318
76	Protazio Schiffer	Rua Ernesto Mazzardo, 175 - Vila Romana	154
77	Raul Pinheiro Machado	Rua Castanheira,650 - Santa Paula	527
78	Rubens Edgar Furstemberg	Rua Alberto De Oliveira, 1312 - Palmeirinha	181
79	Ruth Holzmann Ribas	Rua Fagundes Varela, 2001 - Jd Conceição	288
80	Sao Jorge	Rua Visconde De Porto Alegre,1076 - Palmeirinha	287
81	Sebastiao Santos E Silva	Av. Isabel, 404 - Santa Mônica	164

82	Shirley Aggi Moura	Rua Antenor Lourenço De Oliveira, 133, Shangrilá	133
83	Theodoro Batista Rosas	Rua Dr.Carlos Deszounet Neto,10 - Vila Pinheiro	262
84	Zahira Catta Pretta Mello	Rua Bocaiuva Do Sul, 1720 - Vila Cipa	511
85	Zair Santos Nascimento	Rua Alves Neves Ingles, 47 - Vila Rubini	474
86	Zanoni Rogoski	Av.Carlos Cavalcanti,6600 - Jd Rubini	194
87	Zeneida Schinirmann	Rua Rio Danúbio, 73 - Santa Edwirges	199
88	Zila Bernadete Bach	Rua Praia Da Armacao, S/N - Dom Bosco	398

Quantidade	**Escolas Municipais de Ensino Infantil**	**Endereço**	**Número Total de Alunos**
1	Alair Stremel De Camargo	Rua Sebastião Nascimento, S/N- Vila Raquel/Contorno	147
2	Ana Neri Centro De Educ. Infantil	Antonio Frederico Zanan, 41 Vila Estrela	124
3	Anísio Teixeira	Rua Francisco Ribas, 2990 - Vila Liane	182
4	Antonio Nunes Cottar	Rua Dourado, 55 - Santa Barbára	120
5	Augusto Canto	Rua Ipanema, 55 - Cará-Cará	91
6	Bernadete De Fátima Goytacaz Dos Santos	Rua Radialista Aroldo Martan,45- Jardim Boreal	203
7	Candida Leonor Miranda	Rua Baltazar Lisboa, - Ao Lado Escola Elyseu	176
8	Celina Correia Ganzert	Rua Gov. Pedro Viriato Parigot, 88 - Santa Lúcia	120
9	Cleris Roseana Ribas Joslin	Rua Jussara, 471 - Vila Princesa	142

10	Darcy Ribeiro	Rua Aleixo Barszcx, 599 - Jd Samara	144
11	Dinailce Candido	Rua Abílio Holzmann - Jardim Conceição	191
12	Edelzira Silveira	Rua Visconde Jaguary, 101 – São Francisco	283
13	Elisiane Do Rocio Hilegenberg Manys	Rua Lauro Nadal, 404 - Pitangui	171
14	Eloi Freitas De Oliveira	Rua Prof. Robert Karel Bowles, 444 - Pq Do Café	70
15	Ezequiel Belchior	Rua Bonsucesso. 6510-Bonsucesso/Chapada	145
16	Fabiane Hernandez Barbosa	Rua Padilha,300-Jardim Ouro Verde/Col. D. Luiza	176
17	Francisca Isabel De Oliveira Maluf	Rua Monte Fornovo, 50- Quero Quero	177
18	Gabriel Bacila	Rua Plácido Cardon, 433 - Shangrilá	116
19	Geraldo Woiciechowski	Rua Itambaracá, 720 - Vila Cipa	103
20	Gisele Maria Zander	Rua Ermelino Da Silva, 150- Jardim Cerejeiras	180
21	Guilherme Heller Bauer	Rua Casemiro Popenigs, 34 - Vila Liane	92
22	Hayde Ercília Larocca	Rua Américo Vespúcio, 141 - Cristo Rei	63
23	Helena Parigout De Souza Cruz	Rua Germano Justus, 900- Parque Dos Pinheiros	209
24	Henrique Ribeiro de Lima	Rua Caio dos Santos, s/nº - Loteamento Recanto Brasil	145
25	Iracema Machado Silva	Rua Toledo, 202 - Jd Bela Vista Do Paraíso	120
26	Isaak Alfred Schilklaper	Rua Pedro Marcondes, 70- Jardim Amália- Cara-Cará	190
27	Itamara Aparecida Alves de Almeida	Rua Odete de Fatima da Silva, 200 - Costa Rica - Uvaranas	196
28	Izaura Maia Wolochate	Rua Enfermeiro Paulino, 288 - Centro	196
29	Janice Golçalves Oliveira	Rua Pascoalino Provisiero, 93 - Vila Francelina	94

