EDITAL DE LICITAÇÃO

FUNDAMENTO LEGAL:	**REGULAMENTO MUNICIPAL:**
Lei Federal nº 14.133/2021	Decreto Municipal nº 2.045/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO:	**MODALIDADE/FORMA:**
Nº 152/2026	Pregão Eletrônico nº 026/2026

ÓRGÃO/ENTIDADE:	**UNIDADE (S) REQUISITANTE (S):**
Município de Luís Eduardo Magalhães/BA	• Secretaria Municipal de Educação – SME • Fundo Municipal de Educação - FME

OBJETO:

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos em alimentação escolar, incluindo a aquisição de insumos, compra de gêneros alimentícios, logística, fornecimento e preparo de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais, distribuição, bem como a higienização, conservação de alimentos, aquisição e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, conforme especificações baseadas em legislações vigentes e em atendimento ao Programa Nacional De Alimentação Escolar/PNAE, para atender os alunos da rede municipal de ensino, conforme solicitação e gestão da Secretaria Municipal de Educação do Município de Luís Eduardo Magalhães/BA.

IMPORTANTE:

A empresa licitante interessada na participação deste processo licitatório, deverá se cadastrar e/ou atualizar suas informações na plataforma BLL COMPRAS, (órgão gerenciador do certame) informações do responsável legal, CNPJ, endereço, telefone, e-mail, razão social, serão utilizadas pela plataforma para gerar automaticamente, contratos, atas de registros de preços, notificações etc.

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 152/2026

(Procedimento licitatório com inversão de fases)

INFORMAÇÕES DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

Processo Administrativo Nº	152/2026
Modalidade/Forma	Pregão Eletrônico nº 026/2026
Objeto	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços em alimentação escolar, incluindo a aquisição de insumos, compra de gêneros alimentícios, logística, fornecimento e preparo de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais, distribuição, bem como a higienização, conservação de alimentos, aquisição e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, conforme especificações baseadas em legislações vigentes e em atendimento ao Programa Nacional De Alimentação Escolar/PNAE, para atender os alunos da rede municipal de ensino, conforme solicitação e gestão da Secretaria Municipal de Educação do Município de Luís Eduardo Magalhães/BA.
Unidade (s) Solicitante (s)	Secretaria Municipal de Educação - SME Fundo Municipal de Educação - FME
Regime de Execução	Empreitada por preço unitário
Natureza continuada	Sim (x) Não ( )
Prazo de Pagamento	Em até 30 (trinta) dias
Critério de Julgamento	Menor Preço Global

Inversão de Fases	Sim (x) Não ( )
Garantia de Proposta	1% (um por cento)
Garantia Contratual	5% (cinco por cento)
Modo de Disputa	Aberto
Início de Recepção de propostas	**03/10/2026 Horário: 0h**
Fim de Recepção de propostas	**20/10/2026 Horário: 8h**
Data prevista da sessão disputa	**21/10/2026 Horário: 9h**
Referência De Tempo	Horário de Brasília – DF
Local da Sessão Disputa	https://bllcompras.com
Informações/Esclarecimentos oficiais	SAI - Diário Oficial - Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães E-mail: licitacao@pmlem.ba.gov.br

1. PREÂMBULO

1.1. A Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães/BA, no uso de suas atribuições legais, torna público, para o conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade PREGÃO, forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, para contratação do objeto especificado no termo de referência, anexo deste Edital, que será conduzido pelo Pregoeiro e comissão e equipe de apoio, designados pela Portaria nº 1.648, de 06 de fevereiro de 2026.

1.2. O presente certame será regido nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, do Decreto Municipal nº 2.045/2024 e das exigências estabelecidas neste Edital, além das demais normas pertinentes, observadas as condições estabelecidas neste ato convocatório e seus anexos.

1.3. A presente licitação tem por objeto a **contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos em alimentação escolar, incluindo a aquisição de insumos, compra de gêneros alimentícios, logística, fornecimento e preparo de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais, distribuição, bem como a higienização, conservação de alimentos, aquisição e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, conforme especificações baseadas em legislações vigentes e em atendimento ao Programa Nacional De Alimentação Escolar/PNAE, para atender os alunos da rede municipal de ensino,**

conforme solicitação e gestão da Secretaria Municipal de Educação do Município de Luís Eduardo Magalhães/BA, as especificações constam Termo de Referência, em anexo, o qual faz parte integrante deste Edital, independentemente de sua transcrição.

1.4. A licitação será dividida em único lote, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes for de seu interesse.

1.5. O critério de julgamento das propostas ocorrerá de acordo com as previsões deste Edital e a sua classificação será pelo critério de **MENOR PREÇO,** observados o atendimento das especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos.

1.6. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

1.7. A licitação em questão ocorrerá com a inversão de fases, conforme autorizado pelo art. 17, §1º da Lei 14.133/2021. Assim, a etapa de habilitação dos participantes deve ocorrer antes da apresentação das propostas e lances, visando garantir a melhor qualidade na prestação dos serviços relacionados a este Edital.

1.8. A inversão de fases, com a análise e julgamento da habilitação antecedendo a etapa de propostas, justifica-se plenamente diante da natureza complexa do objeto licitado e da necessidade de assegurar a vantajosidade econômica para o Município. Essa sistemática permite que apenas licitantes previamente habilitados ou seja, detentores de plena capacidade jurídica, técnica, fiscal e trabalhista avancem para a fase de julgamento das propostas, eliminando desde o início do certame eventuais concorrentes incapazes de executar o objeto com a eficiência e qualidade exigidas. Como resultado, evita-se a destinação de recursos administrativos à análise de propostas economicamente atrativas, porém inviáveis na prática, preservando-se o interesse público, a transparência e a correta aplicação dos recursos municipais, em consonância com os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente os da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa.

1.9. Ademais, a inversão de etapas trará como vantagens a avaliação antecipada da competência técnica, experiência e qualidade dos serviços oferecidos pelos concorrentes, com o objetivo de cumprir os padrões mínimos de qualidade estabelecidos no Termo de Referência. Isso visa prevenir a contaminação do preço através da disputa de lances antes

da avaliação da capacidade de execução do. Portanto, a competição começará após a avaliação da qualificação dos participantes, onde o menor preço será o fator crucial para selecionar a proposta mais vantajosa para a administração.

1.10. Considerando ainda, a elevada complexidade técnica e operacional do objeto licitado, a inversão das fases no processo de disputa revela-se uma estratégia que potencializa a eficiência procedimental. Ao priorizar a análise das condições de habilitação logo no início, assegura-se que apenas licitantes com comprovada capacidade técnica, operacional e jurídica avancem nas etapas subsequentes, mitigando o risco de propostas inexequíveis ou inadequadas. Tal medida reforça o caráter indiciário da habilitação como filtro qualificado, apto a assegurar que apenas operadores com real aptidão técnica e estrutura compatível com as exigências do contrato apresentem propostas, resguardando a Administração Pública de contratações ineficazes e promovendo a seleção da proposta mais vantajosa.

1.11. Nas licitações em que for adotada a inversão de fases, nos termos do art. 17, §1º, da Lei nº 14.133/2021, as licitantes deverão obrigatoriamente apresentar, até a data-limite para o envio das propostas indicada no preâmbulo deste Edital, tanto os documentos de habilitação quanto as respectivas propostas comerciais. Não se aplicará, portanto, a regra excepcional de apresentação posterior da documentação de habilitação apenas pela licitante mais bem classificada.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto desta licitação e que atenderem todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

2.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações do Brasil – BLL, podendo ser contatada através dos seguintes meios: Suporte ao Fornecedor Telefone **(41) 3097-4600** – e-mail: contato@bll.org.br comercial@bll.org.br

2.3. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

2.4. Não poderão participar desta licitação:
a) Empresas declaradas inidôneas para licitar e contratar junto a qualquer órgão da Administração direta ou indireta federal, estadual ou municipal, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (art. 14, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/21);
b) Empresas declaradas impedidas de licitar e contratar junto a qualquer órgão da Administração do Município de Luís Eduardo Magalhães (art. 14, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/21);
c) Empresas que mantenham 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 (art. 14, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21);
d) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/76, que estejam concorrendo entre si (art. 14, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/21);
e) Empresas que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenham sido condenadas 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 (art. 14, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21).

2.5. O impedimento de que tratam as alíneas “a” e “b” do item 2.4 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 (art. 14, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21).

2.6. Poderão participar do certame empresas reunidas em consórcio constituído especificamente para executar o objeto desta licitação, devendo ser observadas as seguintes regras:
a) comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados (art. 15, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21);
b) indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21);
c) admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado (art. 15, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/21);

d) impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada (art. 15, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21);
e) responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato (art. 15, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/21);
f) o licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido na alínea "a" deste item 2.6 (art. 15, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/21);
g) a substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pela Administração Municipal e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato (art. 15, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/21).
2.6.1. Fica estabelecido para o consórcio o acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira (art. 15, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21).
2.6.2. O acréscimo previsto no item 2.6.1 não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei (art. 15, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21).

3. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

3.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, 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 mais vantajosa
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 superior para homologar e autorizar a contratação;

l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

3.2. As pessoas jurídicas interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar os demais atos e operações no site: www.bllcompras.com

3.3. O cadastramento do licitante junto à Bolsa de Licitações do Brasil – BLL deverá ser requerido, acompanhado dos seguintes documentos:
a) Instrumento particular de mandato outorgando ao operador devidamente credenciado junto à BLL, poderes específicos de sua representação no pregão;
b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital; e especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos, mediante solicitação do Pregoeiro, no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. A empresa participante do certame não deve ser identificada.

3.4. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil.

3.5. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3.6. 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.

3.7. 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 da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

3.8. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.9. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4. DA PARTICIPAÇÃO:

4.1. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecido.

4.2. 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;

4.3. 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.

4.4. Por força do art. 4º, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21, NÃO SERÁ concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.5. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida através em contato com a Bolsa de Licitações do Brasil – BLL, pelos meios de contatos citados no item 2.2.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta contendo a descrição do objeto ofertado, marca, preço e demais condições exigidas, até a data e o horário estabelecidos no Edital para recebimento das Propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Incumbirá ao licitante 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 de sua desconexão.

5.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

5.5. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.6. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos abaixo, respeitando obrigatoriamente os termos transcritos no item 6.6 em diante.
a) Valor unitário e Total de cada Item;
b) Descrição detalhada do objeto, consoantes especificações do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
c) Marca, se for o caso;
d) Fabricante, se for o caso.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Os licitantes, sob pena de desclassificação, deverão apresentar declaração de que suas propostas de preços compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas.

6.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do bem ou serviço.
6.4.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.

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

6.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

6.7. A proposta inicial deverá ser formulada exclusivamente no sistema eletrônico, conforme formulário nele disponibilizado e anexada no campo específico.

6.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração, por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

6.10. No momento da apresentação da proposta, será exigida a comprovação do recolhimento de quantia a título de GARANTIA DE PROPOSTA, como requisito de pré-habilitação.

6.10.1. A garantia de proposta será equivalente a 1% (um por cento) do valor total do lote estimado para a contratação.

6.10.2. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

6.10.3. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

6.10.4. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/21, abaixo discriminadas:

a) caução em dinheiro;

b) 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 Fazenda; c) seguro-garantia, acompanhado do comprovante de pagamento e regularidade da seguradora junto a SUSEP;

d) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

e) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital.

7.2. A sessão pública será iniciada com a abertura da fase de HABILITAÇÃO, ocasião em que os licitantes deverão apresentar, exclusivamente por meio eletrônico, a documentação exigida nos itens de habilitação previstos neste Edital, para verificação do atendimento às condições de participação.

7.2.1. O Pregoeiro e a equipe de apoio, ou a equipe técnica da unidade administrativa demandante, procederão à análise dos documentos de habilitação apresentados, verificando o cumprimento integral dos requisitos exigidos.

7.2.2. As licitantes que não atenderem às exigências de habilitação terão sua participação inabilitada, com decisão devidamente fundamentada e registrada no sistema eletrônico, onde será disponibilizada a todos os participantes, assim que encerrada a fase de disputa de lances entre as licitantes habilitadas, mantendo assim, o sigilo da disputa, entre as habilitadas!

7.3. Após a habilitação, terá início a fase de disputa de lances entre as licitantes habilitadas, com a divulgação automática dos valores ofertados no sistema.

7.3.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que:
a) não estejam em conformidade com os requisitos deste Edital e do Termo de Referência;
b) contenham vícios insanáveis; ou
c) não apresentem as especificações técnicas exigidas.

7.3.2. A desclassificação será fundamentada e registrada no sistema, sendo acompanhada em tempo real por todos os participantes.

7.3.3. A não desclassificação imediata de uma proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação, após a negociação e análise detalhada.

7.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que apenas estas participarão da fase de lances. O sistema disponibilizará campo próprio para comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes classificados deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
7.5.1. Não serão aceitas propostas ou lances que apresentem preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, sob pena de desclassificação.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para a abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante poderá variar conforme o objeto licitado, quando o Pregoeiro definir margem mínima de lance para cada item.

7.9. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa definido no preâmbulo deste Edital, em conformidade com o disposto no art. 56 da Lei nº 14.133/2021.
7.9. **SE FOR ADOTADO O MODO DE DISPUTA ABERTO**: a etapa de envio de lances durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração desta etapa.
7.9.1 A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o item 7.9, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
7.9.2. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos itens acima, a etapa será encerrada automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances da seguinte forma:
a) ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; ou
b) ordem decrescente, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
7.9.3. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações.
7.9.4. Após o reinício previsto no item 7.9.3, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
7.9.5. Encerrada a etapa de que trata o item 7.9.4, o sistema ordenará e divulgará os lances da seguinte forma:
a) ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; ou
b) ordem decrescente, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto

7.10. **SE FOR ADOTADO O MODO DE DISPUTA ABERTO E FECHADO**: a etapa de envio de lances terá duração de 15 (quinze) minutos.

7.10.1. Encerrado o prazo previsto no item 7.10, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez)minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

7.10.2 Após a etapa de que trata o item 7.10.1, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo ou de maior percentual de desconto e os autores das

ofertas subsequentes com valores ou percentuais até 10% (dez por cento) superiores ou inferiores àquela, conforme o critério adotado, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.10.3. No procedimento de que trata o item 7.10.2, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.10.4. Na ausência de, no mínimo, 3 (três) ofertas nas condições de que trata o item 7.10.2, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo, observado o disposto no item 7.10.3.

7.10.5. Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 7.10.2 e 7.10.4, o sistema ordenará e divulgará os lances da seguinte forma:

a) ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; ou

b) ordem decrescente, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

7.11. **SE FOR ADOTADO O MODO DE DISPUTA FECHADO E ABERTO**: somente serão classificados automaticamente pelo sistema, para a etapa da disputa aberta, na forma disposta no item 7.9, com a apresentação de lances, o licitante que apresentou a proposta de menor preço ou maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores ou inferiores àquela, conforme o critério de julgamento adotado.

7.11.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.11, poderão oferecer novos lances sucessivos, na forma disposta no item 7.9, os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas inclusive as empatadas.

7.11.2. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações.

7.11.3. Após o reinício previsto no item 7.11.2, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.

7.11.4 Encerrada a etapa de que trata o item 7.11.3, o sistema ordenará e divulgará os lances da seguinte forma:

a) ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; ou

b) ordem decrescente, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

7.12. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.13. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente depois de decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.15. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
7.15.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.16. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
7.16.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.17. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.18. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:
a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
b) 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;
c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme estabelecido no Decreto Federal nº 11,430/23;

d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.18.1. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

a) empresas estabelecidas no território do Estado da Bahia;

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 Federal nº 12.187/09.

7.18.2. As regras previstas no item 7.18 não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade dos preços em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que:

a) contiver vícios insanáveis;

b) não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

c) apresentar preços inexequíveis;

d) apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário)

e) não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

f) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

8.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.3. Qualquer interessado no certame 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.

8.4. 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, 06 (seis) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
8.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceito pelo Pregoeiro.

8.6. 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, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro poderá exigir que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostras, sob pena de não aceitação da proposta, no local e prazo a ser indicado pelo Pregoeiro.
8.7.1. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
8.7.2. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
8.7.3. 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.
8.7.4. 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.
8.7.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.7.6. Após a divulgação do resultado da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
8.7.7. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for

8.8. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
8.8.1. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

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

8.11. 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.
8.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
8.11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, caso a administração pública, verifique o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente

quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, a desclassificação e/ou distrato ocorrerá de forma automática. Com o intuito de evitar casos fortuitos, a licitante deverá apresentar a sua situação através dos seguintes documentos:

a) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)

b) A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei Federal n° 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.2. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.2.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.2.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.

9.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.4. Após a solicitação encaminhada pelo Pregoeiro, o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar deverá apresentar pelo Sistema da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, no prazo máximo de 2 (duas) horas e nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

9.5. A habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar será verificada por meio dos documentos apresentados no Sistema da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, em relação à habilitação jurídica, à qualificação técnica, à regularidade fiscal, social e trabalhista e à qualificação econômico-financeira, conforme exigências constantes no Edital.

9.5.1. É dever de o licitante atualizar previamente a documentação constante no Sistema da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil para que estejam vigentes na data de apresentação da habilitação.

9.5.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

9.6. A fim de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro poderá suspender a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade dela.

9.7. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de inabilitação.

9.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.9. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.10. Somente haverá a necessidade de apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.11. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.12. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9.13. HABILITAÇÃO JURÍDICA

9.13.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

9.13.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

9.13.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

9.13.5. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da respectiva consolidação.

9.14. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.14.1. Para atendimento a qualificação técnica deste procedimento licitatório, a licitante deverá apresentar dos documentos exigidos no campo “Qualificação Técnica” do Termo de Referência, ANEXO-I, deste Edital.

9.15. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.15.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda - CNPJ;

9.15.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.15.3. Certidão de Regularidade para com as Fazendas Federal (inclusive perante a Seguridade Social), estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, com validade em vigor;

9.15.4. Certidão de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal, com validade em vigor;

9.15.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, que comprove inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, emitida pelo Banco Nacional de Devedores Trabalhistas – BNDT em www.tst.jus.br, com validade em vigor;

9.15.6. Declaração firmada por seu representante legal de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição Federal, conforme modelo anexo ao Edital;

9.16. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.16.1. **Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis** dos **2 (dois) últimos** exercícios sociais, já exigíveis, **devidamente registrados na Junta Comercial** e apresentado na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

9.16.1.1. Com o advento do SPED (Sistema Público de Escrituração Digital) e da ECD (Escrituração Contábil Digital), nos termos da Instrução Normativa da Receita Federal nº 787/07, as empresas enquadradas no regime de "Lucro Real", não mais registram o Livro Diário na Junta Comercial, como faziam anteriormente. Atualmente, as empresas enviam eletronicamente sua escrituração contábil à Receita Federal (por meio do SPED e ECD) e esta (Receita Federal) fica responsável pelo envio à Junta Comercial.

9.16.1.2. Em se tratando de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, optantes do SIMPLES, caberá ao licitante demonstrar a sua situação financeira conforme Resolução CFC N.º 1.418 que aprovou a ITG 0010 – Modelo Contábil para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte que em seu item 26 estabeleceu que: "26. A entidade deve elaborar o Balanço Patrimonial, a Demonstração do Resultado e as Notas Explicativas ao final de cada exercício social. Quando houver necessidade, a entidade deve elaborá-los em períodos intermediários."

9.16.1.4. Os documentos referidos no item 9.16.1 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

9.16.1.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação ficarão autorizadas a substituir os documentos referidos no item 9.16.1 pelo balanço de abertura.

9.16.2. O licitante deverá apresentar, com base nas informações disponibilizadas nos Balanços Patrimoniais, os índices que medem a situação financeira da empresa (Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Grau de Endividamento), apurados por meios das seguintes fórmulas:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG)

ILG = Ativo Circulante + Ativo Não Circulante
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)

ILC = Ativo Circulante
Passivo Circulante

GRAU DE ENDIVIDAMENTO GERAL (GEG)

GEG = Passivo Circulante + Passivo Não Circulante.
Ativo Total

OBS.: Os valores mínimos para tais indicadores deverão ser:

- Compras e Serviços:
- ILG maior ou igual a 1,0;
- ILC maior ou igual a 1,0;
- GEG menor ou igual a 1,0;

OBS.: É obrigatória a apresentação de todos os índices solicitados no item 9.16.2 (ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG), ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC) E GRAU DE ENDIVIDAMENTO GERAL (GEG) obterá classificação econômico-financeira relativa aos Balanços Patrimoniais, às empresas que apresentarem pelo menos dois dos três indicadores iguais ou superiores aos limites estabelecidos.

9.16.3. **Certidão negativa de Falência** expedida pelo distribuidor da sede da Pessoa jurídica, com data de expedição de no máximo **30 (trinta)** dias da data da sessão de abertura do certame.