30	João Haddad	Rua Neuza Rodrigues De Oliveira, 218 - Pitangui	93
31	João Vitor Maciel Lepinski	Rua Leonar C. Maciel- Jd Maracanã	184
32	José Santana	Rua Sengés, 171 - Bonsucesso	59
33	Joselfredo Cercal De Oliveira	Rua Afonso Celso, 2276 - Neves	83
34	Julieta Koppen	Rua Vitória Régia, 55 - Sta Terezinha	64
35	Leonides Degraf	Rua Praia Porto Belo (Ao Lado Escola Zila)	270
36	Leopoldo Lopes Sobrinho	Rua Miguel Dropa, 330 - Tarobá	87
37	Lindamara Paciesny	Rua Maracanã, 172 - Santa Marta	10
38	Livio Bosetti	Rua Pe. João Piamarta, 403 - Vila DER	76
39	Luis Pereira Cardoso	Rua São Josafat, 734 - Sto Antonio	99
40	Luiz Gonzaga Pinto	Rua Abatiá, 565 - Palmeirinha	214
41	Maria da Conceição Diniz Cunha	Rua: Antonio Olavo Branco Martins, 396 - l Athenas	181
42	Maria Da Graça Franke Minini	Rua Palmas, 323 - Santana	83
43	Maria Imaculada	Rua Santo Mauro, 677 - Santa Luzia	128
44	Maria Sirlei Machado	Rua José Oliveira Franco, 93 - Jardim Belo Horizonte	80
45	Maricy Cardoso Teixeira Pinto	Rua Elias Wakim Bittar, 377- Jardim Canaã- Bairro Contorno	212
46	Marjorie Bitencourt Emilio Mendes	Rua Alcindo Santana Nunes- Jardim Jacarandá/ Boa Vista	190
47	Marlene Perez	Rua Correia De Freitas, 506 - Ronda	157
48	Martinho Lutero	Av.: Israel, 366 – Santa Mônica	176
49	Miguel Abrão Ajuz Neto	Rua Aleixo Garcia, 269 - Guaira	65
50	Miguel Arão Ribas Dropa	Rua Centenário Do Sul, 999 - Vila Izabel	47
51	Nassima Sallum	Rua Pimenteira, 100- Jardim Castanheiras- Bairro	193

		Cara-Cará	
52	Odette Cominato	Rua Operários, 845 - Olarias	112
53	Odette Maria Brauner	Rua Mauricio De Nassau, 736 - Nova Russia	145
54	Odysseia De Oliveira Hilgenberg	Rua Ana Rita, 922 - Cel. Claudio	85
55	Oraci Pedrozo Chiconato	Rua Isaias, 92- Conjunto Pimentel	182
56	Paulo Cunha Nascimento	Rua Padre José Krainski, 2 - Jd. Pontagrossense	201
57	Paulo Freire	Rua Cândido Borsato, 688 - Jd. Paraíso	143
58	Petronio Fernal	Rua Uniao Panamericana	284
59	Romeu De Almeida Ribas	Rua Chorão, 488 - Santa Paula	189
60	Rosicler Guzzoni	Rua Almirante Barroso, s/nº - Bairro Neves	219
61	Salete do Rocio Dimbarre	Rua Aguinaldo G. Da Cunha, 515 - N.S. Das Graças	193
62	Samuel Machado Bark	Rua Maria Karpstein, s/nº - Vila Hilgenberg	185
63	Sophia Adamowicz	Rua Alfredo Hoffmann, 272 - Los Ângeles	210
64	Tarcila Maria Martins Pizyblski	Rua Afonso Celso, 735 - Neves	89
65	Therezinha De Lourdes Nadal	Rua Nunes Machado, 508 - Colonia Dona Luiza	114
66	Valdevino Lopes	Rua Jabuticabeira, 969 - Santa Paula	63
67	Vanda Taques de Almeida	Rua Bernardo de Vasconcelos, 26 - Jd Carvalho	158
68	Vanessa Kubaski Maciel	Rua Maria Karpstein, s/nºCampos Elisios - Contorno	136
69	Vivaldo Sasse	Rua Ediaine Carolie Silva, 453 - Vila Romana	166
70	Vovo Arinda Borato	Rua Luiz Humberto Gobbo, 544 - Borato	47
71	Walter Elias	Rua Basílio Da Gama, 445 - Vila Congonhas	101

	ENTIDADE	ENDEREÇO	Nº DE ATENDIDOS
1	ÁLVARO A CUNHA ROCHA E REITOR EI EF (CAIC)	AV. GENERAL CARLOS CAVALCANTI, 4748 – UVARANAS	362
2	APACD - NOLY ZANDER E EI EF MOD ED ESP	RUA PAULO FRONTIM, 1190 - VILA LIANE	97
3	APAE - MARIA DE L CANZIANI E PROFA EI EF	AV. MONTEIRO LOBATO, 2420	333
4	ESPERANÇA E EI EF MOD ED ESP (APROAUT)	RUA FRANCISCO GUILHERMINO, 166- SANTA LÚCIA	70
5	GENY DE JESUS SOUZA RIBAS (CEPRAF)	RUA WASHINGTON LUIZ, 100 - 31 DE MARÇO	100
6	INSTITUIÇÃO ESP NOVA VISÃO NA MOD ED ESP (APADEVI)	RUA PERNAMBUCO , 240- OLARIAS	60
7	INSTITUIÇÃO ESP PROF RAQUEL S M MOD ED E (APPDF)	RUA JOÃO ADAMOVICZ, QUADRA 5 - JD GIANA - UVARANAS	36
8	MARIA DOLORES E EF MOD ED ESP	RUA DEODORO QUINTILIANO, 66 - JARDIM MARACANÃ	69
9	MARISTA SANTA MÔNICA	RUA ROMÃ, 360 JARDIM CARVALHO CEP 84036-180	687
10	ROSA MARIA BUENO E PROFA EF MOD ED ESP (ADFPG)	RUA ANTENOR LOURENÇO DE OLIVEIRA s/n - CONTORNO	32
11	ZILDA ARNS E DRA EI EF MOD ED ESP (ASSARTE)	RUA PREFEITO BRASÍLIO RIBAS , 775 , SÃO JOSÉ	111
12	SAGRADOS CORAÇÕES	RUA JORGE ALVES PEREIRA, 25 - JD ESPLANADA	92
13	SANTANA	RUA FRANCISCO FERREIRA, 317 VILA CLÓRIS	89
14	TOCA DAS CORUJINHAS	RUA STEFANO KOZAR ,55- JD MONTECARLO – BOA VISTA	66
		TOTAL	**2204**