9.16.4. Comprovação de patrimônio líquido mínimo de ***10% (dez por cento)*** do valor estimado do lote, ou ***capital social*** equivalente, nos termos do art. 69, §4º, da Lei nº 14.133/2021, por meio de:

a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis (DRE e demais) referentes aos 2 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis e publicados na forma da lei (ECD/SPED para digitais ou registrado na Junta Comercial para físicos), vedada substituição por balancetes provisórios;

b) Para capital social: contrato social consolidado ou últimas alterações contratuais registradas na Junta Comercial (ou equivalente), comprovando integralização mínima exigida;

LOTE	VALOR TOTAL ESTIMADO	PERCENTUAL EXIGIDO	VALOR MINIMO A SER A COMPROVADO
01	R$ 30.004.380,00	10%	R$ 3.000.438,00

9.17. OUTROS DOCUMENTOS:

9.1.7.1. Declaração, firmada por seu representante legal, de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme modelo do Anexo III do Edital;

9.17.2. Declaração, firmada por seu representante legal, de que os dirigentes da empresa não possuem vínculo com servidor público, conforme modelo do Anexo III do Edital;

9.17.5. **Alvará de Localização ou Funcionamento**, em plena validade, emitido pelo órgão responsável da sede da licitante.

9.17.6. **Alvará Sanitário ou Licença Sanitária**, em plena validade, emitido pelo órgão responsável da sede da licitante.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. **A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser inserida no sistema BLL, na aba documentos complementares, ajustar os valores unitários no sistema, conforme proposta e lance final realinhada no prazo de 02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro, e deverão ser redigidas em língua portuguesa, digitada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal, contendo as seguintes informações:
a) identificada com a razão social, endereço, número da inscrição no CNPJ do estabelecimento que apresentou a proposta e que necessariamente emitirá a Nota Fiscal;
b) conter os dados (Nome completo, RG, CPF e endereço) do responsável pela assinatura do Contrato, bem como a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
c) Especificações Detalhadas do Objeto Ofertado, consoante exigências do edital;

d) Valor Unitário e Total para Cada Item, consoantes valores finais ofertados na sessão de lances do Pregão Eletrônico, expresso em algarismo com duas casas decimais;
e) Valor Total da Proposta, expressos em algarismo com duas casas decimais e por extenso;
c) Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão de abertura da licitação. Se na proposta não constar prazo de validade, subentende-se 60 (sessenta) dias.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e concederá o prazo de **15 (quinze) minutos** após a declaração emitida em sessão pública, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões por escrito, pelo sistema eletrônico.

11.2.3. O prazo para apresentação de contrarrazões pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

11.2.4. Fica assegurada aos licitantes vista imediata dos elementos do processo administrativo, indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. Não serão conhecidos os recursos interpostos após o respectivo prazo legal e/ou subscrito por representante que não comprove poder de representação legal.

11.4. Não serão aceitos como recursos as alegações e memoriais que não se relacionem minimamente às razões indicadas pelo licitante no sistema eletrônico.

11.5. A Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães não se responsabilizará por recursos endereçados via postal ou por outras formas, entregues em locais diversos do Setor de Licitações e Contratos, e que, por isso, não sejam protocolizados no prazo legal.

11.6. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

11.7. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11.9. A decisão acerca de recurso interposto será comunicada a todos os licitantes através do sistema da Bolsa de Licitações do Brasil – BLL, bem como por meio de publicação no Diário Oficial do Município.

12. DA 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 mais bem 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.
12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no cadastro no sistema da Bolsa de Licitações do Brasil – BLL, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

14. DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato de prestação de serviços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, por meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.3. O prazo estabelecido para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo (s) licitante (s) vencedor (s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

14.4. As eventuais contratações com o licitante vencedor obedecerão às condições constantes da Minuta do Contrato – Anexo V deste Edital.

14.5. Após assinatura do contrato será emitida pelo Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães uma Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento/Serviços, ou outro documento equivalente, constando os quantitativos, prazos e condições de entrega do objeto contratado.

14.5.1. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica o reconhecimento de que:
a) A referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei Federal nº 14.133/21;
b) A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
c) A contratada reconhece que as hipóteses de extinção do contrato são aquelas previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos no art. 139 da mesma Lei.

14.6. Previamente à contratação a Administração realizará consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como verificará a regularidade fiscal e trabalhista da licitante vencedora.

14.7. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da contratação.

14.8. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será realizado pelo Contratante, através de crédito em conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, e depois de atestada pelo Contratante a execução do objeto licitado.

15.1.1. A Nota Fiscal deverá ser apresentada em conformidade ao CNPJ da Prefeitura Municipal e/ou CNPJ do Fundo Municipal, e deverá vir acompanhada das Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista, bem como de todas as Ordens de Fornecimento/Prestação de Serviços encaminhados à Contratada.

15.2. Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte da Contratada, o decurso do prazo de pagamento será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

15.3. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preço.

15.4. Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

16.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária, prevista na Lei Orçamentária Anual vigente, consignada à Administração contratante, conforme classificação programática específica.

UNIDADE: 0206200 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME
ATIVIDADE:
12.306.704.2.017 - GESTÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
12.361.701.2.016 - GESTÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA SALÁRIO - EDUCAÇÃO - QSE

ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO
3.3.90.39.00 - OUTROS SERVIÇOS TERCEIROS-PESSOA JURÍDICA

FONTE:
1.5000000 - REC. não Vinc. de Imp.
1.5520000 - TRANSF.FNDE-Prog.Nac.de Alim.Escolar-(PNAE)
1.5500000 - Salário Educ

17. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

17.1. O licitante ou a contratada será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) dar causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13.

17.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste edital as seguintes sanções:
a) advertência;
b) multa;
c) impedimento de licitar e contratar;
d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

17.4 A sanção de **advertência** será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista na alínea "a" do item 17.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

17.5. A sanção de **multa** será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 17.1, respeitados os seguintes parâmetros:
a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo de convocação fixado neste edital;
b) multas indenizatórias e moratórias fixadas no contrato.

17.6. A sanção de **impedimento de licitar e contratar** será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do item 17.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Luís Eduardo Magalhães, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

17.7 A sanção de **declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas alíneas "h", "i", "j", "k" e "l" do item 17.1, bem como pelas infrações administrativas previstas nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do item 17.1 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

17.8. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item 17.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

17.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

17.9.1. As multas previstas neste capítulo não têm caráter compensatório e seu pagamento não eximirá a Contratada da responsabilidade de perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

17.10. A aplicação das sanções previstas no item 17.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

17.11. Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

17.12. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou a contratada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

17.13. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou a contratada poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

17.14. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

17.15. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei Federal nº 14.133/21 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

17.16. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a contratada a multa de mora, na forma prevista no contrato.

17.16.1 A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na legislação.

18. DO REAJUSTAMENTO E DA REVISÃO DOS PREÇOS

18.1. Os preços contratuais estão referidos ao mês orçamento da Administração e o valor do Contrato poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, tomando-se por base a variação IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo, ou, na sua falta, de acordo com o índice que legalmente vier a lhe substituir

18.2. A revisão de preços, nos termos da alínea “d” do inciso II do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133/21, dependerá de requerimento do interessado quando visar recompor o preço que se tomou insuficiente, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo ser instaurada pela própria administração quando colimar recompor o preço que se tornou excessivo.

18.3. Mesmo quando comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133/21, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por extinguir o Termo de Contrato e iniciar outro procedimento licitatório.

18.4. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado, nas mesmas condições do registro, e definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pelo Município, para alteração, por aditamento, dos preços.

19. DA REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO:

19.1. A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório, poderá revogá-lo somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

19.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da contratada de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DAS SOLICITAÇÕES DE ESCLARECIMENTO

20.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o presente edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/21, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

20.2. A impugnação deverá ser realizada de forma eletrônica, através do Sistema da Bolsa de Licitações do Brasil – BLL.

20.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

20.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

20.5. As solicitações de esclarecimento referentes a este processo licitatório deverão ser enviadas ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, por forma eletrônica, através do Sistema da Bolsa de Licitações do Brasil - BLL.

20.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame., e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

20.7. As impugnações e solicitações de esclarecimento não suspendem os prazos previstos no certame.
20.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

20.8. As respostas aos pedidos de impugnação e esclarecimentos serão divulgadas no sistema da Bolsa de Licitações do Brasil e publicados no Diário Oficial do Município.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

21.2. 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 em contrário, pelo Pregoeiro.

21.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

21.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

21.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

21.7. O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

21.8. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

21.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

21.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

a) ANEXO I – Termo de Referência – Projeto Básico e seus anexos.

b) ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;

c) ANEXO III – Modelo Declaração Unificada;

d) ANEXO IV – Modelo de Declaração de disponibilidade de equipamentos

e) ANEXO V – Minuta do Contrato de Prestação de Serviços

Luís Eduardo Magalhães/BA, 02 de outubro de 2026.

ONDUMAR FERREIRA BORGES JÚNIOR
Prefeito Municipal

JEFFERSON LEITE DE MELO
Secretário Municipal de Educação

ANEXO – I

TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – FME

1 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a **contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos em alimentação escolar, incluindo a aquisição de insumos, compra de gêneros alimentícios, logística, fornecimento e preparo de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais, distribuição, bem como a higienização, conservação de alimentos, aquisição e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, conforme especificações baseadas em legislações vigentes e em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, para atender os alunos da rede municipal de ensino de Luís Eduardo Magalhães – BA.**

1.2 O objeto desta contratação será executado de forma integrada, compreendendo, para fins de execução contratual, as seguintes parcelas:

I – O fornecimento de refeições prontas, incluindo os respectivos gêneros alimentícios (produtos), conforme detalhamento nos Anexos Técnicos I (Da composição dos itens de refeição e serviço e *per capita)*, Anexo II (Da qualidade do alimento) e o Anexo VII (Classificação das Dietas Especiais) quando houver alunos com necessidades alimentares especiais, nas unidades escolares e suas respectivas quantidades descritas no Anexo IV (Da relação matriculados por unidade e endereços das unidades); ressalvadas as situações em que os insumos forem fornecidos pela Contratante (Produtos oriundos da Agricultura Familiar);

II – A prestação dos serviços de preparo, manipulação, distribuição, higienização, logística e apoio operacional, conforme detalhamento nos Anexos Técnicos III (Dos serviços), V (Do quantitativo de utensílios e equipamentos) e VI (Quadro de pessoal necessário para execução), nas unidades escolares e suas respectivas quantidades descritas no Anexo IV (Da relação matriculados por unidade e endereços das unidades);

1.3 Conforme especificação:

MERENDA ESCOLAR 2026 / 2027							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND.**	**QTD/ DIA**	**DIAS LETIVOS**	**QTD. DE REFEIÇÕES NO TOTAL/ DIAS LETIVOS**	**VLR. UNITÁRIO**	**VLR. TOTAL**
1	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 01 (Lanche Simples I)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$ 2,11	R$ 4.383.999,75
2	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	Refeição	2.000	195	390000	R$ 1,34	R$ 522.600,00
3	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 03 (Lanche Simples III)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$ 0,97	R$ 2.015.393,25
4	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I)**	Refeição	20.610	195	4018950	R$ 1,73	R$ 6.952.783,50
5	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II)**	Refeição	1.700	195	331500	R$ 1,80	R$ 596.700,00
6	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 06 (Almoço)**	Refeição	1.000	195	195000	R$ 5,67	R$ 1.105.650,00

7	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 07 (Integral - Educação Infantil)**	Refeição	2.700	195	526500	R$ 5,90	R$ 3.106.350,00
8	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 08 (Educação de Jovens e Adultos - EJA)**	Refeição	550	195	107250	R$ 2,01	R$ 215.572,50
9	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos) Observação: Este item se refere a apenas a 5 dias letivos de datas comemorativas sendo: - Dia das mães; - Festejos Juninos; - Dia dos Pais; - Dia do Estudante; - Dia das Crianças.**	Refeição	25.520	5	127600	R$ 2,98	R$ 380.248,00
10	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 01 (Lanche Simples I)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$ 0,93	R$ 1.932.284,25
11	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	Refeição	2.000	195	390000	R$ 0,80	R$ 312.000,00
12	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 03 (Lanche Simples III)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$ 1,01	R$ 2.098.502,25
13	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I)**	Refeição	20.610	195	4018950	R$ 1,04	R$ 4.179.708,00

14	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II)**	Refeição	1.700	195	331500	R$ 0,95	R$ 314.925,00
15	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 06 (Almoço)**	Refeição	1.000	195	195000	R$ 2,06	R$ 401.700,00
16	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 07 (Integral - Educação Infantil).**	Refeição	2.700	195	526500	R$ 2,17	R$ 1.142.505,00
17	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 08 (Educação de Jovens e Adultos - EJA).**	Refeição	550	195	107250	R$ 0,93	R$ 99.742,50
18	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos) Observação: Este item se refere a apenas a 5 dias letivos de datas comemorativas sendo: - Dia das Mães; - Festejos Juninos; - Dia dos Pais; - Dia do Estudante; - Dia das Crianças.**	Refeição	25.520	5	127600	R$ 1,91	R$ 243.716,00
VALOR TOTAL:			**150780**		**19704500**		**R$ 30.004.380,00**

Parágrafo único. As quantidades de refeições indicadas consideram 195 (cento e noventa e cinco) dias letivos regulares, acrescidos de 05 (cinco) dias destinados a eventos festivos, totalizando 200 (duzentos) dias de atendimento, conforme especificado no Item 09 e 18 da tabela acima, razão pela qual o valor total do lote contempla a totalidade desses 200 dias.

1.4 VALOR GLOBAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R$ 30.004.380,00 (Trinta milhões, quatro mil e trezentos e oitenta reais).

1.5 As quantidades previstas neste Termo de Referência possuem caráter estimativo e destinam-se ao dimensionamento da contratação e à formação da proposta, não constituindo obrigação de consumo integral pela CONTRATANTE. A execução e o pagamento observarão exclusivamente os quantitativos efetivamente solicitados, fornecidos e atestados, conforme as necessidades da Rede Municipal de Ensino.

1.6 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.7 A vigência do contrato será de **12 (doze meses)**, com início na data de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021, poderá ser prorrogado, observados os requisitos legais aplicáveis aos contratos de serviços de natureza continuada e a demonstração da vantajosidade, desde que haja interesse da Administração e vantajosidade na manutenção da contratação.

1.8 A eventual prorrogação contratual, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021 estará condicionada à avaliação periódica de desempenho da contratada, com base em critérios previamente definidos no Termo de Referência e no contrato, incluindo indicadores de qualidade, regularidade na prestação dos serviços, atendimento aos padrões nutricionais, cumprimento das normas sanitárias e satisfação dos usuários.

1.9 No valor estão inclusos todos os custos para total execução do objeto, incluindo todos os insumos, impostos e taxas, despesas com transporte, entrega e outras despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto deste Termo de Referência. **Ressalvados exclusivamente os gêneros alimentícios fornecidos diretamente pela Contratante nos dias definidos para a utilização de produtos oriundos da Agricultura Familiar**.

1.10 A execução do objeto dar-se-á de **forma indireta**, sob o regime de **empreitada por preço unitário,** considerando-se que o pagamento ocorrerá conforme o número de refeições efetivamente solicitadas, por tipo de refeição, de acordo com as quantidades demandadas pela Contratante.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 Do Conceito

2.1.1 A merenda escolar configura-se como política pública essencial e permanente, integrante do conjunto de ações estratégicas do Estado voltadas à garantia do direito humano à alimentação adequada e à promoção do desenvolvimento integral dos estudantes da educação básica;

2.1.2 O conceito e obrigatoriedade da merenda escolar encontram respaldo na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996), nos artigos 2º e 4º, os quais estabelecem que a educação deve garantir o desenvolvimento integral do aluno, seu preparo para a cidadania e sua qualificação para o trabalho, assegurando a igualdade de condições de acesso e permanência nas escolas;

2.1.3 A Lei nº 11.947/2009 institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), administrado pelo FNDE, e estabelece as condições para o repasse de recursos, visando promover o crescimento saudável, o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o desempenho escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis;

2.1.4 O Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/1990), em seu artigo 4º, estabelece ser dever do poder público assegurar, com prioridade absoluta, a efetivação dos direitos das crianças e adolescentes, incluindo o direito à alimentação;

2.1.5 A alimentação escolar compreende o conjunto de ações planejadas e articuladas para garantir o fornecimento de refeições balanceadas, seguras e adequadas às necessidades nutricionais dos alunos da rede pública municipal.

2.1.6 Mais do que o fornecimento de refeições, a merenda escolar constitui ferramenta estratégica de promoção da saúde, melhoria do rendimento escolar e inclusão social, articulando diferentes setores governamentais e fortalecendo a agricultura familiar, a educação alimentar e nutricional e a equidade no acesso a alimentos saudáveis, incluindo a prioridade de compra de produtos provenientes de grupos formais e informais de mulheres, conforme atualizado pelo PNAE.

2.2 Da necessidade

2.2.1 A presente contratação justifica-se pela necessidade técnica, administrativa e operacional de assegurar a execução contínua, regular e qualificada dos serviços de alimentação escolar na rede municipal de ensino, em observância às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às demais normativas legais e sanitárias aplicáveis;

2.2.2 A necessidade da presente contratação decorre da iminência do encerramento do contrato atualmente vigente, o que exige a adoção de medidas administrativas tempestivas para assegurar a continuidade da prestação dos serviços. Ressalta-se que a alimentação escolar é um serviço essencial e contínuo, cuja interrupção pode causar prejuízos diretos ao processo de ensino-aprendizagem, à saúde e ao bem-estar dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, para os quais a refeição escolar representa importante complemento alimentar diário;

2.2.3 A execução dos serviços de alimentação escolar compreende um conjunto de atividades interdependentes e de elevada complexidade técnica, incluindo: planejamento de cardápios segundo parâmetros nutricionais específicos, observando limites para alimentos processados e ultraprocessados; aquisição e controle de qualidade de gêneros alimentícios; armazenamento adequado; preparo das refeições; transporte; distribuição; e monitoramento das condições higiênico-sanitárias e operacionais;

2.2.4 Tais atividades exigem estrutura logística consolidada, equipamentos apropriados, profissionais qualificados, supervisão técnica contínua e cumprimento rigoroso das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, conforme preconizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e diretrizes do FNDE;

2.2.5 O Município de Luís Eduardo Magalhães, na condição de Entidade Executora do PNAE, por meio da Coordenação de Merenda Escolar conta com equipe técnica composta por nutricionista responsável, quadro técnico e servidores de apoio administrativo, que desempenham as atribuições inerentes à gestão da alimentação coletiva nas escolas e às ações de saúde coletiva vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**;**

2.2.6 Compete à equipe municipal, dentre outras atribuições vinculadas ao PNAE e às atividades administrativas e financeiras relacionadas à alimentação coletiva, o planejamento e a supervisão dos cardápios, o acompanhamento nutricional dos estudantes, a fiscalização das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), a elaboração de processos de aquisição de gêneros alimentícios, o monitoramento das boas práticas de manipulação, a fiscalização da capacitação de manipuladores, o controle sanitário e

estrutural das cozinhas escolares, bem como a interface com os setores de vigilância sanitária e saúde pública;

2.2.7 Contudo, apesar da existência de equipe técnica qualificada, o quadro funcional da EEX é insuficiente para a execução direta de todas as atividades operacionais, considerando que a rede municipal conta com mais de 40 unidades escolares. As etapas de preparo, distribuição das refeições, higienização, conservação de alimentos, logística de entrega, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios demandam mão de obra numerosa e capacidade operacional contínua**,** o que ultrapassa as condições do quadro interno da Secretaria Municipal de Educação;

2.2.8 Soma-se a esse cenário o fato de que o Município de Luís Eduardo Magalhães se localiza na região denominada MATOPIBA**,** caracterizada por forte vocação agroindustrial e produção agrícola em larga escala, voltada principalmente ao cultivo de soja, milho e algodão, destinados majoritariamente à exportação;

2.2.9 Tal contexto econômico e produtivo gera escassez de fornecedores locais de gêneros alimentícios diversificados**,** dificultando a aquisição direta de produtos adequados às demandas da alimentação escolar e impondo limitações logísticas e de oferta para o atendimento regular do PNAE. Além disso, a sazonalidade da produção e a concentração em commodities tornam o abastecimento irregular ao longo do ano, exigindo gestão especializada de compras, transporte e armazenamento para garantir o fornecimento contínuo e seguro das refeições;

2.2.10 Dessa forma, a contratação de empresa especializada configura-se como necessidade técnica indispensável, objetivando assegurar a continuidade e a padronização dos serviços, a observância das normas sanitárias vigentes, a adequada gestão de insumos e resíduos e o atendimento integral às metas nutricionais estabelecidas pelos cardápios oficiais. A contratação também possibilita suporte técnico contínuo à equipe de nutricionistas responsáveis, assegurando a execução dos cardápios

conforme as faixas etárias, turnos e necessidades nutricionais específicas dos alunos, em conformidade com as diretrizes do PNAE;

2.2.11 Além disso, a execução indireta dos serviços, mediante contratação de empresa especializada, permite otimização dos recursos públicos, redução de riscos operacionais, melhor controle de qualidade e rastreabilidade dos processos, e maior eficiência na gestão da logística alimentar, garantindo conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público que norteiam a Administração Pública. O modelo de contratação proposto busca mitigar riscos nutricionais, sanitários, operacionais e de descontinuidade do serviço, assegurando a oferta regular da alimentação escolar e a proteção integral dos estudantes, em consonância com os princípios da eficiência, do planejamento e da gestão de riscos previstos na Lei nº 14.133/2021.

2.2.12 Por esse motivo, faz-se necessária a **contratação de empresa especializada** para a execução das atividades operacionais relacionadas à alimentação escolar. Ressalta-se que a fiscalização, o controle técnico e a gestão do contrato permanecem sob responsabilidade da Coordenação de Alimentação Escolar, vinculado à Secretaria Municipal de Educação.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

3.1 Consideradas as características do objeto, a complexidade operacional envolvida, a necessidade de execução contínua ao longo do ano letivo e a inexistência de estrutura física, logística e de pessoal suficiente para a execução direta pela Administração, a solução identificada como mais adequada consiste na execução indireta dos serviços de

alimentação escolar, mediante contratação de empresa especializada, capaz de atender de forma integrada e contínua todas as etapas do serviço pretendido;

3.2 O levantamento de mercado demonstrou que, embora existam diferentes modalidades de execução, a **gestão indireta (terceirizada)** apresenta-se como a alternativa que melhor atende às necessidades técnicas, operacionais e logísticas do Município, conforme comparação entre as soluções realizada no Estudo Técnico Preliminar, considerando o porte da rede municipal de ensino, o número de unidades escolares, a carência de estrutura logística e operacional própria e a limitada disponibilidade de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento integral da demanda;

3.3 Nesse modelo, compete à Administração Pública o planejamento nutricional, a definição e validação dos cardápios e a fiscalização técnica e sanitária da execução contratual, cabendo à empresa contratada a execução operacional integral dos serviços, conforme diretrizes previamente estabelecidas, assegurando a regularidade, a padronização, a segurança alimentar e a qualidade nutricional das refeições ofertadas.

3.4 CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.4.1 O critério de julgamento da presente licitação será o de menor preço global, apurado a partir da soma dos preços unitários por tipo de refeição, conforme planilha de formação de preços, observado o atendimento integral às especificações técnicas, nutricionais, operacionais e sanitárias definidas neste Termo de Referência e em seus Anexos Técnicos.

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Normas Gerais:

4.1.1 A preparação da alimentação escolar deverá obedecer integralmente às normas dos órgãos de Vigilância Sanitária, respeitando as Boas Práticas de Manipulação e, sempre que aplicável, as disposições da Resolução nº 216/2004, Resolução CD/FNDE nº 04/2026, e demais legislações correlatas;

4.1.2 A contratada deverá garantir o fornecimento de refeições seguras, adequadas do ponto de vista nutricional, sanitário e sensorial, preservando a integridade dos alimentos desde o recebimento até a distribuição final.

4.2 Higiene, Conservação e Controle dos Alimentos

4.2.1 Qualidade e Validade

4.2.1.1 Fornecer gêneros alimentícios conforme padrões de qualidade exigidos nos Anexo Técnico II, legislação vigente de cada alimento e dentro do prazo de validade informado pelo fabricante;

4.2.1.2 Substituir em até 24 horas qualquer gênero considerado impróprio para consumo, sem ônus à Contratante, mesmo que ainda esteja dentro do prazo de validade;

4.2.2 Análises Laboratoriais

4.2.2.1 A CONTRATADA deverá coletar e manter amostras-testemunha das preparações servidas, em condições adequadas e pelo prazo mínimo de 72 (setenta e duas) horas, conforme normas sanitárias e procedimentos definidos no Modelo de Execução do Objeto.

4.2.2.2 Arcar, quando solicitado, com os custos das análises laboratoriais das amostras dos alimentos preparados;

4.2.2.3 As amostras podem ser coletadas pela Contratada ou diretamente pela Contratante na unidade escolar;

4.2.3 Limpeza e Sanitização

4.2.3.1 Os procedimentos de limpeza e sanitização deverão ser realizados de forma a evitar qualquer risco de contaminação dos alimentos, sendo obrigatória a utilização de produtos e materiais adequados e de qualidade, tais como detergentes, desincrustantes, sanitizantes, esponjas apropriadas, panos descartáveis, sacos alvejados, vassoura, rodo

e baldes plásticos, observadas as normas sanitárias vigentes estas mais detalhadas no Anexo Técnico V.

4.3 Responsabilidade da Contratada

4.3.1 Compete à Contratada executar integralmente as atividades operacionais relacionadas à alimentação escolar, incluindo, no mínimo:

a) Higienizar cozinha e despensa, incluindo: pisos, paredes, tetos, ralos, telas, luminárias, peitoris e batentes, e coifa (quando houver).

b) A higienização da parte externa das cozinhas será responsabilidade da **CONTRATANTE**, assim como a limpeza da parte externa das janelas e portas da cozinha e despensa e de sua grade externa de proteção (se houver);

c) Lavar e higienizar diariamente todos os utensílios e equipamentos utilizados. Os utensílios higienizados devem ser submetidos à secagem natural, e guardados protegidos;

d) Higienizar alimentos, realizando desinfecção adequada de vegetais e frutas com casca. deverão sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

e) Manter higiene adequada no armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e transporte.

f) Recolher resíduos quantas vezes forem necessárias e conduzi-los ao ponto de coleta. acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até a saída da cozinha de onde uma pessoa designada pela unidade educacional os retirará e levará até o depósito de lixo determinado, observando a legislação ambiental.

g) Manter ambientes de preparo sempre protegidos e livres de contaminações externas, sob rigorosa higiene diária, evitando qualquer contato de produtos e/ou pessoas estranhas ao Serviço.

h) Utilizar insumos em quantidade e qualidade adequadas à execução do objeto.

4.4 Equipamentos, utensílios e materiais utilizados no serviço

4.4.1 A Contratada deverá fornecer, manter e substituir, sempre que necessário, todos os equipamentos, utensílios e materiais indispensáveis à execução dos serviços, excetuados aqueles expressamente fornecidos pela Contratante. Os equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários, eletrodomésticos e todos os bens que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do pleno cumprimento do objeto da contratação.

4.4.2 Materiais para a Cozinha: gás de cozinha (P13 ou P45), fósforo, saco plástico adequado para coleta e guarda de amostra, saco plástico (próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos), transparente material próprio para contato com alimentos, atóxico, resistente e adequado à finalidade, luva antitérmica, conforme anexo Técnico V.

4.4.3 Materiais de Limpeza: Os procedimentos de limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios devem garantir a não contaminação do alimento, sendo recomendado o uso de desincrustante, sanitizante, detergente, esponja dupla face, insumo de fácil manuseio que substitua a palha de aço (esponja de material não abrasivo), saco alvejado para limpeza de pisos, pano descartável, rodo, balde plástico.

4.4.4 Materiais de Higiene: sabonete líquido para lavagem de mãos e álcool 70º para higienização, papel higiênico, papel toalha adequado à higienização das mãos e compatível com os requisitos sanitários aplicáveis, luva descartável, conforme anexo Técnico V.

4.4.5 Materiais Diversos: borrifador plástico, recipiente plástico ou em aço inoxidável com tampa e pedal para lixo, saco de lixo, recipiente plástico para sabonete líquido, ralo para pia, conforme anexo Técnico V.

4.4.6 Fornecer uniformes completos e adequados a todos os trabalhadores envolvidos na execução do contrato em boas condições de higiene e conservação, para troca diária e utilização apenas nas dependências internas da cozinha, e sem ônus para os empregados da Contratante, tais como: aventais de frente de tecido, calças ou saias, blusas, de cor clara; calçados fechados; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca; a critério da Contratada, o uniforme poderá ou não ter seu logotipo.

4.4.7 Os materiais próprios que a **CONTRATADA** trouxer, julgando necessários ao bom desempenho das atribuições, deverão ser identificados com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure sua identificação.

4.4.8 Os materiais empregados na execução do objeto devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes, especialmente, as regulamentações aprovadas pelo FNDE.

4.4.9 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados para as unidades escolares em condições que preservem tanto suas características físicas, como no caso de congelados e refrigerados, sua qualidade no que se refere às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias, atendendo à legislação vigente.

4.4.10 A contratação inclui a utilização dos equipamentos e utensílios, quando existentes, de propriedade da Administração Pública, em regime de comodato, ficando a cargo exclusivo da CONTRATADA a manutenção preventiva e corretiva destes.

4.4.11 Caberá, ainda, à **CONTRATADA**, a disponibilização dos equipamentos necessários e suficientes para a completa execução do objeto contratado, quando inexistentes ou insuficientes os que foram disponibilizados pela Administração.

4.4.12 Todos os suportes logísticos e outros inerentes à execução do contrato, objeto deste documento são de responsabilidade exclusiva da Contratada.

4.5 Equipamentos de proteção, inventário e controle

4.5.1 A Contratada deverá fornecer, sem ônus aos trabalhadores, todos os Equipamentos de Proteção Individual necessários à execução das atividades, especificados para o desempenho das funções, em boas condições de higiene e conservação sem ônus para os funcionários, tais como: aventais de PVC; luvas de malha de aço; luvas nitrílicas; luvas térmicas e botas ou sapatos de borracha.

4.5.2 A Contratada deverá manter controle e inventário atualizado dos equipamentos, utensílios e materiais próprios ou disponibilizados pelo Município, responsabilizando-se por sua guarda, conservação e reposição em caso de perda, dano ou extravio decorrente de uso inadequado ou culpa de seus empregados.

4.5.3 Os utensílios de mesa e cozinha e os equipamentos de cozinha e os mobiliários da cozinha por ventura existentes nas unidades escolares e despensa deverão ser inventariados em conjunto pela **CONTRATADA** e pelo representante da Unidade Escolar no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios e equipamentos existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela **CONTRATADA.**

4.5.4 O inventário final deverá ser realizado 30 (trinta) dias antes do término da vigência do contrato, a fim de que haja tempo hábil para a adoção dos procedimentos de reparos ou reposições, que se façam necessários.

4.5.5 Ao término do contrato, a **CONTRATADA** deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no último inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlada pela direção da Unidade Escolar. Os bens de propriedade da **CONTRATADA** permanecerão sob sua titularidade, salvo aqueles cuja aquisição e incorporação ao patrimônio da **CONTRATANTE** estejam expressamente previstas neste Termo de Referência, devidamente identificadas e consideradas na formação do preço

4.5.6 A contratada deve identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas unidades escolares, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Administração Pública, devendo identificar dentro do prazo de 72 (setenta e dois) horas os equipamentos e utensílios necessários para o início das atividades nas unidades escolares.

4.6 Uniformes

4.6.1 Os uniformes deverão ser adequados, completos e fornecidos aos trabalhadores.

4.6.2 Deverão ser disponibilizados uniformes específicos e adequados para gestantes, quando aplicável.

4.6.3 A entrega dos uniformes deverá ser formalizada mediante recibo, a ser encaminhado à fiscalização do contrato.

4.6.4 Uniforme parcial reserva, referente a jaleco e rede ou gorro para proteção dos cabelos, a qualquer funcionário da unidade educacional, ou da **CONTRATANTE**, ou de qualquer órgão fiscalizador, que pretenda visitar ou inspecionar a cozinha, ou ainda, a entregadores de alimentos e outros materiais, o qual será devolvido à **CONTRATADA** após o uso eventual.

4.7 Local de Execução e Mão de Obra

4.7.1 A execução ocorrerá nas unidades escolares listadas no Anexo Técnico IV.

4.7.2 A mão de obra é responsabilidade integral da Contratada.

4.7.3 Substituição imediata de funcionários afastados.

4.7.4 A substituição de qualquer auxiliar da alimentação escolar da **CONTRATADA** deverá ocorrer imediatamente sempre que houver necessidade.

4.7.5 A fiscalização contratual poderá apontar irregularidades operacionais e demandar correções à preposta da Contratada, vedada a subordinação direta dos empregados da Contratada aos servidores da Administração.

4.7.6 Treinamento conjunto para novos auxiliares.

4.7.7 Manter relações harmoniosas com a equipe da escola.

4.7.8 Disponibilizar auxiliares em número suficiente.

4.7.9 Manter no mínimo **1 nutricionista responsável técnico e mais 1 de Quadro Técnico**.

4.7.10 Garantir uso diário de uniformes e EPIs.

4.7.11 A **CONTRATADA** deverá realizar capacitação inicial antes do início das atividades e reciclagens semestrais, com conteúdo mínimo sobre Boas Práticas, higiene pessoal, contaminação cruzada, controle de tempo/temperatura, alergênicos e dietas especiais, mantendo lista de presença e registros comprobatórios disponíveis à fiscalização

4.7.12 A **CONTRATADA** deverá ajustar o quantitativo de pessoal sempre que houver alteração de demanda (aumento/redução de alunos, abertura de novas unidades, mudança de turnos ou ampliação de oferta de refeições), mediante comunicação formal da **CONTRATANTE**, observados os parâmetros do Anexo VI e as condições contratuais de reequilíbrio quando cabíveis.

4.8 Manutenção Preventiva e Corretiva

4.8.1 Compete à Contratada realizar a manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos utilizados na execução dos serviços, sejam próprios ou disponibilizados pelo Município.

4.8.2 Repor itens extraviados ou danificados por culpa de seus funcionários.

4.8.3 Retirar seus equipamentos no prazo de 10 (dez) dias após o término contratual.

4.8.4 Cuidar da manutenção de instalações de gás da cozinha.

4.8.5 As benfeitorias ou intervenções eventualmente realizadas nas unidades escolares dependerão de autorização prévia e expressa da CONTRATANTE e observarão as regras patrimoniais e contratuais aplicáveis.

4.8.6 Reformas estruturais, ampliações e intervenções de maior vulto nas unidades escolares não integram o escopo da **CONTRATADA**, competindo à **CONTRATANTE** a execução e o custeio das manutenções **prediais/estruturais**, tais como, exemplificativamente, serviços que envolvam a infraestrutura do imóvel.

4.8.7 Para fins de delimitação objetiva de responsabilidades, consideram-se de responsabilidade da **CONTRATANTE** (manutenção predial/estrutural), quando necessárias, as

seguintes atividades, desde que não decorrentes de dano causado por uso inadequado ou culpa da **CONTRATADA**:

a) manutenção e reparos nas instalações elétricas prediais (rede elétrica, quadro/disjuntores, fiação embutida, luminárias e pontos elétricos do imóvel);

b) manutenção e reparos nas instalações hidráulicas prediais (tubulações, registros, torneiras e sifões de uso geral do imóvel), inclusive desentupimentos na rede predial;

c) manutenção do sistema de esgotamento sanitário predial, incluindo caixa de inspeção, caixa de gordura e tubulações principais;

d) reparos estruturais (paredes, pisos, telhados, portas e janelas do imóvel, quando se tratar de reparo estrutural não causados por culpa da **CONTRATADA**;

e) limpeza e desinfecção de caixas d'água, bem como **dedetização e desratização predial**, são de responsabilidade do Município, conforme rotinas institucionais;

f) adequações e regularizações prediais exigidas por órgãos públicos (quando relacionadas à estrutura do imóvel).

g) para fins de delimitação objetiva, são de responsabilidade da **CONTRATANTE** os serviços de manutenção predial/estrutural, desde que não decorrentes de dano causado por uso inadequado, negligência, imperícia, imprudência ou culpa da **CONTRATADA**, caso em que esta responderá integralmente pelo reparo e pelos custos correspondentes.

4.8.9 Consideram-se de responsabilidade da **CONTRATADA** (manutenção operacional e de equipamentos), sem prejuízo do disposto nos itens anteriores:

a) manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, utensílios, mobiliários e bens utilizados na execução do serviço, sejam próprios ou disponibilizados pela **CONTRATANTE** em comodato;

b) substituição/reposição de itens danificados, extraviados ou inutilizados por culpa de seus empregados;

c) pequenos reparos decorrentes do uso operacional no ambiente de preparo (ex.: ajustes e substituições simples em itens de sua propriedade), sem interferência na infraestrutura predial;

d) manutenção e conservação de mangueiras, reguladores e conexões dos botijões e demais componentes vinculados ao fornecimento de gás quando de propriedade/fornecimento da CONTRATADA, observadas as normas técnicas aplicáveis.

4.9 Fornecimento da Alimentação Escolar

4.9.1 O planejamento, elaboração e validação dos cardápios serão de responsabilidade da Nutricionista Responsável Técnica (RT) da Secretaria Municipal de Educação, em conjunto com o quadro técnico da Coordenadoria de Merenda Escolar.

4.9.2 A empresa contratada caberá exclusivamente a execução dos cardápios previamente definidos pela Contratante, sendo vedada qualquer alteração, substituição ou adaptação sem autorização expressa da Nutricionista RT.

4.9.3 Os cardápios deverão ser ofertados em nove tipos de refeições, conforme classificação abaixo:

- Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 01 (Lanche Simples I);
- Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II);
- Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 03 (Lanche Simples III);
- Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I);

- Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II);
- Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 06 (Almoço);
- Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 07 (Integral – Educação Infantil);
- Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 08 – (Educação de Jovens e Adultos (EJA);
- Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 09 – (Eventos Festivos).

4.9.4 Os tipos de refeições acima descritos correspondem a diferentes modalidades de atendimento, faixas etárias, turnos e contextos educacionais da rede municipal de ensino. A descrição detalhada da composição nutricional, dos alimentos que integram cada tipo de refeição, das porções, gramaturas, valores energéticos e parâmetros técnicos encontra-se especificada nos Anexos Técnicos que integram este Termo de Referência, especialmente nos Anexos Técnicos I, II e III.

4.10 Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações técnicas, padrões de qualidade e critérios sensoriais descritos nos Anexos Técnicos I e II contemplando: composição, características físicas, limites de umidade, padrões microbiológicos, embalagens, rotulagem e condições de transporte.

4.11 Distribuir em porções corretamente; restringir aquisição de embutidos, doces e alimentos ultraprocessados; vedada a compra de bebidas com baixo valor nutricional; conforme Resolução FNDE nº 04/2026 (e suas alterações) e planejamento da Contratante; os cardápios deverão observar integralmente os requisitos obrigatórios estabelecidos nos arts. 17 a 21 e demais disposições aplicáveis da Resolução CD/FNDE nº 04/2026 e suas alterações."

4.12 Garantir alimentação especial para alunos com necessidades alimentares específicas, conforme Lei nº 12.982/2014.

Cardápios para alunos com necessidades alimentares especiais

4.12.2 A **CONTRATANTE** deverá elaborar o cardápio, e será solicitado a sua execução através da Secretaria Municipal de Educação à **CONTRATADA**, mediante apresentação de laudo médico ou nutricional, cardápios específicos para estudantes com necessidades alimentares especiais, no qual a **CONTRATADA** em sua execução deve garantir:

- Preparo separado e seguro das refeições;
- Controle rigoroso de contaminação cruzada;
- Substituições adequadas e nutricionalmente equivalentes;
- Adequação às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normas vigentes;
- Registro e acompanhamento das preparações realizadas.

4.13 Dimensionamento mínimo de quadro de pessoal

4.13.1 A Contratada deverá manter, durante toda a vigência contratual, Nutricionista Responsável Técnico (RT) e equipe de nutricionistas de apoio, em quantitativo suficiente compatível com a demanda, conforme definido no ANEXO VI – Quadro de pessoal mínimo necessário para Execução, todos com registro ativo no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN.

4.14 Informações complementares

4.14.1 A contratada será responsável pela logística completa do serviço.

4.14.2 A Contratante poderá realizar visitas técnicas a qualquer tempo.

4.14.3 A Contratada deverá acatar e corrigir irregularidades apontadas pelo Grupo Técnico da Contratante, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.14.4 **Recebimento, conferência e rastreabilidade**: CONTRATADA deverá adotar rotina formal de recebimento e conferência de gêneros alimentícios e insumos nas unidades escolares e/ou centro de distribuição, com registro mínimo de: fornecedor, data de recebimento, lote, validade, condições da embalagem, temperatura (quando aplicável) e conformidade com o Anexo Técnico II, devendo rejeitar de imediato itens em desacordo, comunicando à fiscalização.

4.14.5 Controle de temperatura e registros operacionais: A CONTRATADA deverá realizar e registrar diariamente o controle de temperatura de armazenamento (refrigerado/congelado), preparo e distribuição das refeições, utilizando equipamentos adequados e calibrados quando aplicável, mantendo os registros disponíveis para fiscalização pelo período mínimo definido pela CONTRATANTE.

4.14.6 Controle integrado de pragas nas áreas de preparo: A CONTRATADA deverá adotar medidas preventivas de controle integrado de pragas nas áreas internas de preparo e armazenamento (cozinha e despensa), comunicando imediatamente à CONTRATANTE a necessidade de dedetização/desratização predial para a que a CONTRANTANTE execute os serviços necessários, sem prejuízo das rotinas operacionais de higiene.

4.14.7 Saúde ocupacional: A CONTRATADA deverá manter seus empregados com Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) vigente e demais exames ocupacionais exigidos, compatíveis com as funções exercidas, apresentando comprovação sempre que solicitado pela fiscalização.