APÊNDICE III - ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ORDEM	ALIMENTO	UNIDADE	DESCRIÇÃO
1	ABACATE	KG	Abacate com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
2	ABACAXI	UNIDADE	Abacaxi com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
3	ABÓBORA	KG	Abóbora de primeira qualidade, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediária.
4	ABOBRINHA BRASILEIRA	KG	Abobrinha brasileira desenvolvida, de boa qualidade, fresca e firme, apresentando tamanho uniforme. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
5	ACELGA	KG	Acelga, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme, intacta, de primeira qualidade, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
6	AÇÚCAR CRISTAL	KG	Açúcar cristal branco de 1ª qualidade, contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg ou 5 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
7	ALFACE	KG	Alface verde/roxa, espécie americana/crespa/lisa, nova, fresca, firme, intacta, de primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

8	ALHO PROCESSADO	KG	Produto elaborado a partir do alho granulado desidratado hidratado em água. Não contém sal e aromatizantes. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
9	ALMEIRÃO	KG	Almeirão de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.
10	AMENDOIM CRU SEM PELE	KG	Amendoim in natura sem pele, selecionado, miúdo, tipo 1. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
11	ARROZ BRANCO POLIDO	KG	Arroz polido, longo fino, tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, queimados, mofados e impurezas (pedras, cascas e carunchos). Cor e cheiro devem ser característicos do produto. Embalagem de 1 kg ou 5 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade
12	ARROZ PARBOILIZADO	KG	Arroz Parboilizado, longo fino, tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, queimados, mofados e impurezas (pedras, cascas e carunchos). Cor e cheiro devem ser característicos do produto. Embalagem de 1 kg ou 5 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
13	AVEIA EM FLOCOS	KG	Aveia em flocos finos, resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
14	BANANA	UNIDADE	Banana prata/nanica, o produto deverá ter consistência firme, não deverá apresentar deformações, machucados, coloração não característica e com grau de maturação intermediário.

15	BATATA	KG	Batata inglesa limpa, de tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa.
16	BATATA DOCE	KG	Batata doce de 1º qualidade, tamanho médio, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa.
17	BATATA SALSA	KG	Batata salsa/mandioquinha/ batata-baroa, tubérculo in natura, limpa, firme. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem sinais de apodrecimento ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lenhosas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
18	BETERRABA	KG	Beterraba inteira, limpa, de tamanho médio, de primeira qualidade, sem folhas e ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa.
19	BISCOITO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL	KG	Biscoito salgado tipo água e sal ou cream cracker, consistência crocante, sem corantes artificiais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
20	BISCOITO DOCE INTEGRAL	KG	Biscoito doce, textura lisa, crocante, coloração castanho dourado, sem corantes. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de ingredientes permitidos na legislação vigente. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

21	BISCOITO LEITE	KG	Biscoito doce sabor leite, em formato quadrado, consistência crocante, isento de corantes artificiais, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
22	BISCOITO MAISENA	KG	Biscoito doce tipo Maizena, consistência crocante, isento de corantes artificiais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
23	BISCOITO MARIA	KG	Biscoito doce tipo maria, consistência crocante, isento de corantes artificiais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
24	BISCOITO ROSQUINHA	KG	Bolacha doce tipo rosquinha, sabores: coco, leite e milho. Consistência crocante, não dura, isento de corantes artificiais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

25	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	KG	Biscoito salgado integral, consistência crocante, isento de corante artificial. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, mofo, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
26	BISNAGUINHA	UNIDADE	Farinha pré mistura (enriquecida com Ferro e ácido fólico), açúcar, fermento biológico, água, conservante, propionato de cálcio, mix de vitaminas. Produto isento de leite, soro de leite e/ou lactose. Contém Glúten. O pão deve ser macio e novo. Embalagem contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
27	BRÓCOLIS	KG	Brócolis fresco, firme, tamanho médio, de boa qualidade, bem desenvolvidos. Coloração uniforme verde escura, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
28	CAFÉ EM PÓ	KG	Café torrado e moído. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
29	CANELA EM PAU	KG	Canela em pau pura, sem adição de outros ingredientes. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
30	CANELA EM PÓ	KG	Canela em pó pura, sem adição de outros ingredientes. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
31	CANJIQUINHA	KG	Canjiquinha ou Quirerinha de milho. Produto obtido pela moagem do grão de milho (Zea mays L.) degerminado. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