4.14.8 Continuidade do serviço e contingência A CONTRATADA deverá manter plano mínimo de contingência para assegurar a continuidade da alimentação escolar, prevendo substituição de mão de obra, logística alternativa, reposição emergencial de insumos e procedimentos para intercorrências operacionais (ex.: falta de gás, energia ou água), com comunicação imediata à CONTRATANTE.

4.15 Sustentabilidade

4.15.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.15.2 A contratação possui impactos ambientais associados ao consumo de água e energia, geração de resíduos, uso de embalagens, descarte de óleo e logística, sendo adotadas medidas de prevenção e mitigação compatíveis com a natureza do objeto.

4.15.3 Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados. Importante destacar que, a depender das características desses alimentos, o sistema de produção e distribuição pode proteger o ambiente. Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria *in natura*, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além das diversas outras vantagens.

4.16 Subcontratação

4.16.1 É vedada a subcontratação das atividades-fim (preparo e fornecimento de refeições). No entanto, admite-se a subcontratação de serviços acessórios e especializados, tais como exames laboratoriais de amostras e logística de transporte.

4.17 Garantia da contratação

4.17.1 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os art. 98 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, podendo o CONTRATADO optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a ***5% (cinco por cento)*** do valor anual da contratação.

O art. 98 da Lei nº 14.133/2021 estabelece:

> “Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos, a garantia poderá ser de até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, autorizada a majoração desse percentual para até 10% (dez por cento), desde que

justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos.”

4.17.2 Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentar a respectiva apólice no prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, nos termos do § 3º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

4.17.3 A apólice de seguro-garantia deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.17.4 Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.17.5 A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.17.6 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.17.7 Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado

da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.17.8 Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.17.9 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.17.10 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.17.11 Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.17.12 O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.17.13 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de: prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.17.14 As multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.17.15 Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

4.17.16 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.17.17 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.17.18 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.17.19 O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

4.17.20 O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.17.21 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

4.17.22 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.17.23 A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.17.24 A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.17.25 A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.17.26 Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

4.17.27 Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

4.17.28 Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

4.17.29 O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.17.30 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.17.31 A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

4.18 Vistoria

4.18.1 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 11:30 horas e das 14:00 horas às 17:30 horas.

4.18.2 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.18.3 Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.18.4 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo e-mail secretario.educacao@pmlem.ba.gov.br e compras.educacao@pmlem.ba.gov.br de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

4.18.5 Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.18.6 A não realização da vistoria não poderá ser utilizada para fundamentar alegação de desconhecimento de condições que eram razoavelmente identificáveis no local ou previstas nos documentos da contratação, ressalvadas situações decorrentes de informações incorretas, omissões relevantes ou alterações promovidas posteriormente pela CONTRATANTE.

4.18.7 Estrutura administrativa, operacional e de distribuição.

4.18.8 A CONTRATADA deverá disponibilizar estrutura administrativa e operacional de armazenamento e distribuição, própria ou de terceiro regularmente habilitado, em localização e condições logísticas suficientes para assegurar o atendimento aos prazos, horários e condições de abastecimento estabelecidos neste Termo de Referência.

4.18.9 O espaço físico deverá ser adequado, funcional e compatível com a finalidade a que se destina, contemplando, no mínimo:

a) Área administrativa/financeira (escritório), destinada ao funcionamento da gestão operacional, administrativa e financeira do contrato, com alocação dos profissionais responsáveis pelo planejamento, controle, supervisão e execução das atividades;

b) Centro de distribuição, destinado ao **recebimento, conferência, armazenamento, fracionamento (quando aplicável) e distribuição de gêneros alimentícios e insumos** às unidades escolares, devendo ser constituído por:

- **Estoque seco**, para armazenamento de produtos que não demandem controle de temperatura, observadas condições adequadas de organização, ventilação, higiene, limpeza, iluminação, segurança e controle de pragas;
- **Estoque refrigerado e/ou congelado**, dotado de equipamentos apropriados para manutenção, controle e registro contínuo de temperatura, destinado ao acondicionamento de produtos perecíveis, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.18.10 O centro de distribuição deverá obrigatoriamente atender a todos os padrões de higiene, limpeza, segurança alimentar e controle sanitário, sendo exigido, no mínimo:

a) Manutenção de rotinas permanentes de limpeza e higienização das áreas, equipamentos, câmaras, prateleiras e superfícies;

b) Comprovação documental atualizada de:

- Licença ou alvará sanitário, quando exigível;

- Certificado ou laudo de dedetização e desratização, com periodicidade compatível com as normas sanitárias vigentes;
- Plano ou registro de controle integrado de pragas;
- Demais documentos sanitários e operacionais exigidos pelos órgãos de vigilância competentes;

c) Adoção de procedimentos formais de recebimento de mercadorias, incluindo inspeção visual, verificação de prazos de validade, integridade das embalagens, condições de transporte e conformidade com os padrões estabelecidos;

d) Garantia de que todas as etapas de armazenamento e distribuição observem as Boas Práticas de Manipulação e Armazenamento de Alimentos, nos termos da legislação sanitária aplicável.

4.18.11 A estrutura prevista neste item constitui condição de execução contratual, devendo ser disponibilizada pela CONTRATADA após a adjudicação e contratação, nos prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

4.18.12 Cronograma de instalação

PROCESSO	PRAZO DE EXECUÇÃO
Instalação do escritório administrativo e do centro de distribuição	Até 30 (trinta) dias corridos
Instalação dos equipamentos, conforme Anexo V, em todas as unidades, bem como alocação de profissionais e insumos conforme cardápio estipulado	Até 30 (trinta) dias corridos
Visita técnica da contratante ao escritório administrativo, centro de	Até 03 (três) dias corridos após instalação

distribuição e cozinhas das unidades escolares	
Emissão da Ordem de Serviço	Até 30 (trinta) dias corridos

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Execução dos Serviços com Fornecimento Parcial de Insumos pela Contratante (Agricultura Familiar)

5.1.1 Em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, haverá dias específicos em que os cardápios serão compostos integralmente por gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, adquiridos diretamente pela CONTRATANTE por meio de chamada pública própria.

5.1.2 Nesses dias, a CONTRATADA será responsável exclusivamente pela execução dos serviços, compreendendo o recebimento, conferência, armazenamento, preparo, cocção, distribuição das refeições, higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, não sendo responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios utilizados.

5.1.3 Para fins de medição e pagamento, nesses casos será considerado apenas o valor correspondente ao serviço, conforme planilha de formação de preços e critérios de medição estabelecidos neste Termo de Referência, vedada a cobrança de insumos já fornecidos pela Administração.

5.1.4 A entrega dos gêneros oriundos da Agricultura Familiar será realizada pelos produtores em local a ser definido em comum acordo com a CONTRATADA (diretamente nas unidades escolares ou no Centro de Distribuição da empresa). Ressalva-se que, caso a CONTRATADA opte por receber os produtos em seu Centro de Distribuição, ficará sob sua inteira e exclusiva responsabilidade financeira e operacional a redistribuição

tempestiva desses itens para todas as unidades escolares, não cabendo qualquer pleito de reequilíbrio econômico-financeiro ou cobrança de frete adicional à Administração Municipal.

5.1.5 A CONTRATANTE observará o percentual mínimo de 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros federais repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE destinados à aquisição direta de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio de procedimento próprio, na forma da legislação vigente.

5.1.6 A execução contratual poderá utilizar esses gêneros em dias ou preparações previamente definidos no planejamento da alimentação escolar.

5.2 Condições Gerais de Execução

5.2.1 A execução do objeto seguirá a dinâmica operacional definida neste item e no fluxo do item 5.11, observadas as solicitações formais da CONTRATANTE.

5.2.2 O início da efetiva prestação dos serviços ocorrerá após a conclusão da etapa de mobilização, realização da vistoria de implantação e emissão da respectiva Ordem de Serviço pela CONTRATANTE.

5.2.3 As solicitações de refeições serão realizadas preferencialmente 15 (quinze) dias antes da realização das refeições, admitidos ajustes em prazo inferior quando necessário por motivo de calendário escolar, eventos, reorganização de turnos ou outras situações justificadas, mediante comunicação formal da CONTRATANTE.

5.2.4 A alimentação deverá ser elaborada nas cozinhas das unidades escolares no mesmo dia de consumo delas, devendo os alimentos ser acondicionados conforme legislação sanitária vigente, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

5.2.5 A alimentação deverá ser preparada com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível *in natura,* de acordo com a normas sanitárias vigentes e o Código de Defesa do Consumidor, condição está extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.

5.3 Normas Sanitárias e Controle de Qualidade

5.3.1 A execução dos serviços deverá observar rigorosamente as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, conforme a **RDC nº 216/2004**, **RDC 724/2022** e a **Resolução FNDE nº 04/2026 e suas alterações**.

5.3.2 A CONTRATADA deverá adotar sistema de controle sanitário e de segurança alimentar baseado nos princípios do Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), devidamente documentado e compatível com a natureza e porte do serviço, incluindo, no mínimo, manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) e registros de controles críticos (tempo/temperatura, higienização, recebimento e rastreabilidade).

5.3.3 A Secretaria Municipal de Educação disponibilizará os cardápios para análise prévia da CONTRATADA, que poderá sugerir substituições em caso de indisponibilidade. A substituição excepcional de gênero alimentício somente poderá ocorrer por motivo devidamente justificado, mediante solicitação formal da CONTRATADA, análise e aprovação da Nutricionista RT da CONTRATANTE, observada a equivalência/correlação nutricional, quantitativa e financeira e o devido registro no processo administrativo.

5.4 Cardápio e Dieta Especiais

5.4.1 A CONTRATADA deverá receber do Setor de Merenda Escolar, com aprovação da Nutricionista da Secretaria de Educação, o DETALHAMENTO DOS CARDÁPIOS;

5.4.2 A CONTRATADA deverá executar dietas especiais destinadas aos estudantes com necessidades alimentares específicas, mediante solicitação da Secretaria Municipal de Educação e apresentação de laudo médico ou nutricional, assegurando preparo separado, controle de contaminação cruzada e adequação nutricional, conforme legislação vigente do PNAE e classificação definida no **Anexo VII – Classificação das Dietas Especiais**.

5.4.3 Não realizar cobrança indevida de dietas que não gerem custo adicional, conforme disposições do **Anexo VII – Classificação das Dietas Especiais.**

5.5 Quadro Técnico e Acompanhamento Nutricional

5.5.1 A CONTRATADA deverá possuir no seu quadro técnico, número suficiente de nutricionistas, segundo a Resolução vigente do seu respectivo CRN, os quais serão responsáveis pelo acompanhamento da execução da alimentação escolar, do quantitativo a ser pedido conforme Anexo I, garantir cumprimento dos cardápios, da higiene e conservação de alimentos, efetuando visitas periódicas nas unidades escolares, registrando qualquer tipo de ocorrência relacionada ao fornecimento das refeições, vedada a alteração de cardápios sem autorização da Nutricionista RT da Secretaria Municipal de Educação.

5.6 Documentação Técnica e Amostras

5.6.1 A CONTRATADA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados antes do início da efetiva prestação dos serviços, mantendo-os atualizados durante toda a vigência contratual.

5.6.2 A CONTRATADA é responsável pelo recebimento e distribuição dos gêneros ou alimentos.

5.6.3 A CONTRATADA deverá manter disponíveis à fiscalização as fichas técnicas e/ou informações de rotulagem dos produtos utilizados (composição, alergênicos quando aplicável, lote e validade). Análises laboratoriais poderão ser exigidas quando solicitadas pela fiscalização, especialmente em caso de suspeita, ocorrência sanitária ou necessidade de verificação técnica.

5.6.4 Manter amostras de todos os alimentos servidos por 72 (setenta e duas) horas, em recipientes ou embalagem e temperatura apropriados, nos locais onde foram preparados e servidos, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, a fim de sejam feitas análises em caso de problemas relacionados às refeições; Para cada refeição preparada, uma quantidade de 2 amostras de 100 (cem) gramas e/ou mililitros de cada preparação que se destinará para a coleta de amostras obrigatória, sem ônus para a CONTRATANTE.

5.7 Disposições complementares

5.7.1 A CONTRATADA é responsável pelo recebimento e distribuição dos alimentos da Agricultura Familiar nas unidades de ensino. Nos dias em que a alimentação escolar for composta integralmente por gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, fornecidos pela Contratante, a CONTRATADA será remunerada exclusivamente pela prestação dos serviços operacionais, não sendo devido qualquer valor referente ao fornecimento de gêneros alimentícios.

5.8 Para a execução dos serviços a CONTRATADA deve respeitar os cronogramas de retornos às atividades escolares desenvolvidos pelas unidades escolares e pela Secretaria Municipal de Educação.

5.9 A contratação dos serviços deverá atender aos seguintes requisitos técnicos, operacionais, legais e de qualidade, com vistas à execução integral da alimentação escolar em todas as unidades da Rede Municipal de Ensino, assegurando condições adequadas de higiene, segurança alimentar, valor nutricional e conformidade normativa,

conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e orientações da Secretaria Municipal de Educação (SME);

5.10 A execução do objeto observará integralmente os Requisitos da Contratação estabelecidos no item 4 deste Termo de Referência e seus Anexos, especialmente quanto às normas sanitárias, controles de qualidade, rastreabilidade, equipe mínima, utilização de EPIs, manutenção e demais obrigações operacionais, sem prejuízo das exigências específicas previstas neste Modelo de Execução.

5.11 Fluxo operacional da execução

5.11.1 A execução dos serviços seguirá, no mínimo, as seguintes etapas:

1. **Recebimento e conferência dos gêneros na unidade escolar**, com registros de qualidade, temperatura, a empresa deve manter as etiquetas originais dos produtos (carne, frango, legumes) e validade.
2. **Armazenamento adequado**, conforme condições higiênico-sanitárias e controle de estoque.
3. **Higienização dos alimentos, utensílios, superfícies e equipamentos**, conforme Manual de Boas Práticas e APPCC.
4. **Preparo das refeições** seguindo o cardápio aprovado, respeitando técnicas dietéticas e controles de cocção.
5. **Porcionamento e distribuição** conforme faixas etárias e horários estabelecidos.
6. **Controle de temperatura**, registro das etapas e coleta de amostra.
7. **Higienização pós-preparo**, descarte de resíduos e organização das áreas.
8. **Envio diário das informações operacionais** à SME (produção, consumo, ocorrências).
9. **Acompanhamento e fiscalização** pela equipe da SME e nutricionistas da contratada.

10. **Correção imediata de não conformidades** quando identificadas.

5.12 Evidências de execução e avaliação de resultados

5.12.1 Para demonstrar a correta execução dos serviços, a contratada deverá apresentar:

a) Registros diários de produção, consumo, sobras e ocorrências.

b) Controle de temperaturas em todas as etapas.

c) Relatórios mensais assinados pelo nutricionista responsável.

d) Relatórios de visitas técnicas e auditorias internas.

e) Comprovantes de treinamentos, reciclagens e capacitações.

f) Registros de manutenção preventiva e corretiva.

g) Comprovação da rastreabilidade dos gêneros utilizados.

h) Inventários trimestrais de utensílios e equipamentos.

i) Os registros e evidências deverão ser mantidos organizados e disponíveis à fiscalização durante toda a vigência contratual e por, no mínimo, 12 (doze) meses após o encerramento.

5.13 Medição da execução dos serviços

5.13.1 A medição da execução dos serviços ocorrerá com base no **quantitativo de refeições solicitadas preparadas e distribuídas**, por tipo de refeição, conforme solicitações previamente autorizadas pela Secretaria Municipal de Educação.

5.13.2 Para fins de medição, serão considerados exclusivamente os serviços executados em conformidade com os cardápios aprovados, padrões nutricionais, normas sanitárias e condições operacionais estabelecidas neste Termo de Referência.

5.13.3 As refeições que não atenderem às especificações técnicas, sanitárias ou operacionais poderão ser **desconsideradas para fins de medição**, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.14 Recebimento, ateste e validação da execução

5.14.1 O recebimento dos serviços ocorrerá de forma quinzenal, mediante análise dos relatórios de execução, controles operacionais, registros sanitários e demais evidências previstas neste Termo de Referência.

5.14.2 O ateste da execução será realizado pela fiscalização designada pela Secretaria Municipal de Educação, condicionando-se à verificação da conformidade dos serviços prestados com as exigências contratuais.

5.14.3 Somente após o ateste da execução a despesa será considerada apta à liquidação e pagamento, observadas as demais disposições contratuais e legais.

5.15 Glosas, recusa e não conformidades

5.15.1 Poderão ser objeto de **recusa** ou **glosa**, total ou parcial, as refeições ou serviços que apresentarem: desconformidade com o cardápio aprovado; falhas sanitárias ou higiênicas; descumprimento do porcionamento definido; ausência de registros obrigatórios; não atendimento às normas técnicas aplicáveis.

5.15.2 As refeições recusadas ou glosadas **não serão computadas para fins de medição e pagamento**, cabendo à Contratada a adoção imediata das medidas corretivas necessárias.

5.15.3 A reincidência de não conformidades caracterizará falha na execução contratual, sujeitando a Contratada às sanções previstas neste instrumento.

5.16 Tratamento da não execução ou interrupção dos serviços

5.16.1 Na hipótese de não execução total ou parcial dos serviços, por responsabilidade da Contratada, será aplicado desconto proporcional ao quantitativo não executado, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais cabíveis.

5.16.2 A Contratada deverá comunicar imediatamente à Secretaria Municipal de Educação qualquer intercorrência que possa comprometer a execução regular dos serviços, apresentando plano de ação corretivo.

5.17 Correção de não conformidades

5.17.1 As não conformidades apontadas pela fiscalização deverão ser corrigidas de forma imediata ou no prazo máximo definido pela Contratante, conforme a gravidade da ocorrência.

5.17.2 O não saneamento das irregularidades no prazo estabelecido caracterizará descumprimento contratual, sujeitando a Contratada às penalidades previstas.

5.18 Vínculo entre evidências, medição e pagamento

5.18.1 A documentação e as evidências previstas neste Termo de Referência subsidiarão a medição, o ateste e a fiscalização da execução contratual.

5.18.2 A ausência de documento ou evidência indispensável à comprovação de determinada parcela poderá impedir o ateste da respectiva parcela, assegurado à CONTRATADA, prazo para saneamento da pendência, sem prejuízo do pagamento das parcelas cuja execução esteja regularmente comprovada.