32	CARNE BOVINA EM CUBOS	KG	Carne bovina em cubos, tipo patinho, in natura congelada, isenta de cartilagens, ossos e gordura aparente, cor, textura, odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá- la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
33	CARNE BOVINA EM ISCAS	KG	Carne bovina em iscas, tipo patinho, in natura congelada, isenta de cartilagens, ossos e gordura aparente, cor, textura, odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá- la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
34	CARNE BOVINA MOÍDA	KG	Carne bovina moída, tipo patinho, in natura, congelada, isenta de cartilagens, ossos e gordura aparente, cor, textura, odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionada em embalagem de 1 kg, atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
35	CARNE DE FRANGO FILÉZINHO SASSAMI	KG	Carne de frango, tipo sassami, in natura, sem osso e sem pele, congelado, sem tempero, sem manchas e parasitas. Não deverá apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característico. Embalagem de 1 kg, atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade
36	CARNE SUÍNA EM CUBOS	KG	Pernil sem ossos, in natura, sem pelo e sem gordura aparente, cortada em cubos, congelado, cor rosada característica, textura, odor e sabor característico. Com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

37	CARNE SUÍNA MOÍDA	KG	Pernil sem ossos, in natura, sem pelo e sem gordura aparente, moído, congelado, cor rosada característica, textura, odor e sabor característico. Com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
38	CEBOLA	KG	Cebola de primeira qualidade, bulbos de tamanho médio, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenra, livre de brotos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.
39	CENOURA	KG	Cenoura, produto sem as folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e/ou terra aderidos à superfície externa
40	CHÁ	KG	Chá de ervas tostada para infusão. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
41	CHEIRO VERDE	KG	Cheiro verde com tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte
42	CHICÓRIA	KG	Chicória com tamanho e coloração uniforme, preferencialmente orgânico, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.
43	CHUCHU	KG	Chuchu tipo branco ou verde, tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa.
44	COCO RALADO	KG	Produto obtido a partir do processo de desitradação da polpa de cocos secos, devidamente selecionados, esterilizados, despolpados, despeliculados, lavados e triturados. Sem adição de açúcar. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

45	COLORAU	KG	Colorau preparado com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, constituído de uma mistura de fubá com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum. Livre de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Isento de sujidades, parasitos e larvas. Não apresentando cheiro acre ou rançoso. Aparência pó fino. Cheiro e sabor próprios. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
46	COUVE FLOR	KG	Couve-flor, fresca, de primeira qualidade, inflorescência de tamanho médio, inteira, tenra, com coloração branca ou creme claro, sem manchas escuras, livre de sujidades, parasitas, insetos ou resíduos de fertilizantes. Ausência de danos mecânicos.
47	COUVE MANTEIGA	KG	Couve folha ou couve manteiga, folhas de tamanho médio, limpas e de boa qualidade, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Coloração uniforme e sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
48	ESPINAFRE	KG	Espinafre com tamanho e coloração uniforme, preferencialmente orgânico, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.
49	EXTRATO DE TOMATE	KG	Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de frutos maduros do tomateiro (Lycopersicum esculentum L.) por processo tecnológico adequado. Extrato de tomate, composto de tomate, açúcar e sal. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade
50	FARINHA DE MANDIOCA	KG	Farinha de mandioca seca, torrada, tipo 1, fina, com coloração e odor característico. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

51	FARINHA DE MILHO	KG	Farinha de milho média, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Produto obtido pela ligeira torração de grãos de milho amarelo.Não podendo estar fermentada, rançosa e úmida. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
52	FARINHA DE ROSCA	KG	Produto obtido por processo tecnológico adequado, onde utilizam de matérias-primas de fabricação de pães (farinha de trigo, água e fermento), obrigatoriamente torrado, num processo contínuo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
53	FARINHA DE TRIGO	KG	Farinha de trigo especial, tipo 1, contendo glúten, produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem transparente atóxica resistente de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
54	FEIJÃO CARIOCA	KG	Feijão carioca tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, Embalagem transparente atóxica resistente de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

55	FEIJÃO PRETO	KG	Feijão preto tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, Embalagem transparente atóxica resistente de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
56	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	KG	Fermento químico em pó formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade
57	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	KG	Produto obtido a partir de milhos pré-selecionados, hidratados, cozidos, laminados e forneados com calda de açúcar. O envase é automático e o acondicionamento é realizado manualmente em caixas de papelão. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
58	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR	KG	Flocos de milho amarelo sem açúcar. Ingredientes: milho, sal, complexo vitamínico, complexo mineral e antioxidantes. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