6 LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 Os serviços serão prestados nas dependências das unidades escolares descritas nas tabelas abaixo (Tabela 01 e 02) e que também estão descritas no Anexo Técnico IV;

6.2 Já a Tabela 03 corresponde a: composição resumida dos cardápios por segmento, para entender o nível de complexidade estrutural de cada cardápio que será executado:

TABELA 01- ENDEREÇO DA UNIDADES ESCOLARES VINCULADAS A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO QUE SERVEM REFEIÇÃO:

UNIDADES VINCULADAS A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO			
LOCAL	**SEGMENTO**	**ENDEREÇO**	**BAIRRO**
BAIRRO MIMOSO			
CEMEI MIMOSO	PRÉ-ESCOLA E INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA DORIVAL CAYMMI; N° 195; QD. 85; LT.11	MIMOSO
CEMEI PATRÍCIA OSHIRO BRENTAN	INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA SANTA CATARINA; QD. 254; LT.02	MIMOSO
CRECHE MUNICIPAL MENINO JESUS	INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA SEVERINO FRACARO; N°136; QUADRA EPC; LOTE C	MIMOSO
ESCOLA MUNICIPAL IVO HERING	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA RUI BARBOSA; Nº 321	MIMOSO
ESCOLA MUNICIPAL VÂNIA APARECIDA	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA CEARÁ; N° 993	MIMOSO
ESCOLA MUNICIPAL IRANI LEITE MATUTINO DOS SANTOS	ANOS FINAIS	RUA RIO GRANDE DO SUL, QD. D LOTE D2	MIMOSO
ESCOLA MUNICIPAL OTTOMAR SCHWENGBER	ANOS FINAIS	RUA PERNAMBUCO, N °1241, QD. 130	MIMOSO
ESCOLA MUN VER. MARDONIO DA ROCHA CARVALHO	ANOS INICIAIS	RUA PATAXÓ; N° 1025; QD. A	MIMOSO
BAIRRO JARDIM DAS ACACIAS			
CEMEI ZILDA ARNS NEUMAN	PRÉ-ESCOLA	RUA DO BARU; N° 650; QD. 51; LT. 08 E 09	JARDIM DAS ACACIAS
ANEXO - ZILDA ARNS NEUMAN	PRÉ-ESCOLA	AV. JK 5742 LOTE 02	JARDIM DAS ACACIAS
CEMEI MAURÍLIO COMPARIN	INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA CAJUEIRO; S/N; LT. 13	JARDIM DAS ACACIAS
ESCOLA MUNICIPAL CLÁUDIO ROGÉRIO ALMEIDA SILVA	ANOS INICIAIS	AVENIDA JK QUADRA 71 LOTE 14,15 E 16	JARDIM DAS ACACIAS
CEMEI VITORIA FONTANA	INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA MUTAMBA/ PEQUIZEIRO, QD. 39	JARDIM DAS ACACIAS
ESCOLA MUNICIPAL CEZER PELISSARI	ANOS FINAIS E EJA	RUA BARU; N° 1169; QD. 64	JARDIM DAS ACACIAS

ESCOLA MUNICIPAL HERMÍNIO CARLOS BRANDÃO	ANOS INICIAIS	RUA DA AROEIRA; N°672; QD. 64; LT.03	JARDIM DAS ACACIAS
BAIRRO CENTRO			
ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ CARDOSO DE LIMA	ANOS FINAIS E EJA	RUA PARAÍBA; Nº 397	CENTRO
ESCOLA MUNICIPAL MOZART FELICIANO	ANOS INICIAIS	AV. BARREIRAS, N° 981	CENTRO
CENTRO DE REFORÇO	ANOS INICIAIS E FINAIS	RUA JOSE CARDOSO DE LIMA, Nº 425	CENTRO
APAE - LEM	TODOS OS SEGMENTOS	RUA CEARÁ 181, Nº 181	CENTRO
CEMEI LILIAN APARECIDA FRANCISCO	PRÉ-ESCOLA	RUA PARÁ, Nº 1440	CENTRO
BAIRRO CIDADE UNIVERSITÁRIA			
ESCOLA MUNICIPAL PEDRO PAULO CORTE FILHO	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	AVENIDA SALVADOR, Nº 2631	CIDADE UNIVERSITARIA
BAIRRO VEREDA TROPICAL			
ESCOLA MUNICIPAL LUZIA DA ROSA FONTANA	ANOS INICIAIS	RUA RIO BRANCO; Nº 811	VEREDA TROPICAL
BAIRRO JARDIM DAS OLIVEIRAS			
CIASF- CENTRO INF. DE APREND. SEMENTES DO FUTURO	PRÉ-ESCOLA E INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	AV. LUIS EDUARDO MAGALHAES N.757 JD. DAS OLIVEIRAS	JARDIM DAS OLIVEIRAS
ESCOLA MUNICIPAL MARLEI TEREZINHA PRETTO	ANOS FINAIS	RUA A, QD.2; SETOR W3 E W4	JARDIM DAS OLIVEIRAS
BAIRRO SOL DE CERRADO			
ESCOLA MUNICIPAL CECILIA MEIRELES	ANOS INICIAIS	RUA ALAMEDA DOS BURITIS, N°483	SOL DO CERRADO
BAIRRO VISTA ALEGRE			
ESCOLA MUNICIPAL TIAGO ALFREDO L. LIESENFELD	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA A; N° 469	VISTA ALEGRE
BAIRRO SANTA CRUZ			

CEMEI CLEUSA SANTOS SILVA E SILVA	INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA IRECÊ; QUADRA EPC; LOTE 03	SANTA CRUZ
ESCOLA MUNICIPAL EDALÉIO BARBOSA	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA ITABUNA; N°592; QD. 55; LT. 08/09	SANTA CRUZ
ESCOLA MUNICIPAL ALDORI LUIZ TOLAZZI	PRÉ-ESCOLA, ANOS INICIAIS E EJA	RUA CAFARNAUM, QUADRA 118	SANTA CRUZ
ESCOLA MUNICIPAL AMABÍLIO VIEIRA DOS SANTOS	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	AV. AYRTON SENA, QD. 14 A 17 - SANTA CRUZ	SANTA CRUZ
ESCOLA MUNICIPAL AMÉLIO GATTO	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA TEIXEIRA DE FREITAS, N° 1020	SANTA CRUZ
ESCOLA MUNICIPAL ONERO COSTA DA ROSA	ANOS FINAIS	RUA JOÃO DOURADO; N° 230	SANTA CRUZ
BAIRRO FLORAES LEA			
CEMEI MICHELLE HORRANA BORTOLIN DA SILVA	INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	AV. TANCREDO NEVES, LOTE 01 QD. E3	FLORAES LEA
CEMEI PAULO VICTOR XAVIER OTIN BORGES	PRÉ-ESCOLA	RUA ITACARÉ N° 1208	FLORAES LEA
CRECHE MUNICIPAL PEQUENO PRÍNCIPE	INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA TASILIA DO AMARAL, QD. EPC 08A	FLORAES LEA
ESCOLA MUNICIPAL ÂNGELO BOSA	ANOS FINAIS	RUA IRARA; N° 1649; QD. 62	FLORAES LEA
ESCOLA MUNICIPAL DOM RICARDO JOSEF WEBERBERGER	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA ANITA GARIBALDI, N° 261	FLORAES LEA
ESCOLA MUNICIPAL VEREADOR LUCIR FICANHA	ANOS INICIAIS E EJA	RUA TEIXEIRA DE FREITAS; N° 1949; QD. 16	FLORAES LEA
ESCOLA MUNICIPAL VER. ALAÍDIO CASTILHO DE MOURA	ANOS FINAIS	AVENIDA TRANCREDO NEVES Nº 160	FLORAES LEA
ESCOLA MUNICIPAL CAIO FELIPPE MIRANDA DE OLIVEIRA	ANOS INICIAIS	RUA CARAVELAS, N°820	FLORAES LEA IV
BAIRRO JARDIM PARAÍSO			
ESCOLA MUNICIPAL JARDIM PARAÍSO	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA 1° DE MAIO; N° 991	JARDIM PARAÍSO
ZONA RURAL			

ESCOLA MUNICIPAL HENRIQUE FREITAS MOREIRA	PRÉ-ESCOLA, ANOS INICIAIS E FINAIS	ASSENTAMENTO RIO DE ONDAS (VILA II) - ZONA RURAL	ASSENTAMENTO RIO DE ONDAS (VILA 2)
ESCOLA MUNICIPAL SÃO PAULO	PRÉ-ESCOLA, ANOS INICIAIS E FINAIS	RUA PINHEIROS; N° 167	NOVO PARANA
ESCOLA MUNICIPAL FÁBIO JOHNER	PRÉ-ESCOLA, ANOS INICIAIS E FINAIS	RUA OSCAR DOERNER; S/N - COMUN BELA VISTA - ZONA RURAL	COMUNIDADE BELA VISTA
ESCOLA MUNICIPAL CORNELIO DIAS DOS SANTOS	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	COMUNIDADE DE GALINHOS - ZONA RURAL	COMUNIDADE DE GALINHOS - ZONA RURAL
BAIRRO JARDIM IMPERIAL			
ADÉLIA DE MORAES CASSINS	ANOS FINAIS	RUA NILZA REMPEL, QD 42, LT 01 02 03	JARDIM IMPERIAL

TABELA 02 - LEVANTAMENTO DE MATRÍCULAS NAS UNIDADES ESCOLARES CONSIDERANDO OS TIPOS DE REFEIÇÕES OFERTADAS:

Levantamento de matrículas nas unidades escolares considerando os tipos de refeições ofertadas										
Nº	**Unidade Escolar**	**Refeição Tipo 01 (Lanche Simples I)**	**Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	**Refeição Tipo 03 (Lanche Simples III)**	**Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I)**	**Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II)**	**Refeição Tipo 06 (Almoço)**	**Refeição Tipo 07 (Integral - Educação Infantil)**	**Refeição Tipo 08 (Educação de Jovens e Adultos-EJA)**	**Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)**
1	**APAE**							260		260
2	**CEMEI Cleusa Santos Silva e Silva**							120		120
3	**CEMEI Zilda Arns**	220		220	440					440
4	**CEMEI Zilda Arns (Anexo)**	100		100	200					200
5	**CEMEI Maurilio Comparin**							150		150
6	**CEMEI Mimoso**							450		450

7	**CEMEI Patricia Oshiro Brentan**							400		400
8	**CEMEI Vitória Fontana**							120		120
9	**Creche Municipal Menino Jesus**							230		230
10	**Creche Municipal Pequeno Principe**							240		240
11	**Centro Inf. Aprendiz. Sementes do Futuro**							480		480
12	**Colégio M. Angelo Bosa**	550		550	1100				300	1100
13	**Escola M. Aldori Luiz Tolazzi**	500		500	1000					1160
14	**Escola M. Amabílio Vieira dos Santos**	280		280	560					560
15	**Escola M. Amélio Gatto**	430		430	860					860
16	**Escola M. Cecilia Meireles**	300		300	600					600
17	**Escola M. Cezer Pelissari**	440		440	1080				100	1180
18	**Escola M. Claudio Rogério Almeida Silva**	200		200	400					400
19	**Escola M. Dom Ricardo Weberberger**	250		250	500					500
20	**Escola M. Edaléio Barbosa de Souza**	200		200	400					400

21	**Escola M. Fábio Johner**	35		35	70					70
22	**Escola M. Henrique de Freitas**	105		105	310					310
23	**Escola M. Hermínio Carlos Brandão**	320		320	640					640
24	**Escola M. Vereador Alaídio Castilho de Moura**	280		280	560					560
25	**Escola M. Irani Leite Matutino dos Santos**	440		440	880					880
26	**Esc. M. Cornélio Dias dos Santos**	40		40	80					80
27	**Escola M. Ivo Hering**	400		400	800					800
28	**Escola M. Jardim Paraíso**	350		350	700					700
29	**Escola M. José Cardoso de Lima**	475		475	950				150	1100
30	**Escola M. Marlei Terezinha Pretto**	300		300	600					600
31	**Escola M. Mozart Feliciano**	290		290	580					580
32	**Escola M. Onero da Costa Rosa**	550		550	1100					1100
33	**Escola M. Ottomar Schwengber**	500		500	1000					1000
34	**Escola M. Pedro Paulo Corte Filho**	500		500	1000					1000

35	**Escola M. São Paulo**	150		150	300					300
36	**Escola M. Vania Apª dos Santos Ribeiro**	350		350	700					700
37	**Escola M. Vereador Mardônio da Rocha Carvalho**	300		300	600					600
38	**Escola M. Luzia da Rosa Fontana**	360		360	720					720
39	**Escola M. Tiago Alfredo L. Liesenfeld**	220		220	440					440
40	**Escola M. Vereador Lucir Ficanha**	320		320	640					740
41	**CEMEI Paulo Victor Xavier Otim Borges**	200		200	400					400
42	**CEMEI Michelle Horrana Bortolin da Silva**							250		250
43	**Centro Municipal de Reforço Escolar**					700				700
44	**Escola Municipal Adélia de Moraes Cassins**	250	1000	250		500	500			500
45	**Escola Municipal Caio Felippe Miranda de Oliveira**	250	1000	250		500	500			500
46	**CEMEI Lilian Aparecida Francisco**	200		200	400					400
TOTAL		**10655**	**2000**	**10655**	**20610**	**1700**	**1000**	**2700**	**550**	**25520**

Contém a relação das unidades de ensino, com o total de alunos por segmento e a correspondência com o tipo de refeição aplicável (Tipos 01 a 09), servindo de base para estimar a demanda máxima de refeições ao longo do ano. O Tipo 09 considera o público total atendido nas ações comemorativas.

TABELA 03 - MAPEAMENTO DE TIPOS DE REFEIÇÃO POR SEGMENTO:

SEGMENTO	REFEIÇÃO	REFEIÇÃO	REFEIÇÃO	REFEIÇÃO	REFEIÇÃO	EVENTOS FESTIVOS
Educação Infantil	**Refeição Tipo 07 (Integral Educação Infantil)**					**Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)**
Pré-escola, Anos Iniciais e Anos Finais	**Refeição Tipo 01 ou 03 (Lanche Simples I ou III)**	**Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I)**				**Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)**
Anos Iniciais e Anos Finais - Escola em Tempo Integral	**Refeição Tipo 01 ou 03 (Lanche Simples I ou III)**	**Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	**Refeição Tipo 06 (Almoço)**	**Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	**Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II)**	**Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)**
Educação de Jovens e Adultos (EJA)	**Refeição Tipo 08 (Educação de Jovens e Adultos-EJA)**					**Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)**

Apresenta os componentes gerais dos cardápios de cada etapa/segmento da Rede Municipal de Ensino, contendo: grupos alimentares, frequências de oferta, preparações previstas e adequações conforme o PNAE, incluindo refeições diferenciadas quando necessário (integral, EJA, educação infantil).

6.3 Os serviços serão prestados no horário de funcionamento das unidades escolares, conforme especificado no quadro abaixo, o horário de servir as refeições será definido pela Secretaria Municipal de Educação e posteriormente entregue a CONTRATADA:

TABELA 04 - HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE CADA UNIDADE ESCOLAR:

Nº	UNIDADE ESCOLAR	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO
01	**APAE**	DIURNO
02	**CEMEI Cleusa Santos Silva e Silva**	DIURNO
03	**CEMEI Zilda Arns**	DIURNO
04	**CEMEI Zilda Arns (Anexo)**	DIURNO
05	**CEMEI Maurilio Comparin**	DIURNO
06	**CEMEI Mimoso**	DIURNO
07	**CEMEI Patricia Oshiro Brentan**	DIURNO
08	**CEMEI Vitória Fontana**	DIURNO
09	**Creche Municipal Menino Jesus**	DIURNO
10	**Creche Municipal Pequeno Principe**	DIURNO
11	**Centro Inf. Aprendiz. Sementes do Futuro**	DIURNO
12	**Colégio M. Ângelo Bosa**	DIURNO E NOTURNO
13	**Escola M. Aldori Luiz Tolazzi**	DIURNO
14	**Escola M. Amabílio Vieira dos Santos**	DIURNO
15	**Escola M. Amélio Gatto**	DIURNO
16	**Escola M. Cecilia Meireles**	DIURNO
17	**Escola M. Cezer Pelissari**	DIURNO E NOTURNO
18	**Escola M. Claudio Rogério Almeida Silva**	DIURNO
19	**Escola M. Dom Ricardo Weberberger**	DIURNO
20	**Escola M. Edaléio Barbosa de Souza**	DIURNO
21	**Escola M. Fábio Johner**	DIURNO
22	**Escola M. Henrique de Freitas**	DIURNO
23	**Escola M. Hermínio Carlos Brandão**	DIURNO
24	**Escola M. Vereador Alaídio Castilho de Moura**	DIURNO
25	**Escola M. Irani Leite Matutino dos Santos**	DIURNO

26	**Esc. M. Cornélio Dias dos Santos**	DIURNO
27	**Escola M. Ivo Hering**	DIURNO
28	**Escola M. Jardim Paraíso**	DIURNO
29	**Escola M. José Cardoso de Lima**	DIURNO E NOTURNO
30	**Escola M. Marlei Terezinha Pretto**	DIURNO
31	**Escola M. Mozart Feliciano**	DIURNO
32	**Escola M. Onero da Costa Rosa**	DIURNO
33	**Escola M. Ottomar Schwengber**	DIURNO
34	**Escola M. Pedro Paulo Corte Filho**	DIURNO
35	**Escola M. São Paulo**	DIURNO
36	**Escola M. Vania Apª dos Santos Ribeiro**	DIURNO
37	**Escola M. Vereador Mardônio da Rocha Carvalho**	DIURNO
38	**Escola M. Luzia da Rosa Fontana**	DIURNO
39	**Escola M. Tiago Alfredo L. Liesenfeld**	DIURNO
40	**Escola M. Vereador Lucir Ficanha**	DIURNO
41	**CEMEI Paulo Victor Xavier Otim Borges**	DIURNO
42	**CEMEI Michelle Horrana Bortolin da Silva**	DIURNO
43	**Centro Municipal de Reforço Escolar**	DIURNO
44	**Escola Municipal Caio Felippe Miranda de Oliveira**	DIURNO
45	**Escola Municipal Adélia de Moraes Cassins**	DIURNO
46	**CEMEI Lilian Aparecida Francisco**	DIURNO

6.4 Atualização das unidades escolares

6.4.1 A relação de unidades escolares constante nas Tabelas 01, 02 e 04 poderá ser atualizada ao longo da execução contratual, em razão da implantação de novas unidades, desativação, remanejamento, mudança de endereço ou reorganização administrativa da Rede Municipal de Ensino, mediante comunicação formal da Secretaria Municipal de Educação.

6.4.2 Eventuais alterações quantitativas deverão observar os limites, hipóteses e formalidades previstos na Lei nº 14.133/2021. A alteração quantitativa não implica, por si

só, direito automático à recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, que somente será analisado quando presentes os requisitos legais.

6.5 Flexibilização dos horários de prestação dos serviços

6.5.1 Os horários de preparo e distribuição das refeições poderão ser ajustados pela Secretaria Municipal de Educação, de acordo com o calendário escolar, turnos de funcionamento das unidades, atividades pedagógicas e necessidades específicas da rede.

6.5.2 A CONTRATADA deverá absorver as alterações ordinárias de horários compatíveis com as condições normais de execução previstas neste Termo de Referência. Alterações extraordinárias que comprovadamente impliquem impacto relevante na estrutura de custos serão analisadas conforme a legislação aplicável.

6.6 Vinculação ao modelo de execução

6.6.1 A prestação dos serviços ocorrerá exclusivamente mediante solicitação prévia da Secretaria Municipal de Educação, observados os quantitativos, locais e DAP por ela definidos.

6.6.2 A execução fora dos parâmetros formalmente solicitados não será considerada para fins de medição, ateste ou pagamento.

6.6.3 A CONTRATADA deverá zelar pela adequada utilização dos espaços, mantendo a organização, segurança e integridade das instalações durante a execução dos serviços.

7 MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1 A CONTRATADA deverá fornecer todos os materiais, equipamentos, utensílios, EPIs e insumos necessários à adequada execução dos serviços de alimentação escolar, em quantidade suficiente para atendimento integral da demanda, observadas as normas sanitárias, de segurança do trabalho e as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

7.2 Os equipamentos e utensílios mínimos necessários à execução dos serviços encontram-se descritos no **Anexo Técnico V**, constituindo parâmetro mínimo obrigatório.

7.3 Os materiais de limpeza e higienização fornecidos pela CONTRATADA deverão obrigatoriamente possuir padrão de qualidade, concentração e rendimento compatíveis com o uso institucional, sendo vedado o fornecimento de produtos de baixa eficácia que comprometam a sanitização das áreas de preparo. A Administração reserva-se o direito de exigir a substituição imediata, em até 24 horas e sem qualquer ônus para o Município, de itens que apresentem desempenho insuficiente durante a execução dos serviços.

7.4 Na hipótese de algum item constante do Anexo Técnico V não se aplicar a determinada unidade escolar por motivo justificado de estrutura física ou layout operacional, a CONTRATADA deverá apresentar **relatório técnico circunstanciado**, demonstrando que a não utilização **não compromete** a segurança alimentar, o padrão sanitário e o fluxo operacional, ficando condicionada à **aprovação expressa** da fiscalização do contrato.

Parágrafo único: **Dos itens sem quantitativo mínimo definido-** Os materiais, equipamentos e itens de apoio operacional eventualmente mencionados neste Termo de Referência que não constem do **Anexo V – Do Quantitativo de Utensílios, Equipamentos, EPIs e Materiais de Limpeza** não possuem quantitativo mínimo previamente estabelecido. A ausência de quantitativo mínimo decorre da natureza acessória desses itens, os quais não integram o núcleo essencial do objeto e podem variar conforme a estrutura física, layout e fluxo operacional de cada unidade escolar. Compete à CONTRATADA assegurar a disponibilização desses itens em quantidade suficiente para garantir a adequada execução dos serviços, o atendimento às normas sanitárias, de segurança alimentar e às exigências deste Termo de Referência, **sem ônus adicional à Administração Pública**.

7.5 Exigências de qualidade e conformidade

7.5.1 Todos os materiais, equipamentos e utensílios fornecidos pela Contratada deverão atender aos seguintes padrões mínimos:

- Conformidade com as normas da ANVISA, Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis;
- Utilidade, resistência e segurança compatíveis com o uso diário escolar;
- Materiais novos, em perfeitas condições de uso, higiene e funcionamento;
- Identificação patrimonial da Contratada nos itens fornecidos por ela;
- Substituição imediata de itens danificados, extraviados ou inadequados;
- Adequação às normas técnicas do FNDE e às Boas Práticas de Manipulação.
- Todos os equipamentos, utensílios e materiais listados serão disponibilizados sem ônus adicional.
- Devem ser suficientes para a produção diária.
- Devem ser instalados e deixados em perfeito funcionamento pela contratada, no prazo de 48 horas que antecede o início do período letivo.

7.5.2 Equipamentos críticos ao controle sanitário (ex.: refrigeração/congelamento e aferição de temperatura) deverão permanecer em condições adequadas de funcionamento, devendo a CONTRATADA manter rotinas de verificação/manutenção e, quando aplicável, registros disponíveis à fiscalização.

7.6 Materiais fornecidos em comodato pela administração

7.6.1 Os equipamentos e utensílios pertencentes à Administração Pública serão disponibilizados à Contratada em regime de comodato, sendo sua responsabilidade exclusiva realizar a manutenção preventiva e corretiva e devolvê-los, ao final do contrato, em condições de uso, conforme inventário conjunto;

7.6.2 A entrega e devolução dos bens disponibilizados em comodato serão formalizadas por **Termo de Entrega/Recebimento**, acompanhado de inventário e registro do estado de conservação, assinado pelas partes e pela fiscalização do contrato.

7.6.3 Os quantitativos definidos no **Anexo Técnico V** foram dimensionados com base no número de alunos matriculados, no tipo de refeição ofertada, na estrutura física das unidades escolares e nas normas sanitárias vigentes, constituindo parâmetro mínimo obrigatório para execução contratual.

7.6.4 No qual estará disposto 3 tabelas distintas:

- **Tabela 01:** Materiais permanentes e utensílios (quantidade mínima por unidade escolar);
- **Tabela 02:** EPIs obrigatórios por manipulador (quantidade mínimas);
- **Tabela 03:** Quantitativos mínimos de materiais de limpeza, higiene e transporte (quantidade mínimas).

7.7 Instalação e reposição

7.7.1 Contratada deverá instalar todos os equipamentos e utensílios nas unidades escolares **antes do início da efetiva prestação dos serviços**, observando-se o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecedem o início do período letivo ou da execução contratual, garantindo pleno funcionamento das cozinhas. Já a reposição deverá ser realizada conforme necessidade e se possível de forma imediata.

8 INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

8.1 A demanda do órgão tem como base os cardápios planejados pela Nutricionista Responsável Técnica da Secretaria Municipal de Educação, em conjunto com o quadro técnico do Setor de Alimentação Escolar, cabendo à CONTRATADA exclusivamente a execução fiel dos cardápios previamente aprovados, vedada qualquer alteração sem autorização formal da CONTRATANTE como determina na resolução nº 04 de 26 de fevereiro de 2026 (e alterações por meio de notas técnicas e atualização da resolução, caso pertinente).

8.2 O planejamento dos cardápios deverá ser construído a partir da utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, sazonalidade, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada. Os cardápios deverão ser elaborados conforme o calendário escolar e prevendo também os sábados letivos ou feriados letivos (por exemplo: Dia da Independência do Brasil, Dia das Crianças).

8.3 Os cardápios deverão ser planejados para atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidos na **RESOLUÇÃO Nº 04 DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026**, do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

8.4 A porção ofertada deverá ser diferenciada por faixa etária dos alunos, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas.

8.5 Os cardápios deverão atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

8.6 Os cardápios, elaborados a partir de **Fichas Técnicas de Preparo (FTP)**, deverão conter informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõe e sua consistência, bem como informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio) e fibras.

8.7 Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração, assim como estabelece a **Resolução nº 04 de 26 de fevereiro de 2026.**

8.8 Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis nas cantinas e nas escolas, endereços eletrônicos oficiais da Entidade Executora, bem como apresentados periodicamente ao CAE.

8.9 A CONTRATANTE aplicará teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, ou de rotina, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente, abrangendo todos os alunos atendidos, respeitando-se a faixa etária, o nível de compreensão e as orientações técnicas do PNAE.

8.10 A CONTRATANTE será responsável pela aplicação do teste de aceitabilidade, podendo contar com apoio operacional da CONTRATADA e da gestão escolar, quando solicitado, sem transferência da responsabilidade técnica.

8.11 O nutricionista Responsável Técnico da Secretaria Municipal de Educação, juntamente com sua equipe técnica, será responsável pela elaboração de relatório circunstanciado, no qual constarão todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado, devendo tais registros ser arquivados pelo prazo mínimo de **5 (cinco) anos**, para fins de fiscalização e controle.

8.12 Sendo identificada baixa aceitabilidade de preparações alimentares (índice inferior ao estabelecido pelo PNAE), a Contratada deverá, sob orientação da Nutricionista RT da Contratante, adotar as providências necessárias para o saneamento das causas. Caso a falha seja técnica, a Contratada deverá realizar o retreinamento imediato da equipe de manipulação; caso o motivo seja a qualidade do insumo, deverá proceder com a substituição da marca ou tipo do produto utilizado, até mesmo da preparação se solicitado, visando assegurar a aceitação e o consumo pleno da alimentação pelos estudantes, sem gerar custos adicionais à Administração

8.13 Das composições dos cardápios: Será utilizado como base o cardápio descrito no Anexo Técnico I, com qualidade descrita no Anexo Técnico II.

9 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1 O valor global estimado da contratação possui caráter meramente referencial, não constituindo obrigação de pagamento integral, ficando o CONTRATANTE obrigada a pagar exclusivamente pelos serviços efetivamente executados, devidamente atestados pela fiscalização do contrato, nos termos da legislação vigente.

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

9.3 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma e os prazos de execução serão reprogramados pelo período correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

9.4 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.5 O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

9.6 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

9.7 Fiscalização Técnica

9.7.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput);

9.7.2 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

9.7.3 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

9.7.4 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

9.7.5 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

9.7.6 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

9.7.7 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII);

9.7.8 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do objeto contratual;

9.7.9 A fiscalização poderá considerar critérios de qualidade, regularidade do fornecimento, atendimento às especificações do Termo de Referência, cumprimento dos cardápios aprovados e boas práticas de manipulação de alimentos.

9.8 Fiscalização Administrativa

9.8.1 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022);

9.8.2 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

9.8.3 Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas: A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Secretaria Municipal de Educação, o qual fará a verificação da conformidade do serviço com as especificações constantes do Termo de contrato;

9.8.4 A presença da fiscalização do Município não elide, nem diminui a responsabilidade da Contratada;

9.8.5 Os serviços/produtos rejeitados, devido a uso de materiais não especificados e/ou

considerados mal executados, deverão ser entregues corretamente, com o tipo de execução e o uso de materiais aprovados pela fiscalização, arcando a Contratada com o ônus decorrente do fato;

9.8.6 A fiscalização poderá exigir o afastamento de qualquer empregado ou preposto da **CONTRATADA** que venha a causar embaraço ou adote procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

9.8.7 A **CONTRATADA** ficará obrigada a executar fielmente o serviço programado neste Termo de Referência, não se admitindo modificações sem a prévia consulta e concordância da Fiscalização, à qual se compromete, desde já, submeter-se.

9.9 Gestor do Contrato

9.9.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV);

9.9.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II);

9.9.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III);

9.9.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII);

9.9.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X);

9.9.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI);

9.9.7 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

9.9.8 Do Preposto da Contratada

9.9.8.1 A CONTRATADA deverá designar formalmente um preposto para representá-la junto à CONTRATANTE durante toda a execução contratual, antes do início da prestação dos serviços.

9.9.8.2 O preposto será o responsável por receber notificações, prestar esclarecimentos, adotar providências operacionais e responder pelas ocorrências verificadas na execução do contrato.

9.9.8.3 A CONTRATANTE poderá recusar, de forma motivada, a indicação ou a manutenção do preposto, devendo a CONTRATADA indicar substituto no prazo definido pela fiscalização.

9.10 Da medição e do pagamento em dias de Agricultura Familiar: Nos dias em que a alimentação escolar for preparada com gêneros alimentícios fornecidos integralmente pela CONTRATANTE, oriundos da Agricultura Familiar, a medição e o pagamento à CONTRATADA considerarão exclusivamente o valor correspondente à prestação dos serviços, não sendo devida qualquer remuneração referente ao fornecimento de gêneros alimentícios.

9.11 Da medição e do pagamento das dietas especiais: A medição e o pagamento das adequações alimentares para atendimento de estudantes com necessidades alimentares especiais observarão os critérios estabelecidos no Anexo VII, não sendo devida cobrança adicional quando a adequação puder ser realizada mediante utilização de alimentos, preparações e insumos já contemplados no fornecimento ordinário, sem gerar custo adicional à Contratada.

9.12 A cobrança adicional somente será admitida quando houver custo incremental efetivamente comprovado, decorrente da necessidade de aquisição ou fornecimento de alimentos ou outros insumos não contemplados no fornecimento ordinário.

9.13 A medição de eventual custo adicional dependerá de prévia autorização da Administração e comprovação do efetivo fornecimento e do custo adicional incorrido pela Contratada, observadas as condições estabelecidas no contrato e no Anexo VII.

9.14 A existência de diagnóstico, prescrição médica ou nutricional ou enquadramento do estudante em qualquer das condições relacionadas no Anexo VII não implicará, por si só, direito à cobrança adicional.

9.15 A distinção entre os dias de fornecimento integral pela CONTRATADA e os dias de fornecimento de insumos pela CONTRATANTE deverá constar de forma clara nos instrumentos de medição, relatórios de execução e documentos de atesto.

9.16 A CONTRATADA deverá manter registros diários das atividades executadas nesses dias, os quais subsidiarão a fiscalização, a medição e o pagamento do serviço prestado.

10 DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO, MEDIÇÃO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

10.1 Do recebimento e da medição dos serviços

10.1.1 A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada nos termos do Modelo de Gestão do Contrato, sendo a medição realizada com base nos serviços efetivamente prestados, considerados os dias letivos, os tipos de refeições fornecidas e as condições específicas previstas neste Termo de Referência

10.1.2 Para fins de medição, deverão ser apresentados relatórios mensais de execução, contendo, no mínimo:

I – identificação das unidades escolares atendidas;

II – quantitativo de refeições por tipo;

III – distinção entre os dias de fornecimento integral pela CONTRATADA e os dias em que os gêneros alimentícios forem fornecidos pela CONTRATANTE (Agricultura Familiar);

IV – registros operacionais exigidos pela fiscalização.

10.1.3 Os serviços serão recebidos provisoriamente pelos fiscais técnico e administrativo, mediante verificação do cumprimento das exigências técnicas, nutricionais, sanitárias e operacionais.

10.1.4 O recebimento definitivo ocorrerá após a análise dos relatórios, registros e demais documentos exigidos, e após a correção de eventuais inconformidades apontadas pela

fiscalização.

10.1.5 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do objeto, nem a obrigação de reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, quaisquer falhas identificadas.

10.1.6 A fiscalização e o ateste dos serviços prestados seguirão o rito de recebimento provisório e definitivo, cujos prazos máximos para aceite ou rejeição por parte da Administração estarão fixados no Edital e na Minuta do Contrato, em obediência ao art. 140 da Lei 14.133/2021.

10.2 Da liquidação da despesa

10.2.1 A liquidação da despesa será realizada após o recebimento definitivo dos serviços, mediante conferência da documentação apresentada e da regularidade da execução contratual.

10.2.2 Para fins de liquidação, a nota fiscal ou documento equivalente deverá conter, no mínimo:

I – identificação do contrato;

II – período de referência da execução;

III – discriminação dos serviços prestados;

IV – valor correspondente à medição aprovada;

V – eventuais retenções tributárias, quando cabíveis.

10.2.3 A nota fiscal deverá estar acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA, nos termos da legislação vigente.

10.2.4 Havendo inconsistências ou pendências, o prazo de liquidação ficará suspenso até a regularização, sem ônus para a CONTRATANTE.

10.3 Do pagamento

10.3.1 O pagamento será efetuado mensalmente, após a liquidação da despesa, mediante ordem bancária em conta indicada pela CONTRATADA.

10.3.2 O pagamento considerará exclusivamente os serviços efetivamente executados e atestados, sendo vedado qualquer pagamento antecipado ou por estimativa.

10.3.3 Nos dias em que a alimentação escolar for preparada com gêneros alimentícios fornecidos integralmente pela CONTRATANTE, oriundos da Agricultura Familiar, o pagamento à CONTRATADA considerará apenas o valor correspondente à prestação dos serviços, conforme critérios definidos neste Termo de Referência.

10.3.4 Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável, observada a situação fiscal da CONTRATADA.

10.3.5 O pagamento não exime a CONTRATADA das responsabilidades trabalhistas, previdenciárias, fiscais e operacionais decorrentes da execução do contrato.

10.3.6 O pagamento será efetuado após a regular liquidação da despesa, observando rigorosamente os prazos, critérios e condições financeiras estritamente definidos no Edital e na respectiva Minuta do Contrato.

11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 Constituem obrigações da CONTRATADA, além das demais previstas neste Termo de Referência, no contrato e em seus anexos:

I – Executar integralmente os serviços de alimentação escolar, compreendendo o preparo, fornecimento, distribuição das refeições, higienização de áreas, equipamentos e utensílios, observando rigorosamente os cardápios, gramaturas, padrões nutricionais e operacionais definidos pela CONTRATANTE;

II – Fornecer os gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos, utensílios, EPIs, uniformes e demais recursos necessários à execução do objeto, salvo nos dias em que os insumos forem fornecidos diretamente pela CONTRATANTE, conforme previsto neste Termo de Referência;

III – Cumprir integralmente as normas sanitárias, de segurança alimentar e de boas práticas de manipulação, nos termos da legislação vigente, especialmente as resoluções da ANVISA, do FNDE e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

IV – Manter equipe técnica e operacional em quantitativo suficiente e compatível com o volume de refeições, número de unidades escolares e turnos de funcionamento, incluindo nutricionista responsável técnico regularmente inscrito no respectivo Conselho Regional de Nutrição;

V – Executar dietas especiais destinadas a estudantes com necessidades alimentares específicas, conforme solicitação da CONTRATANTE e apresentação de laudo médico ou nutricional, garantindo preparo separado, controle de contaminação cruzada e adequação nutricional;

VI – Zelar pela conservação, integridade e adequado funcionamento das cozinhas escolares durante a execução dos serviços, comunicando formalmente à CONTRATANTE qualquer irregularidade estrutural que extrapole suas responsabilidades;

VII – Manter registros, controles e evidências da execução dos serviços, incluindo controle de temperatura, produção, distribuição, coleta de amostras, relatórios técnicos e demais documentos exigidos pela fiscalização;

VIII – Permitir e facilitar o acesso da fiscalização da CONTRATANTE e dos órgãos de controle e vigilância sanitária às unidades escolares, centros de distribuição e demais locais relacionados à execução do contrato, bem como fornecer informações, registros e documentos sempre que formalmente demandada pela Administração, inclusive para atendimento às atividades de controle social exercidas pelo Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

IX – Responder integralmente por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e operacionais decorrentes da execução do contrato;

X – Reparar, às suas expensas, quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de falha na execução dos serviços.

XI- A CONTRATADA deverá afixar, em local visível e de fácil acesso nas unidades escolares, os cardápios vigentes da alimentação escolar, devidamente aprovados pela Nutricionista Responsável Técnica da Secretaria Municipal de Educação, contendo a identificação do período de validade.

XII - Os cardápios deverão permanecer atualizados e disponíveis para consulta da comunidade escolar, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, dos órgãos de fiscalização e controle, bem como da Vigilância Sanitária, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

XIII - Compete à Contratada a execução integral das atividades operacionais previstas neste Termo de Referência, cabendo à Contratante a fiscalização, o acompanhamento técnico-nutricional e o ateste da conformidade dos serviços prestados.

12 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 Constituem obrigações da CONTRATANTE, sem prejuízo de outras previstas neste Termo de Referência e na legislação aplicável:

I – Planejar, elaborar, aprovar e disponibilizar os cardápios da alimentação escolar, por meio da Nutricionista Responsável Técnica e da equipe do Setor de Alimentação Escolar;

II – Exercer a fiscalização técnica, administrativa e operacional da execução contratual, designando fiscais e gestor do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021;

III – Fornecer à CONTRATADA as informações necessárias ao adequado planejamento e execução dos serviços, incluindo cronogramas, quantitativos estimados e orientações operacionais;

IV – Efetuar o pagamento à CONTRATADA pelos serviços efetivamente executados e devidamente atestados, conforme critérios de medição estabelecidos neste Termo de Referência;

V – Fornecer diretamente os gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar nos dias específicos definidos no planejamento da alimentação escolar, conforme diretrizes do PNAE;

VI – Responsabilizar-se pela manutenção predial estrutural das unidades escolares, incluindo cobertura, estrutura física, instalações hidráulicas e elétricas gerais, limpeza e desinfecção de caixas d'água, bem como serviços de dedetização e desratização predial, não abrangendo limpeza operacional, higienização de utensílios ou rotinas de manipulação de alimentos, que permanecem sob responsabilidade da CONTRATADA;

VII – Disponibilizar, quando existentes, equipamentos e utensílios de propriedade do Município para uso da CONTRATADA, em regime de comodato, mediante inventário;

VIII – Apoiar a execução dos testes de aceitabilidade e demais ações de educação alimentar e nutricional, quando aplicável;

IX – Comunicar formalmente à CONTRATADAS quaisquer alterações no planejamento, calendário escolar ou demanda de refeições;

X – Garantir as condições institucionais necessárias para a continuidade do serviço, considerando tratar-se de atividade essencial e de caráter permanente.

XI - A comunicação institucional com o Conselho de Alimentação Escolar – CAE, incluindo o envio de relatórios, informações e demais documentos exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, é de responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE, não cabendo à CONTRATADA qualquer atribuição institucional junto ao referido Conselho.

13 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

13.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

13.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

13.1.2 Embora o critério de julgamento da licitação seja o de menor preço global, a execução e a medição do objeto ocorrerão por preços unitários, considerando os tipos de refeições efetivamente fornecidos, os dias letivos atendidos e as condições específicas de execução previstas neste Termo de Referência.

13.1.3 O menor preço global será apurado a partir do somatório dos valores unitários constantes da planilha de formação de preços, elaborada com base nas quantidades estimadas, exclusivamente para fins de julgamento das propostas.

13.1.4 A medição e o pagamento observarão a execução real do objeto, vedado qualquer pagamento por serviços não prestados, em conformidade com o princípio do pagamento por resultado e com o disposto nos arts. 92, 115 e 141 da Lei nº 14.133/2021.

13.2 Forma de fornecimento

13.2.1 O fornecimento do objeto será **parcial**, considerando-se a execução integrada dos serviços, com fornecimento de gêneros alimentícios pela CONTRATADA, **ressalvados os dias em que os insumos forem fornecidos diretamente pela CONTRATANTE**, conforme previsto neste Termo de Referência.

13.3 Exigências de habilitação

13.4 Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar os requisitos previstos nos itens 13.4, 13.5, 13.6 e 14 deste Termo de Referência.

13.4.1 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

13.4.2 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

13.4.3 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

13.4.4 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

13.4.5 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

13.4.6 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.5 Habilitação fiscal, social e trabalhista

13.5.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

13.5.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

13.5.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

13.5.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos 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 nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

13.5.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.5.6 Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

13.5.7 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual/Distrital] ou [Mu-*

nicipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

13.6 Qualificação Econômico-Financeira

13.6.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

13.6.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

13.6.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

13.6.4 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

13.6.5 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

13.6.6 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

13.6.7 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD

ao Sped.

13.6.8 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

13.6.9 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

13.6.10 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

14. Qualificação

14.1 Qualificação Técnica

14.1.1 Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação assinada pelo representante legal da pretendida;

14.1.2 Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação;

14.1.3 Certidão de Registro e Quitação (CRQ) atualizada da empresa fornecida pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN) da região vinculada à licitante, em atendimento a Resolução no 702/2021 do Conselho Federal de Nutrição;

14.1.4 Comprovação de vínculo empregatício através de carteira profissional junto à licitante, acompanhada da cópia do Atestado de Responsabilidade Técnica, comprovante de inscrição e certidão de registro e quitação do profissional junto ao CRN.

14.1.5 A empresa deverá comprovar que possui em seu quadro técnico, na condição de sócio ou empregado, profissional formado em Nutrição, na função de Responsável Técnico, que comprove estar exercendo o seu ofício na licitante, e que seja portador do competente registro no Órgão de Classe da categoria, o CRN - Conselho Regional de Nutrição.

14.1.6. A comprovação do vínculo ou da disponibilidade do profissional poderá ser realizada por meio de contrato social, registro como empregado, contrato de prestação de serviços ou outro documento juridicamente idôneo que demonstre a disponibilidade do profissional para a execução do objeto, conforme permitido pela legislação aplicável.

14.2 Qualificação Técnico-Operacional

14.2.1 Comprovação de aptidão para execução de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação (Alimentação Coletiva ou Alimentação Escolar), por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

14.2.2 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

14.2.3 Os atestados deverão comprovar experiência anterior na execução de serviços pertinentes e compatíveis com o objeto, admitido o somatório de atestados, nos termos da legislação aplicável;

14.2.4 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a

apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

14.2.5 Nos atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

14.2.6 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

14.2.7 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

14.2.8 Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

14.2.9 A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

14.1.1. Comprovação de experiência anterior na prestação de serviços contínuos pertinentes e compatíveis com o objeto licitado, por período mínimo de **02 (dois) anos**, consecutivos ou não, nos termos do art. 67, § 5º, da Lei nº 14.133/2021:

14.1.1.1. É admitido o somatório de atestados para atingimento do prazo de 02 (dois) anos, desde que referentes a períodos distintos, não sendo computados em duplicidade os prazos de contratos executados simultaneamente.

14.2.10 Comprovação de capacidade técnico-operacional para gestão de mão de obra mediante atestado(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de contratos simultâneos ou individuais envolvendo, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do total de postos de trabalho previstos neste Termo de Referência, conforme autoriza o art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

14.3 Qualificação Técnico-Profissional

14.3.1 Apresentação do(s) profissionais(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

14.3.1.1 Para o Nutricionista: serviços de supervisão de alimentação escolar ou serviço equivalente;

14.3.1.2 O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021);

14.3.1.3 Apresentação da relação de compromissos assumidos e pendentes de cumprimento pelo fornecedor, que importem em diminuição da disponibilidade dos profissionais indicados no item anterior.