59	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO	KG	Fórmula infantil de seguimento à base de leite de vaca, para lactentes maiores de 6 meses de idade, isenta de sacarose e edulcorantes, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro, lactose como fonte de carboidratos, contendo também prebióticos (galacto- oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), nucleotídeos, DHA e ARA, ferro e com vitaminas e minerais. O produto deverá apresentar coloração branca, odor e sabor agradável, não rançoso, pó uniforme e sem grumos. Acondicionado em lata de folhas de flandres membranizadas e gaseificadas com capacidade para 400 ou 800g. Na rotulagem deverão estar descritos os seguintes dados: identificação do fabricante, quantidade do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, instruções de uso, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registros de inspeções sanitárias.
60	FRANGO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA SEM PELE	KG	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa in natura congelada, sem osso, sem pele, sem dorso, com consistência, cor e odor característico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem transparente atóxica resistente de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
61	FRANGO MOÍDO		Carne de frango in natura moída, congelada, sem osso, sem pele, sem dorso, com consistência, cor e odor característico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem transparente atóxica resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
62	FUBÁ	KG	Farinha fina feita com milho moído muito empregada na culinária. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
63	IOGURTE	LT	Iogurte de fruta, sabor morango. Produto resultante da fermentação do leite integral pasteurizado ou esterilizado, realizada com cultivos pro simbióticos de Lactobacillus bulgaricus e de Streptococcus thermophilus. Deve apresentar consistência cremosa firme. Preferencialmente isento de corantes artificiais. O produto não deve apresentar sujidades, corpos estranhos, cor não característica do produto e nem sabor ácido intenso. Embalagem resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

64	IOGURTE NATURAL	LT	Iogurte natural integral, resultante da fermentação do leite integral pasteurizado ou esterilizado, realizada com cultivos pro simbióticos de Lactobacillus bulgaricus e de Streptococcus thermophilus. Deve apresentar consistência cremosa firme. Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó reconstituído e fermento lácteo. Sem adição de açúcar ou preparos. Embalagem resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
65	LARANJA	UNIDADE	Laranja tipo bahia, lima e pera, frescas, íntegras e firmes, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto com aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso mínimo/médio por unidade: 100 g.
66	LEITE DE COCO	LT	Produto obtido a partir da trituração e prensagem das amêndoas ou polpa albuminosa do coco maduro, não devendo ser confundido com água de coco. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
67	LEITE EM PÓ INTEGRAL	KG	Leite integral (teor de gordura maior ou igual a 26,0%) em pó puro, sem adição de açúcar. Embalagem transparente atóxica, resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
68	LIMÃO		Limão tahiti ou galego fresco, de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos com grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação inicial que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Deve apresentar-se em início de maturação.

69	MAÇÃ	UNIDADE	Maçã fresca, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Peso mínimo/médio por unidade: 100 g.
70	MACARRÃO INTEGRAL	KG	Feito com trigo integral de alta qualidade, esse macarrão preserva todos os nutrientes naturais do grão, incluindo fibras, vitaminas e minerais. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
71	MACARRÃO SÊMOLA	KG	Macarrão de sêmola, sem ovos. Variedades: ave- maria, conchinha, cabelo de anjo, letrinhas, rigatone, espaguete, parafuso e talharim. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos e ao serem postas na água não devem se turvar antes da cocção. Também não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem de 500g ou 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
72	MAMÃO	KG	Mamão formosa, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, além de serem íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
73	MANDIOCA	KG	Mandioca, tubérculo in natura, limpa, firme. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem sinais
74	MANGA	KG	Manga com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.

75	MANTEIGA	KG	Manteiga cremosa com ou sem sal, de 1ª qualidade, embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
76	MARGARINA	KG	Margarina à base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com sal, contendo ômega 3 e/ ou 6. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
77	MELANCIA	KG	Melancia, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor vermelha e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
78	MELÃO	KG	Melão Amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fres cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos
79	MIGNON SUÍNO CUBOS	KG	Mignon suíno sem ossos, in natura, sem pelo e sem gordura aparente, cortada em cubos, congelado, cor rosada característica, textura, odor e sabor característico. Com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
80	MILHO EM CONSERVA	KG	Milho em conserva, sem conservantes artificiais. Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade.
81	NATA	KG	Gordura natural do leite que se acumula em camada na superfície dessa bebida. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

82	ÓLEO VEGETAL	KG	Óleo de soja 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Acondicionada em embalagem resistente, sem vazamento, contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
83	ORÉGANO	KG	Orégano desidratado, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração esbranquiçada, sabor alterado. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
84	OVO DE GALINHA	UNIDADE	Ovos de galinha, casca lisa, não trincada, limpa, em perfeito estado de conservação, devendo apresentar as características de qualidade, bem formados e com coloração própria, acondicionados em embalagens resistentes. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
85	PÃO CASEIRO	UNIDADE	Farinha de trigo, água, açúcar, leite em pó, fermento biológico, gordura vegetal, sal, reforçador de ácido ascórbico, conservador propionato de cálcio. Embalagem contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
86	PÃO DE FORMA	PCT	Pão de forma, fatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e de fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Peso médio de cada fatia 25g, acondicionado em embalagem transparente atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

87	PÃO DE FORMA INTEGRAL	PCT	Pão de forma fatiado integral, fatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha integral, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e de fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Peso médio de cada fatia 25 g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade. Data de fabricação de no máximo 3 dias na data da entrega.
88	PÃO DE HOT DOG	UNIDADE	Farinha pré mistura (enriquecida com Ferro e ácido fólico), açúcar, fermento biológico, água, conservante, propionato de cálcio, mix de vitaminas. Produto isento de leite, soro de leite e/ou lactose. Contém Glúten. Embalagem contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
89	PÃO DE LEITE	UNIDADE	Pão de leite, produto à base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, gordura hidrogenada ou banha, reforçador, açúcar, sal, anti-mofo e leite. O pão deve ser macio e novo. Embalagem contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
90	PÃO FRANCÊS	UNIDADE	Também conhecido como pão de sal, pão de trigo, pão massa grossa, careca, pão jacó, cacetinho, média, carioquinha, filão ou pão carioca é um tipo de pão de tamanho pequeno, no formato cilíndrico e alongado, com miolo branco e macio e casca dourada e crocante popular no Brasil. É feito de farinha, sal, água e fermento. Embalagem contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

91	PASTA DE AMENDOIM	KG	Produto feito com grãos de amendoins selecionados e torrados, garantindo dessa maneira um sabor diferenciado. Não contém açúcar, lactose, glúten. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
92	PEPINO	UNIDADE	Pepino in natura, comum e de cor verde escura ou verde escura brilhante. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitosque possam alterar sua aparência e qualidade.
93	POLPA DE FRUTAS	KG	A polpa de fruta é extraída de frutas rigorosamente pré-selecionadas, no ponto ideal de maturação e sadias. É um produto natural sem adicão de conservantes, preservada por congelamento , o que a torna ideal para uma vida saudavel. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
94	QUEIJO MINAS	KG	O Queijo Minas frescal, é um produto elaborado através do leite cru refrigerado, coletado em propriedades rurais, transportados em caminhões com tanques rodoviários isotérmicos com revestimento interno e externo em aço inox; logo após a chegada no laticínio e realização das análises laboratoriais que comprovem a qualidade do leite este é submetido ao tratamento térmico a uma temperatura entre 72 e 75℃ por um tempo de 15 a 20 segundos, em um pasteurizador composto de 4 conjuntos de placas trocadoras de temperaturas, dotado de um termógrafo, painel de controle, válvulas automáticas de desvio de fluxo, termômetros para aferição dos termômetros digitais do sistema e torneira de prova. O processo de pasteurização é finalizado com o resfriamento imediato do leite no mesmo equipamento a uma temperatura entre 01 a 04℃. O queijo se dá pela coagulação do leite já pasteurizado com a adição do coalho líquido e demais ingredientes subscritos. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

95	QUEIJO MUSSARELA	KG	Queijo fatiado, de boa qualidade, refrigerado, contendo somente leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coalho/coagulante e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente atóxica e resistente, a qual deverá apresentar a identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
96	QUIABO	KG	Quiabo in natura, comum e de cor verde. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitosque possam alterar sua aparência e qualidade.
97	REPOLHO BRANCO	KG	Repolho tipo branco, tamanho médio a grande, folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica. Devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
98	REQUEIJÃO	KG	Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
99	RICOTA	KG	Produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

100	SAL	KG	Sal marinho refinado, iodado, deverá se apresentar em cristais brancos de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (não tóxico) na dosagem de acordo com a legislação federal específica. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente
101	TAPIOCA GRANULADA	KG	Produto processado da fécula extraída da raiz da mandioca. Consiste em pequenos grânulos que são formados após a fécula ser parcialmente hidratada e depois secada. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
102	TOMATE	KG	Tomate, tamanho médio, com grau de maturação adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
103	TRIGO PARA QUIBE	KG	Conhecido como triguilho ou bulgur, nada mais é do que o grão integral do trigo que passa por alguns processamentos mínimos, uma espécie de pré-cozimento, para depois serem secos e moídos. O resultado é um cereal ainda integral, porém com os grãos quebradinhos. A embalagem deve conter identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
104	UVA PASSA	KG	Passas, ou uvas passas, são uvas que passaram por um processo de desidratação, tornando-se um dos tipos mais conhecidos de frutas secas. Originadas de diferentes variedades de uvas. A embalagem deve conter identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.
105	VAGEM	KG	Vagem fresca, bem desenvolvida, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.

106	VINAGRE	FR	Vinagre de vinho branco, produto natural, fermentado, acético, simples. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, conservantes, não contendo glúten, livre de sujidades, material terroso, detritos animais e vegetais. A embalagem deve conter identificação do fabricante, origem do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade.

APÊNDICE IV – ANEXO I

RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS MÍNIMOS PARA AS UNIDADES CONSUMIDORAS, UNIFORMES , EPIs, GÁS GLP E FILTRO PARA ÁGUA

Os equipamentos e utensílios deverão ser dimensionados, distribuídos e repostos de acordo com as necessidades das cozinhas produtoras de refeições de merenda escolar.

4- RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS

1.5- **Fogão** Fogão com 04 a 06 queimadores, equipamento com capacidade suficiente para atender a necessidade por período diária da execução dos cardápios . As chamas deverão estar sempre reguladas, o equipamento não deverá apresentar queimadores que lance queimem excessivamente o fundo das panelas deixando manchas escuras. Deverá ser livre de ferrugem, corrosões e outras avarias.