14.3.2 Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

14.3.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

14.4 Disposições gerais sobre habilitação

14.4.1 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

14.4.2 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

14.4.3 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

15 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

15.1 A estimativa do valor da contratação foi elaborada em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, com a Instrução Normativa nº 65/2021 e com as conclusões do Estudo Técnico Preliminar, considerando a complexidade, a abrangência e a escala dos serviços de alimentação escolar a serem executados na rede municipal de ensino de Luís Eduardo Magalhães – BA.

15.2 Para a formação da estimativa de custos, foi realizado levantamento de mercado por meio de pesquisa junto a potenciais fornecedores especializados em alimentação escolar e alimentação coletiva, com capacidade técnica, operacional e logística compatível com o objeto, considerando a execução integrada dos serviços, a diversidade de cardápios, o atendimento às diferentes etapas e modalidades de ensino, bem como a necessidade de atendimento a dietas especiais.

15.3 Para fins de estimativa de custos, foi utilizado o Sistema Banco de Preços como fonte de referência para a pesquisa e composição dos valores estimados da contratação, considerando os registros de contratações similares e os preços praticados no mercado. A utilização da referida ferramenta contribui para a obtenção de parâmetros atualizados e compatíveis com a realidade de mercado, em observância aos princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência e da adequada formação do preço, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da Instrução Normativa nº 65/2021.

15.4 Os valores obtidos por meio do Banco de Preços foram analisados e considerados de acordo com as características e especificidades do objeto pretendido, buscando-se assegurar que os parâmetros utilizados fossem compatíveis com a realidade da contratação e com as necessidades da Rede Municipal de Ensino.

15.5 Quanto às contratações e aos modelos de execução anteriormente adotados pelo Município, estes não foram utilizados como parâmetro principal para a estimativa de custos, tendo em vista que apresentavam escopo reduzido, menor complexidade operacional e formatação distinta em relação ao objeto ora pretendido. A contratação atual contempla a execução integrada e contínua dos serviços de alimentação escolar, abrangendo aquisição de gêneros alimentícios, logística de abastecimento, preparo, distribuição, apoio operacional nas unidades escolares, atendimento a diferentes

modalidades de ensino, dietas especiais, controle sanitário rigoroso e fornecimento de mão de obra especializada, o que inviabiliza a comparação direta com contratos pretéritos.

15.6 Diante dessas diferenças estruturais, operacionais e técnicas, optou-se pela utilização dos parâmetros obtidos por meio do Banco de Preços, mediante análise de contratações similares e adequação dos valores às características do objeto, buscando assegurar maior aderência da estimativa de custos à realidade atual da Rede Municipal de Ensino e à solução tecnicamente mais adequada, conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar.

15.7 Portanto, o custo estimado total da contratação é de **R$ 30.004.380,00 (Trinta milhões, quatro mil e trezentos e oitenta reais).**

16 PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇO

16.1 A licitante deverá apresentar Planilha de Formação de Preços detalhada, demonstrando de forma clara e segregada os custos relacionados:

16.1.1 I – ao fornecimento dos gêneros alimentícios;

16.1.2 II – à prestação dos serviços (mão de obra, encargos sociais, EPIs, insumos, logística, administração e demais custos operacionais).

16.2 A planilha deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, despesas administrativas, margem de lucro e demais componentes necessários à perfeita execução do objeto.

16.3 A ausência de informações essenciais ou a impossibilidade de aferição da exequibilidade e composição dos preços poderá ensejar diligência ou, quando configurada hipótese legal de desclassificação, a desclassificação da proposta.

17 REAJUSTE DE PREÇO, DA REPACTUAÇÃO E DA REVISÃO

17.1 Do Reajuste de Preço

17.1.1 Os preços contratados serão **fixos e irreajustáveis pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses**, contados a partir da data da apresentação da proposta, nos termos do art. 92, inciso V, e art. 134 da Lei nº 14.133/2021.

17.1.2 Após o decurso do período mínimo de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados, mediante solicitação formal da CONTRATADA, acompanhada da respectiva justificativa e documentação comprobatória, com o objetivo de preservar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

17.1.3 Considerando que o objeto contratual compreende prestação de serviços continuados com dedicação de mão de obra e fornecimento de gêneros alimentícios, o reajuste deverá observar a estrutura de formação de preços do contrato, podendo a Administração adotar índices distintos ou metodologia específica, desde que adequados à natureza dos custos e previamente definidos ou validados pela CONTRATANTE.

17.1.4 O reajuste não será automático, ficando condicionado à análise técnica da Administração**,** à comprovação da variação efetiva dos custos e à formalização por meio de termo aditivo, observados os limites legais e orçamentários.

17.1.5 Para a parcela correspondente aos gêneros alimentícios ou a mão de obra, será adotado o índice IPCA/IBGE (ou INPC).

17.2 Da Repactuação

17.2.1 A repactuação poderá ser admitida exclusivamente para os contratos de serviços

continuados com dedicação exclusiva ou predominante de mão de obra, visando à adequação dos preços contratuais à variação dos custos decorrentes de alterações comprovadas em encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais ou decorrentes de instrumentos normativos de trabalho**,** nos termos da legislação vigente.

17.2.2 A repactuação deverá ser solicitada formalmente pela CONTRATADA, acompanhada de planilha de custos atualizada, memória de cálculo e documentos que comprovem a variação dos custos, sendo vedada a aplicação automática.

17.2.3 A análise do pedido de repactuação será realizada pela Administração, que verificará a pertinência, a legalidade, a razoabilidade dos valores apresentados e a efetiva vinculação dos custos ao objeto contratado.

17.2.4 Não será admitida repactuação para recomposição de custos decorrentes de erro de planejamento, subdimensionamento da proposta, falhas na gestão contratual ou aumento de custos que não guardem relação direta com a execução do contrato.

17.3 Da Revisão (Reequilíbrio Econômico-Financeiro)

17.3.1 A revisão dos preços contratuais poderá ser concedida, a qualquer tempo, independentemente do prazo de 12 (doze) meses**,** quando ocorrerem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, ou ainda fatos supervenientes**,** alheios à vontade das partes, que alterem de forma significativa a equação econômico-financeira originalmente pactuada, nos termos do art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

17.3.2 O pedido de revisão deverá ser devidamente fundamentado pela CONTRATADA, acompanhado de documentos técnicos e financeiros que comprovem o desequilíbrio econômico-financeiro alegado, cabendo à Administração a análise criteriosa do pleito.

17.3.3 A revisão não se confunde com reajuste ou repactuação e não será concedida

para recompor variações ordinárias de mercado**,** riscos normais do negócio, inflação previsível ou aumentos decorrentes de má gestão contratual.

17.3.4 A eventual concessão da revisão dependerá de análise técnica, jurídica e orçamentária, e será formalizada mediante termo aditivo específico.

17.3.5 Para fins de reajuste, repactuação ou revisão, a análise da variação de custos deverá observar a estrutura de formação de preços do contrato, considerando, de forma segregada, os custos relativos à mão de obra, aos gêneros alimentícios, aos insumos operacionais e à logística, vedada a recomposição automática ou genérica de preços.

18 PRAZO DO CONTRATO

18.1 O prazo de **validade do Termo de Contrato é 12 (doze meses)**, com início na data de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 107, da referida norma, desde que haja interesse da Administração e vantajosidade na manutenção da contratação.

18.2 A prorrogação estará condicionada à avaliação da execução dos serviços, ao interesse público e à disponibilidade orçamentária.

19 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

UNIDADE: 0206200 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME

ATIVIDADE: 12.306.704.2.017 - GESTÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
12.361.701.2.016 - GESTÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA SALÁRIO - EDUCAÇÃO – QSE

ELEMENTO DE DESPESA:
3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO
3.3.90.39.00 - OUTROS SERVIÇOS TERCEIROS-PESSOA JURÍDICA

FONTE:
1.5000000 - REC. não Vinc. de Imp.
1.5520000 - TRANSF.FNDE-Prog.Nac.de Alim.Escolar-(PNAE)
1.5500000 - Salário Educ.

19.2 Da segregação das fontes de recursos e da utilização dos recursos do PNAE

19.2.1 A execução contratual observará a estrita segregação das despesas segundo a respectiva fonte de custeio.

19.2.2 Os recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, serão utilizados exclusivamente para o custeio dos gêneros alimentícios elegíveis ao Programa, observada a legislação e regulamentação vigente.

19.2.3 As despesas relativas à prestação dos serviços de preparo, manipulação, distribuição, mão de obra, logística, transporte, gás de cozinha, materiais de limpeza e higienização, materiais descartáveis, equipamentos, utensílios, manutenção, uniformes, equipamentos de proteção individual e demais despesas operacionais decorrentes da execução contratual serão custeadas com recursos próprios da Administração, inclusive outras fontes orçamentárias legalmente admitidas, vedada a utilização dos recursos transferidos pelo FNDE/PNAE para tais finalidades.

19.2.4 A medição, o faturamento e os documentos fiscais deverão permitir a identificação e segregação das parcelas correspondentes ao fornecimento de gêneros alimentícios e à prestação dos serviços, de modo a assegurar a adequada vinculação da despesa à respectiva fonte de recursos.

19.2.5 A CONTRATADA deverá emitir documentação fiscal e apresentar os documentos

de suporte necessários à correta identificação das despesas, sempre que solicitado pela fiscalização e pelos setores responsáveis pela execução orçamentária e financeira.

19.2.6 A eventual utilização, pela CONTRATANTE, de gêneros alimentícios adquiridos diretamente no âmbito do PNAE, inclusive aqueles oriundos da Agricultura Familiar, não implicará transferência à CONTRATADA de despesas que não sejam legalmente custeáveis com recursos do FNDE.

20 ANEXOS TÉCNICOS:

Fazem parte deste Termo, os seguintes anexos:

ANEXO I – Da composição dos itens de refeição e serviço e *per capita;*
ANEXO II – Da qualidade do alimento;
ANEXO III – Dos serviços;
ANEXO IV – Da relação matriculados por unidade e endereços das unidades;
ANEXO V – Do quantitativo de utensílios e equipamentos.
ANEXO VI - Quadro de pessoal necessário para execução.
ANEXO VII - Classificação das Dietas Especiais.

Luís Eduardo Magalhães, 03 de setembro de 2026.

JEFFERSON LEITE DE MELO
Secretário Municipal de Educação
Portaria nº 751/2025

GERVANA RABÊLO ALVES
Coordenadora de Merenda Escolar
Portaria nº 845/2025

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO ESCOLAR

Este documento apresenta o planejamento nutricional e operacional dos cardápios destinados às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, considerando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o compromisso da Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães, com a promoção da alimentação adequada, saudável e de qualidade para todos os estudantes.

ANEXOS TÉCNICOS:

ANEXO TÉCNICO I – DESCRIÇÃO DO ITEM 01: Refeição Tipo 01 (LANCHE SIMPLES I)

OBSERVAÇÕES:

1. As porções abaixo estão apresentadas **como PORÇÃO PRONTA**. Para o cálculo das quantidades em **alimento cru**, devem ser considerados o **fator de correção (FC)** e o **índice de cocção (IC)** específicos de cada alimento, que podem variar conforme o **produto e a marca** e devem ser informados nas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), contendo: composição, rendimento, FC, IC, informações nutricionais e modo de preparo;
2. **Os sucos e frutas** não devem se repetir dentro do ciclo de 10 dias. Sempre que possível, priorizar frutas da estação e produtos da agricultura familiar (quando ofertados) mantendo o cardápio regionalizado e nutritivo;
3. **Os sucos** devem ser preparados no dia do consumo, utilizando polpa 100% natural ou fruta *in natura,* sem adição de açúcar além do preconizado pelo PNAE, e sem aditivos;
4. As preparações adoçadas serão controladas conforme as definições do Programa de Alimentação Escolar (PNAE);
5. **Opções de suco de frutas:** acerola, caju, manga, goiaba, abacaxi, maracujá, tamarindo, cajá, uva, entre outras;
6. **Opções de frutas:** Banana, maçã, pêra, manga, melancia, melão, mamão, laranja, tangerina, ameixa entre outras;
7. **Opções de bolos naturais**: simples, laranja, milho, fubá, cenoura;
8. A porção das bebidas está sendo considerada com base no rendimento final (porção a ser ofertada ao aluno), tendo em vista a utilização de ingredientes solúveis ou dispersáveis em líquidos (como alimentos em pó).
9. Caso haja estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE), incluindo alergias, intolerâncias, doenças metabólicas, condições crônicas ou quaisquer restrições alimentares diagnosticadas, o cardápio, os gêneros alimentícios e/ou as preparações deverão ser adequados e substituídos conforme orientação nutricional específica, respeitando as determinações da Resolução FNDE nº 04/2026, garantindo

segurança e atendimento integral às necessidades individuais dos alunos. As substituições não poderão acarretar prejuízo nutricional e deverão manter padrão de qualidade, apresentação e valor nutricional equivalente.

OPÇÕES DE PREPARAÇÃO:

Opção 1: Pão de Leite com Manteiga (50 g de pão, 5 g de manteiga – total: 55 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 2: Pão de Leite com Manteiga (50 g de pão + 5 g de manteiga – total: 55 g) + Leite com Cacau em Pó (150 ml de leite integral, 15 g de cacau em pó e 5 g de açúcar– porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 3: Pão de Leite com Manteiga (50 g de pão + 5 g de manteiga – total: 55 g) + Café com Leite Integral (110 ml de leite integral, 40 ml de café adoçado – porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 4: Pão de Leite com Manteiga (50 g de pão + 5 g de manteiga – total: 55 g) + Iogurte (natural, sem adição de corantes, aromatizantes ou conservantes – 100 ml) + Fruta (100 g);

Opção 5: Bolo Natural (50 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 6: Bolo Natural (50 g) + Leite com Cacau em Pó (150 ml de leite integral, 15 g de cacau em pó, 5 g de açúcar – porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 7: Bolo Natural (50 g) + Café com Leite Integral (110 ml de leite integral, 40 ml de café adoçado – porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 8: Bolo Natural (50 g) + Iogurte (natural, sem adição de corantes, aromatizantes ou conservantes – 100 ml) + Fruta (100 g);

Opção 9: Pão Caseiro com Manteiga (50 g de pão, 5 g de manteiga – total: 55 g) + Café com Leite (110 ml de leite integral, 40 ml de café adoçado– porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 10: Pão Caseiro com Manteiga (50 g de pão, 5 g de manteiga – total: 55 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 11: Pão Salgado (80 g) + Vitamina de Fruta (120 ml de leite integral, 50 g de fruta ou polpa de fruta, 5 g de açúcar – porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 12: Pão Salgado (80 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 13: Pão com Ovo (50 g de pão de leite ou francês + 50 g de ovo de galinha – porção total: 100 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 14: Pão com Ovo (50 g de pão de leite ou francês + 50 g de ovo de galinha – porção total: 100 g) + Café com Leite (110 ml de leite integral, 40 ml de café – porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 15: Pão com Geleia (50 g de pão de leite ou francês + 15 g de geleia – porção total: 65 g) + Leite com Cacau em Pó (150 ml de leite integral, 15 g cacau em pó, 5 g açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 16: Pão com Patê de Frango Natural (50 g de pão de leite ou francês + 15 g de patê de frango – porção total: 65 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 17: Rosca Artesanal (50 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 18: Rosca Artesanal (50 g) + Iogurte (natural, sem adição de corantes, aromatizantes ou conservantes – 100 ml) + Fruta (100 g);

Opção 19: Pão com Queijo (50 g de pão + 10 g de queijo – porção total: 60 g) + Leite com Cacau em pó (150 ml de leite integral, 15 g cacau em pó, 5 g de açúcar – porção total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 20: Pão com Queijo (50 g de pão + 10 g de queijo – porção total: 60 g) + Iogurte (natural, sem adição de corantes, aromatizantes ou conservantes – 100 ml) + Fruta (100 g).

ANEXO TÉCNICO I - DESCRIÇÃO DO ITEM 02 - Refeição Tipo 02 (LANCHE SIMPLES II)

OBSERVAÇÕES:

1. As porções abaixo estão apresentadas **como PORÇÃO PRONTA**. Para o cálculo das quantidades em **alimento cru**, devem ser considerados o **fator de correção (FC)** e o **índice de cocção (IC)** específicos de cada alimento, que podem variar conforme o **produto e a marca** e devem ser informados nas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), contendo: composição, rendimento, FC, IC, informações nutricionais e modo de preparo;
2. **Os sucos e frutas** não devem se repetir dentro do ciclo de 10 dias. Sempre que possível, priorizar frutas da estação e produtos da agricultura familiar (quando ofertados), mantendo o cardápio regionalizado e nutritivo;
3. **Os sucos** devem ser preparados no dia do consumo, utilizando polpa 100% natural ou fruta *in natura,* sem adição de açúcar além do preconizado pelo PNAE, e sem aditivos;
4. As preparações adoçadas serão controladas conforme as definições do Programa de Alimentação Escolar (PNAE);
5. **Opções de suco de frutas:** acerola, caju, manga, goiaba, abacaxi, maracujá, tamarindo, cajá e uva;
6. **Opções de frutas:** Banana, maçã, pêra, manga, melancia, melão, mamão, laranja, tangerina, ameixa entre outras;
7. **Opções de bolos naturais**: simples, laranja, milho, fubá, cenoura;
8. A porção das bebidas está sendo considerada com base no rendimento final (porção a ser ofertada ao aluno), tendo em vista a utilização de ingredientes solúveis ou dispersáveis em líquidos (como alimentos em pó);
9. Caso haja estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE), incluindo alergias, intolerâncias, doenças metabólicas, condições crônicas ou quaisquer restrições alimentares diagnosticadas, o cardápio, os gêneros alimentícios e/ou as preparações deverão ser adequados e substituídos conforme orientação nutricional específica, respeitando as determinações da Resolução FNDE nº 04/2026, garantindo

segurança e atendimento integral às necessidades individuais dos alunos. As substituições não poderão acarretar prejuízo nutricional e deverão manter padrão de qualidade, apresentação e valor nutricional equivalente

OPÇÕES DE PREPARAÇÃO:

Opção 1: Biscoito Doce ou Salgado (30 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 2: Fruta (100 g);

Opção 3: Milho Cozido (100 g);

Opção 4: Biscoito Doce ou Salgado (30 g) + Vitamina de Fruta (120 ml de leite integral, 50 g de fruta ou polpa de fruta, 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 5: Batata Doce Cozida (150 g);

Opção 6: Banana da Terra Cozida (150g);

Opção 7: Biscoito de Polvilho (20 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – total: 150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 8: *Smoothie* de Morango ou Maracujá (100 g de banana congelada, 60 ml de leite, 30 g morango ou maracujá polpa ou in natura e 5 g de açúcar porção final: 200 ml) + Fruta (100 g);

Opção 9: *Smoothie* de Manga (100 g de banana congelada, 60 ml de leite, 30 g manga in natura e 5 g de açúcar porção final: 200 ml) + Fruta (100g);

Opção 10: Iogurte (natural, sem adição de corantes, aromatizantes ou conservantes – 100 ml) + Biscoito Doce ou Salgado (30 g) + Fruta (100 g).