1.6- **Refrigerador** Podendo ser de dois tipos de acordo com a necessidade da produção de merenda escolar:

Tipo industrial

Com 2 ou 4 portas com capacidade em litros suficiente de modo a atender a política de abastecimento adotada para cada Unidade e conforme a necessidade de itens constantes no cardápio que necessitem de refrigeração. Os equipamentos devem se manter livres de ferrugem corrosões e com temperatura regulada sem formação excessiva de gelo . E também deve apresentar:

- Pés com rodízio;

- Dreno para limpeza;

- Puxadores ergonômicos, portas com trincos e dobradiças.

Refrigerador vertical.

Os refrigeradores verticais deverão ter sua capacidade em litros de acordo com a política de abastecimento adotada para cada unidade e de acordo com a necessidade de itens executados do

cardápio que necessite de refrigeração. Deverão se apresentar livres de ferrugem, corrosões, avarias na pintura e na cor branca e ter duas portas. Também deverá conter:

- prateleiras removíveis;

- Freezer;

- lâmpada interna refrigerador

1.7- **Freezer** Os freezers deverão ter capacidade suficiente de modo a atender a política de abastecimento adotada em cada Unidade. Deverão estar livre de ferrugem, pintura descascada, com temperatura sempre regulada sem formação excessiva de gelo , sem outras avarias. Poderão ser horizontais com uma ou duas portas ou verticais. Deverão também apresentar:

- Pés com rodízio e puxadores ergonômicos;

- dupla função (refrigerador e congelador);

- dreno frontal;

- resistência a corrosão e impactos;

- Voltagem de acordo com as instalações da unidade produtora de refeições de merenda;

- Prateleiras removíveis e de fácil higienização;

- Tampa balanceada;

- Gabinete interno de chapa de aço.

1.8- **Liquidificador** O liquidificador deverá ter sua capacidade em litros de acordo com a necessidade para execução dos cardápios de merenda. Deverá ter o copo, tampa e motor em inox, ser livre de ferrugens, corrosões, ruídos excessivos e estranhos ao equipamento. Voltagem de acordo com as instalações de cada unidade produtora de merenda escolar.

5- RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS

2.1- concha

Concha em inox número 09 (nove) para porcionamento;

2.2- escumadeira

Escumadeira em inox número 09 (nove) para porcionamento;

2.3- colher de sopa em inox

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.4- garfo

2.5- faca

2.6- colher de sobremesa em inox

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.7- Caneca

Caneca com alça em polipropileno, inquebrável, indeformável e atóxica, com capacidade para 300 ml, na cor azul escuro, formato cilíndrico redondo, sem dobra na parte inferior externa, com espessura: 3,0 mm, diâmetro: 80 mm aproximadamente e resistente a temperatura de 130° c

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários dos períodos, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização de pratos.

2.8- Prato

Prato fundo em vidro temperado com formato redondo e espessura resistente à temperatura de 100° C.

Em quantidade suficiente para servir os alunos nos horários de distribuição das refeições, sem necessidade de interromper a distribuição para higienização.

2.9- Descascador de legumes manual

Em inox, com mecanismo seletor das lâminas para determinar o tipo de corte escolhido, de fácil e limpeza, com cabo revestido em silicone, antideslizante e seguro.

2.10- Acendedor de fogão a gás

Acendedor de fogão automático composto por base de plástico, lançador de metal e gás butano.

2.11- Ralador

Feito em aço inoxidável polido em material resistente.

2.12- Caçarolas

Tipo hotel**,** em alumínio com orla de alumínio**,** em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.13- Caldeirões

Tipo hotel**,** em alumínio com orla de alumínio**,** em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.14- Assadeira

Tipo hotel**,** em alumínio com alça de alumínio**,** em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.15- Cortador de Legumes

Em tamanho, quantidades e modelo (tripé ou de bancada/mesa) de modo a atender as necessidades da execução dos cardápios nas escolas. Com corpo, cabo, basculante confeccionado em alumínio fundido, com pintura eletrostática. Colunas em tubo de aço, facas em aço inox.

2.16- Facas para corte

Facas com lâminas em aço inoxidável, com cabo anatômico em polipropileno branco e em tamanhos e quantidades de acordo com a necessidade para execução dos cardápios.

2.17- Placas de corte

Em polietileno, antibacterianas, retangulares, de fácil higienização e em tamanhos e quantidade de modo a atender as necessidades de produção de cardápios.

2.18- Caixas plásticas

Caixas tipo monobloco, na cor branca, com tampa, fabricada com plástico atóxico.

2.19- Canecão Tipo Hotel

Tipo hotel**,** em alumínio com pegador anatômico**,** em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.20- Pá para caldeirão.

Pá confeccionada inteira em polietileno, em tamanhos e quantidades suficientes para a execução os cardápios nas unidades.

2.21- Panelas de pressão

Panelas de pressão em alumínio polido e sistema de segurança aprovado pelo IMETRO, em quantidade suficiente, de acordo com a necessidade de produção das unidades.

2.22- Termômetro digital para equipamentos

2.23 – Forno elétrico

6- RELAÇÃO DE UNIFORMES E EPIS

3.1- Uniformes

3.1.1- Calça Branca em Sarja, com elástico no cós.

3.1.2- Camiseta em algodão branca com ou sem logotipo da empresa **OU** Jaleco branco sem bolsos, manga curta, com ou sem logotipo da empresa.

3.1.4- Touca capilar, protetora (tipo redinha) na cor branca, com acabamento circular cobrindo a extremidade do produto em elástico branco. Confeccionada com tecido 100% sintético de poliamida.

3.1.5- Touca branca de pano.

3.1.6- Avental de pano.

3.2 EPI's (Equipamento de Proteção Individual)

3.2.1- Sapato fechado, sem cadarço, antiderrapante, impermeável, na cor branca.

3.2.2- Bota branca tipo sete léguas, na cor branca

3.2.3- Luvas Térmicas

3.2.4- Luvas de borracha

3.2.5- Avental de PVC

4-GÁS GLP

A empresa vencedora deverá fornecer serviços de abastecimento e manutenção de gás GLP para as unidades produtoras de merenda, executado por empresas habilitadas, em conformidade com as legislações vigentes (NBR 15.526/NBR 13013:2013/NBR 15.358:2014).

Os serviços de instalação de gás de cozinha deverão ser realizados por profissionais técnicos devidamente habilitados ou especializados, sob responsabilidade da CONTRATANTE, incluindo substituição de tubulação devido ao desgaste por tempo de uso.

5- FILTROS DE ÁGUA

A empresa contratada será responsável pela instalação e manutenção de filtro de água para as cozinhas produtoras de merenda, assim como a troca refil sempre que necessário.

APÊNDICE VI - ANEXO I

INDICADORES DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (FATURAMENTO)

INDICADORES		
	SIM / BOM	**NÃO / RUIM**
refeição servida completa, ou seja, com todos os itens que compõem o cardápio		
refeição servida a todos os alunos		
qualidade da refeição servida		
substituição de cardápio dentro dos critérios definidos neste edital		
atendimento integral à alimentação de alunos com necessidades alimentares especiais conforme laudo médico		
cumprimento dos horários de distribuição da refeição aos alunos estabelecidos por cada unidade escolar		
substituição de mão-de-obra da CONTRATADA em caso de prejuízo à prestação do serviço na unidade (ex: atraso na distribuição da refeição, descumprimento de cardápio sem aviso prévio)		
condições higiênico-sanitárias da cozinha		
uniforme e asseio de seus colaboradores		
manter nutricionista responsável técnico pela unidade escolar		

A CONTRATADA deverá atingir 90% das metas estabelecidas nestes indicadores como critério para o pagamento integral da fatura mensal. O não cumprimento das metas poderá acarretar em glosas proporcionais sobre o valor a ser pago. Este mecanismo de pagamento por resultado funcionará de forma independente da aplicação de outras sanções por descumprimento contratual, servindo como

uma ferramenta para induzir a melhoria contínua da qualidade do serviço e garantir que os recursos públicos empregados resultem em efetiva melhoria na alimentação escolar, no desempenho dos alunos e na eficiência da gestão municipal.

ANEXO 08

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE PONTA GROSSA

CONTRATADO:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e

corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e mão-de-obra, para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) nas unidades educacionais e entidades relacionadas no presente edital e seus anexos:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado do Paraná, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico.

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de Paraná, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura:

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura:

Pela contratada:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura:

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura:

ANEXO 09

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TRIBUNAL

LICITAÇÃO Nº _____/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/2025 CONTRATANTE: MUNICIPIO DE PONTA GROSSA

CNPJ Nº: 76.175.884/0001-87

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO ADMINISTRATIVO N°:

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA: 12 (DOZE) MESES

OBJETO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar, executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merenda escolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados e mão-de-obra, para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) nas unidades educacionais e entidades relacionadas no presente edital e seus anexos:

Declaro, na qualidade de responsável pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, e serão remetidos quando requisitados:

a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;

b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;

c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;

d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;

e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

Informações Gerais

Lotes / Itens

«LOTE 1 (Val. Máx. Tot: R$ 88.961.088,50)Cód CAT/MAT/SERVOrdemDescriçãoUnid.Quant.Valor Máx. Unit. (R$)Val. Máx. Tot.(R$)33011Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação escolar,executado através de serviços contínuos, incluindo o pré-preparo e preparo da merendaescolar, com o fornecimento de todos os gêneros, e demais insumos, distribuição noslocais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutençãopreventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos deste edital licitatório, para atender ao programa de merenda escolar nasunidades educacionais no Município de Ponta Grossa/PRSVÇ188.961.088,5088.961.088,50»

Valor máximo estimado para este Pregão, na forma eletrônica: R$ 88.961.088,50 (oitenta e oito milhões, novecentos e sessenta e um mil e oitenta e oito reais e cinquenta centavos).

Informa-se que este valor é uma estimativa inicial para a fase de lances e disputa deste pregão pelos licitantes.

As condições estabelecidas no edital e seus anexos vinculam as partes, e poderá haver a elaboração do Termo de Contrato ou a sua substituição por outro instrumento similar e legal, da forma prevista na lei nº 14.133/2021.