ANEXO TÉCNICO I - DESCRIÇÃO DO ITEM 03 - Refeição Tipo 03 (LANCHE SIMPLES III)

OBSERVAÇÕES:

1. As porções abaixo estão apresentadas **como PORÇÃO PRONTA**. Para o cálculo das quantidades em **alimento cru**, devem ser considerados o **fator de correção (FC)** e o **índice de cocção (IC)** específicos de cada alimento, que podem variar conforme o **produto e a marca** e devem ser informados nas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), contendo: composição, rendimento, FC, IC, informações nutricionais e modo de preparo;
2. **Os sucos e frutas** não devem se repetir dentro do ciclo de 10 dias. Sempre que possível, priorizar frutas da estação e produtos da agricultura familiar (quando ofertados), mantendo o cardápio regionalizado e nutritivo;
3. **Os sucos** devem ser preparados no dia do consumo, utilizando polpa 100% natural ou fruta *in natura,* sem adição de açúcar além do preconizado pelo PNAE, e sem aditivos;
4. As preparações adoçadas serão controladas conforme as definições do Programa de Alimentação Escolar (PNAE);
5. **Opções de suco de frutas:** acerola, caju, manga, goiaba, abacaxi, maracujá, tamarindo, cajá e uva;
6. **Opções de frutas:** Banana, maçã, pêra, manga, melancia, melão, mamão, laranja, tangerina, ameixa entre outras;
7. A porção das bebidas está sendo considerada com base no rendimento final (porção a ser ofertada ao aluno), tendo em vista a utilização de ingredientes solúveis ou dispersáveis em líquidos (como alimentos em pó);
8. Caso haja estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE), incluindo alergias, intolerâncias, doenças metabólicas, condições crônicas ou quaisquer restrições alimentares diagnosticadas, o cardápio, os gêneros alimentícios e/ou as preparações deverão ser adequados e substituídos conforme orientação nutricional específica, respeitando as determinações da Resolução FNDE nº 04/2026, garantindo segurança e atendimento integral às necessidades individuais dos alunos. As substituições não poderão acarretar prejuízo nutricional e deverão manter padrão de qualidade, apresentação e valor nutricional equivalente

OPÇÕES DE PREPARAÇÃO:

Opção 1: Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml) + Biscoito Doce ou Salgado (30 g);

Opção 2: *Smoothie* de Manga (100 g de banana congelada, 50 ml de leite, 30 g de manga in natura ou polpa e 5 g de açúcar porção final: 200 ml) + Biscoito Doce ou Salgado (30 g);

Opção 3: Fruta (100 g);

Opção 4: Vitamina de Fruta (120 ml de leite integral, 50 g de fruta ou polpa de fruta, 5 g de açúcar – porção total: 150 ml) + Biscoito Doce ou Salgado (30 g);

Opção 5: Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – total: 150 ml) + Biscoito de Polvilho (20 g);

Opção 6: Leite com Cacau em Pó (150 ml de leite integral, 15 g cacau em pó, 5 g açúcar – porção total: 150 ml) + Biscoito Doce ou Salgado (30 g);

Opção 7: Café com Leite (110 ml de leite integral, 40 ml de café adoçado – porção total: 150 ml) + Biscoito Doce ou Salgado (30 g);

Opção 8: Iogurte (natural, sem adição de corantes, aromatizantes ou conservantes – 100 ml) + Biscoito Doce ou Salgado (30 g);

Opção 9: Iogurte (natural, sem adição de corantes, aromatizantes ou conservantes – 100 ml) + Biscoito Doce ou Salgado (30 g);

Opção 10: Leite Caramelizado (150 ml de leite integral, 5 g de açúcar caramelizado – porção total: 150 ml) + Biscoito Doce ou Salgado (30 g);

ANEXO TÉCNICO I - DESCRIÇÃO DO ITEM 04 - Refeição Tipo 04 (LANCHE REFORÇADO I)

OBSERVAÇÕES:

1. As porções abaixo estão apresentadas **como PORÇÃO PRONTA**. Para o cálculo das quantidades em **alimento cru**, devem ser considerados o **fator de correção (FC)** e o **índice de cocção (IC)** específicos de cada alimento, que podem variar conforme o **produto e a marca** e devem ser informados nas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), contendo: composição, rendimento, FC, IC, informações nutricionais e modo de preparo; as gramaturas apresentadas são estimativas padronizadas para fins de planejamento. Elas podem variar entre unidades escolares devido às diferenças de preparo, utensílios, características dos ingredientes, tempo de cocção e aceitação dos alunos.
2. **Os sucos, frutas, legumes** não devem se repetir dentro do ciclo de 10 dias. Sempre que possível, priorizar frutas da estação e produtos da agricultura familiar, mantendo o cardápio regionalizado e nutritivo;
3. **Os sucos** devem ser preparados no dia do consumo, utilizando polpa 100% natural ou fruta *in natura,* sem adição de açúcar além do preconizado pelo PNAE, e sem aditivos;
4. As preparações adoçadas serão controladas conforme as definições do Programa de Alimentação Escolar (PNAE);
5. **Opções de suco de frutas:** acerola, caju, manga, goiaba, abacaxi, maracujá, tamarindo, cajá e uva;
6. **Opções de frutas:** Banana, maçã, pêra, manga, melancia, melão, mamão, laranja, tangerina, entre outras;
7. **Opções de legumes crus ou cozidos (contempla as opções de salada crua e/ou cozida):** couve, alface, tomate, cenoura, batata-doce, pepino, batata-inglesa, abóbora, abobrinha, repolho branco e roxo, chuchu, beterraba, inhame, mandioca, vagem dentre outros. Devem ter no mínimo 3 combinações de legumes crus e/ou cozidos;

8. **Opções de temperos:** alho fresco, cebola fresca, coentro, salsinha, cebolinha, pimentões (verde, amarelo e/ou vermelho), tomate *in natura,* colorau (urucum), cúrcuma (açafrão-da-terra), cominho, páprica doce, louro em folha, orégano, manjericão, alecrim, suco de limão para finalização, vinagre natural e extrato de tomate 100% natural, além de azeite ou óleo vegetal utilizado com moderação nas preparações. As gramaturas são estimativas, estas diferem em cada unidade escolar e cada preparação.
9. A porção das bebidas está sendo considerada com base no rendimento final (porção a ser ofertada ao aluno), tendo em vista a utilização de ingredientes solúveis ou dispersáveis em líquidos;
10. Caso haja estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE), incluindo alergias, intolerâncias, doenças metabólicas, condições crônicas ou quaisquer restrições alimentares diagnosticadas, o cardápio, os gêneros alimentícios e/ou as preparações deverão ser adequados e substituídos conforme orientação nutricional específica, respeitando as determinações da Resolução FNDE nº 04/2026, garantindo segurança e atendimento integral às necessidades individuais dos alunos. As substituições não poderão acarretar prejuízo nutricional e deverão manter padrão de qualidade, apresentação e valor nutricional equivalente.

OPÇÕES DE PREPARAÇÃO:

Opção 1: Cuscuz com Carne Moída - (135 g de flocos de milho, 100 g de carne moída, 7,5 g de cenoura ralada e 7,5 g de beterraba ralada e 10 g de temperos – porção total: 250 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 2: Galinhada com sobrecoxa desossada, sem pele- (120 g de arroz parboilizado, 100 g de frango, 30 g de verduras cozidas em cubos e 10 g de temperos – porção total: 250 g) + Salada Crua (porção total: 25 g);

Opção 3: Macarronada com Frango - (120 g de macarrão parafuso, 100 g de frango em cubos, 15 g de extrato de tomate,15 g de beterraba ralada e 15 g de cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 265 g) + Arroz Doce (item sobremesa – 110 ml de leite integral, 40 g de arroz branco e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 4: Arroz (parboilizado) colorido - (120 g de arroz, 15 g de cenoura, 7,5 g de milho, 7,5 g de ervilha e 10 g de temperos – porção total: 150 g) + Frango ao Molho Vermelho (100 g de frango em cubos, 20 g de molho de tomate e 10 g de temperos – porção total: 120 g);

Opção 5: Sopa de Carne Moída com Feijão - (125 g de macarrão padre nosso, 100 g de carne moída, 50 g de feijão batido, 15 g de legumes e 10 g de temperos – porção total: 290 g);

Opção 6: Cuscuz com Linguiça e Ovos (135 g de flocos de milho, 70 g de ovos mexidos ou cozido em cubos, 30 g de linguiça em cubos, 15 g de cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 250 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 7: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Tropeiro (50 g de feijão, 20 g de farinha de mandioca e 10 g de temperos - porção total: 70 g) + Carne de Panela com Abóbora (100 g de músculo em tiras ao molho engrossado com 10 g de abóbora, 10 g de batata inglesa em cubos – porção total: 120 g);

Opção 8: Risoto de Carne Moída com Cenoura e Beterraba Ralada (100 g de arroz, 100 g de carne moída, 20 g de cenoura, 30 g de batata inglesa e 10 g de temperos – porção total: 250 g) + Canjica (item sobremesa – 110 ml de leite integral, 40 g de milho de canjica e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 9: Arroz com Milho (parboilizado) (95 g de arroz, 5 g de milho – porção total: 100 g) + Estrogonofe de Frango (100 g de frango em cubos, 20 g de extrato de tomate, 10 g de creme de leite, 10 g de temperos – porção total: 130 g) + Salada Crua (porção total: 25 g);

Opção 10: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Estrogonofe de Carne (100 g de carne em tiras, 20 g de extrato de tomate, 10 de creme de leite e 10 g de temperos – porção total:130 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 11: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Preto (70 g de feijão preto e 10 g de temperos – porção total:70 g) + Omelete e Carne Moída (60 g de ovos e 40 g de carne moída e 10 g de temperos – porção total: 100 g) + Salada Refogada – Refogado de couve com Laranja (porção total: 25 g);

Opção 12: Cuscuz com Frango (135 g flocos de milho,100 g de frango desfiado ou em cubos,15 g de cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 250 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 13: Macarronada com Frango (120 g de macarrão parafuso com molho, 100 g de frango sobrecoxa, sem pele, 15 g de beterraba, 15 g de cenoura ralada e 10 g de temperos - porção total: 250 g) + Salada crua (porção total: 25 g) + Creme de coco (item sobremesa – 130 ml de leite integral, 20 g de amido de milho, 20 ml leite de coco, 5 g de coco ralado e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 14: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Preto (70 g de feijão e 10 g de temperos – porção total:70 g) + Carne Moída Refogada (100 g de carne moída e 10 g de temperos – porção total: 100 g) + Farofa de Cenoura (20 g de farinha de mandioca + 20 g de cenoura ralada + 10 g de temperos – porção total: 50 g) + Salada crua (porção total: 25 g);

Opção 15: Sopa de Frango (120 g de macarrão parafuso,100 g de frango em cubos, 20 g de mandioca, 20 g de cenoura, 20 g de beterraba, 20 g batata doce/inglesa e 10 g de temperos – porção total: 300 g);

Opção 16: Cuscuz com Carne Desfiada (135 g de flocos de milho, 100 g de carne cozida e desfiada e 15 g de cenoura ralada – porção total: 250 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 17: Baião de dois (80 g de arroz parboilizado, 70 g de feijão fradinho ou carioca - porção total: 150 g) + Carne de Panela (100 g de carne em tiras, 15 g de batata-doce, 15 g de abóbora e 10 g de temperos – porção total: 130 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 18: Galinhada (120 g de arroz parboilizado, 100 g de frango em cubos, 30 g de verduras e 10 g de temperos – porção total: 250 g) + Mingau de Milho (item sobremesa – 110 ml de leite integral, 40 g de flocos de milho e 5 g de açúcar – total da porção: 150 ml);

Opção 19: Purê de Batata Inglesa (80 g de batata inglesa, 10 ml de leite integral e 10 g de temperos – porção total: 90 g) + Carne Moída (100 g de carne moída,15 g de extrato de tomate,15 g de vagem, 15 g de cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 145 g) + Vinagrete Simples (12,5 g de tomate picado e 12,5 g de pepino – porção total: 25 g);

Opção 20: Macarrão Cremoso com Carne e Brócolis - (120 g de macarrão parafuso, 100 g de carne em cubos, 30 g de brócolis, 20 g de creme de leite, 15 g de cenoura ralada, 15 gramas de queijo e 10 g de temperos– porção total: 300 g).

ANEXO TÉCNICO I - DESCRIÇÃO DO ITEM 05 - Refeição Tipo 05 (LANCHE REFORÇADO II)

OBSERVAÇÕES:

1. As porções abaixo estão apresentadas **como PORÇÃO PRONTA**. Para o cálculo das quantidades em **alimento cru**, devem ser considerados o **fator de correção (FC)** e o **índice de cocção (IC)** específicos de cada alimento, que podem variar conforme o **produto e a marca** e devem ser informados nas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), contendo: composição, rendimento, FC, IC, informações nutricionais e modo de preparo; as gramaturas apresentadas são estimativas padronizadas para fins de planejamento. Elas podem variar entre unidades escolares devido às diferenças de preparo, utensílios, características dos ingredientes, tempo de cocção e aceitação dos alunos.
2. **Os sucos, frutas, legumes** não devem se repetir dentro do ciclo de 10 dias. Sempre que possível, priorizar frutas da estação e produtos da agricultura familiar, mantendo o cardápio regionalizado e nutritivo;
3. **Os sucos** devem ser preparados no dia do consumo, utilizando polpa 100% natural ou fruta *in natura,* sem adição de açúcar além do preconizado pelo PNAE, e sem aditivos;
4. As preparações adoçadas serão controladas conforme as definições do Programa de Alimentação Escolar (PNAE);
5. **Opções de suco de frutas:** acerola, caju, manga, goiaba, abacaxi, maracujá, tamarindo, cajá e uva;
6. **Opções de frutas:** Banana, maçã, pêra, manga, melancia, melão, mamão, laranja, tangerina, entre outras;
7. **Opções de legumes crus ou cozidos (contempla as opções de salada crua e/ou cozida):** couve, alface, tomate, cenoura, batata-doce, pepino, batata-inglesa, abóbora, abobrinha, repolho branco e roxo, chuchu, beterraba, inhame, mandioca, vagem dentre outros. Devem ter no mínimo 3 combinações de legumes crus e/ou cozidos;
8. **Opções de temperos:** alho fresco, cebola fresca, coentro, salsinha, cebolinha, pimentões (verde, amarelo e/ou vermelho), tomate in natura, colorau (urucum), cúrcuma (açafrão-da-terra), cominho, páprica doce, louro em folha, orégano, manjericão, alecrim, suco de limão para

finalização, vinagre natural e extrato de tomate 100% natural, além de azeite ou óleo vegetal utilizado com moderação nas preparações. As gramaturas são estimativas, estas diferem em cada unidade escolar e cada preparação.

9. A porção das bebidas está sendo considerada com base no rendimento final (porção a ser ofertada ao aluno), tendo em vista a utilização de ingredientes solúveis ou dispersáveis em líquidos (como alimentos em pó);
10. Caso haja estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE), incluindo alergias, intolerâncias, doenças metabólicas, condições crônicas ou quaisquer restrições alimentares diagnosticadas, o cardápio, os gêneros alimentícios e/ou as preparações deverão ser adequados e substituídos conforme orientação nutricional específica, respeitando as determinações da Resolução FNDE nº 04/2026, garantindo segurança e atendimento integral às necessidades individuais dos alunos. As substituições não poderão acarretar prejuízo nutricional e deverão manter padrão de qualidade, apresentação e valor nutricional equivalente.

OPÇÕES DE PREPARAÇÃO:

Opção 1: Cuscuz com Frango (135 g de flocos de milho,100 g de frango desfiado ou em cubos,15 g de cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 250 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 2: Arroz Doce (140 ml de leite integral, 60 g de arroz branco e 5 g de açúcar – porção total: 200 ml);

Opção 3: Pão com Ovo (50 g de pão + 50 g de ovo de galinha – porção total: 100 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 4: Paçoca de Carne (100 g carne desfiada e 100 g farinha de mandioca – porção total: 200 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 5: Mingau de Milho (140 ml de leite integral, 60 g de flocos de milho e 5 g de açúcar – total da porção: 200 ml);

Opção 6: Buraco Quente (50 g de pão, 40 g de carne moída, 15 g de molho de tomate e 10 g de tempero – porção total: 105 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 7: Caldo de Frango (100 g de frango, 50 g de mandioca, 20 g de legumes,10 g de tempero e 30 ml de caldo – porção total: 200 ml);

Opção 8: Rosca Artesanal (50 g) + Leite com Cacau em pó (150 ml de leite integral, 15 g de cacau em pó, 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 9: Farofa de Frango com Cenoura (80 g de frango desfiado, 80 g de farinha de mandioca, 20 g cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 180 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 10: Canjica (140 ml de leite integral, 60 g de milho de canjica e 5 g de açúcar – porção total: 200 ml);

Opção 11: Pão com Frango Desfiado (50 g de pão + 20 g de frango e 10 g de temperos – porção total: 70 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 12: *Smoothie* de Manga (100 g de banana congelada, 60 ml de leite, 30 g de manga *in natura* e 5 g de açúcar porção final: 200 ml) + Torradas (20 g);

Opção 13: Cuscuz com Carne Desfiada (135 g de flocos de milho, 100 g de carne cozida e desfiada e 15 g de cenoura ralada – porção total: 250 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 14: Creme de Abóbora com Carne (100 g de abóbora, 100 g de carne moída e 10 g de temperos – porção total: 200 g);

Opção 15: Creme de coco (140 ml de leite integral, 60 g de amido de milho, 20 ml leite de coco, 5 g de coco ralado e 5 g de açúcar – porção total: 200 ml);

Opção 16: Batata Doce com Frango ao Molho (100 g de batata doce, 90 g de Frango desfiado 10 g de extrato de tomate e 10 g de temperos – porção total: 200 g);

Opção 17: Batata Doce com Carne Moída ao Molho (120 g de batata doce cozida, 100 g de carne moída ao molho, 10 g de temperos – porção total: 230 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 18: Farofa de Ovo com Cenoura (80 g de ovo mexido, 80 g de farinha de mandioca, 20 g de cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 180 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 19: Caldo de Carne (100 g de carne moída, 50 g de mandioca, 20 g de legumes, 30 ml de caldo e 10 g de temperos – porção total: 200 ml);

Opção 20: Bolo Simples (50 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml).

ANEXO TÉCNICO I - DESCRIÇÃO DO ITEM 06 - Refeição Tipo 06 (ALMOÇO)

OBSERVAÇÕES:

1. As porções abaixo estão apresentadas **como PORÇÃO PRONTA**. Para o cálculo das quantidades em **alimento cru**, devem ser considerados o **fator de correção (FC)** e o **índice de cocção (IC)** específicos de cada alimento, que podem variar conforme o **produto e a marca** e devem ser informados nas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), contendo: composição, rendimento, FC, IC, informações nutricionais e modo de preparo; as gramaturas apresentadas são estimativas padronizadas para fins de planejamento. Elas podem variar entre unidades escolares devido às diferenças de preparo, utensílios, características dos ingredientes, tempo de cocção e aceitação dos alunos.
2. **Os sucos, frutas, legumes** não devem se repetir dentro do ciclo de 10 dias. Sempre que possível, priorizar frutas da estação e produtos da agricultura familiar, mantendo o cardápio regionalizado e nutritivo;
3. **Os sucos** devem ser preparados no dia do consumo, utilizando polpa 100% natural ou fruta *in natura,* sem adição de açúcar além do preconizado pelo PNAE, e sem aditivos;
4. As preparações adoçadas serão controladas conforme as definições do Programa de Alimentação Escolar (PNAE);
5. **Opções de suco de frutas:** acerola, caju, manga, goiaba, abacaxi, maracujá, tamarindo, cajá e uva;
6. **Opções de frutas:** Banana, maçã, pêra, manga, melancia, melão, mamão, laranja, tangerina, entre outras;
7. **Opções de legumes crus ou cozidos (contempla as opções de salada crua e/ou cozida):** couve, alface, tomate, cenoura, batata-doce, pepino, batata-inglesa, abóbora, abobrinha, repolho branco e roxo, chuchu, beterraba, inhame, mandioca, vagem dentre outros. Devem ter no mínimo 3 combinações de legumes crus e/ou cozidos;

8. **Opções de temperos:** alho fresco, cebola fresca, coentro, salsinha, cebolinha, pimentões (verde, amarelo e/ou vermelho), tomate in natura, colorau (urucum), cúrcuma (açafrão-da-terra), cominho, páprica doce, louro em folha, orégano, manjericão, alecrim, suco de limão para finalização, vinagre natural e extrato de tomate 100% natural, além de azeite ou óleo vegetal utilizado com moderação nas preparações. As gramaturas são estimativas, estas diferem em cada unidade escolar e cada preparação.
9. A porção das bebidas está sendo considerada com base no rendimento final (porção a ser ofertada ao aluno), tendo em vista a utilização de ingredientes **solúveis ou dispersáveis em líquidos**;
10. Caso haja estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE), incluindo alergias, intolerâncias, doenças metabólicas, condições crônicas ou quaisquer restrições alimentares diagnosticadas, o cardápio, os gêneros alimentícios e/ou as preparações deverão ser adequados e substituídos conforme orientação nutricional específica, respeitando as determinações da Resolução FNDE nº 04/2026, garantindo segurança e atendimento integral às necessidades individuais dos alunos. As substituições não poderão acarretar prejuízo nutricional e deverão manter padrão de qualidade, apresentação e valor nutricional equivalente

OPÇÕES DE PREPARAÇÃO:

Opção 1: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Preto (70 g) + Carne Moída Refogada (100 g de carne moída e 10 g de temperos – porção total: 100 g) + Couve Refogada com Laranja Fatiada Crua (20 g de couve refogada e 30 g de laranja fatiada – porção total: 50 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 2: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Carioca (70 g) + Purê de Batata Inglesa (30 g de batata inglesa, 5 ml de leite integral e 5 g de manteiga – porção total: 40 g) + Frango ao Molho Vermelho (100 g de frango em cubos, 20 g de molho de tomate, 20 g de legumes e 10 g de temperos – porção total: 140 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 3: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Farofa de Feijão Carioca (50 de feijão, 20 g de farinha de mandioca e 10 g de temperos - porção total: 70 g) + Iscas de Frango (100 g peito de frango em tiras e 10 g de temperos – porção final: 100 g) + Salada Cozida (porção total: 25 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 4: Arroz (parboilizado) com Cenoura Ralada (80g de arroz, 15 g de cenoura, 10 g de tempero – porção total: 95 g) + Feijão Carioca (70g) + Vaca atolada (100 g de músculo cozido, 20 g de mandioca e 10 g de temperos – porção final: 120g) + Salada Crua (porção total: 25g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 5: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Carioca (50 g) + Estrogonofe de Frango (100 g de frango em cubos, 20 g de extrato de tomate, 10 g de creme de leite e 10 g de temperos (130 g) + Salada Crua (porção final: 25 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 6: Arroz (parboilizado) colorido (80 g de arroz,15 g de cenoura, 7,5 g de milho, 7,5 g ervilha, cheiro-verde – porção total: 110 g) + Feijão Carioca (70 g) + Frango acebolado (100 g de sobrecoxa desossada, sem pele, em tiras + 20 g de cebola + 10 g de temperos – porção total: 120 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 7: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Carioca (70 g) + Sobrecoxa desossada ao Molho com Legumes (100 g de frango de sobrecoxa desossada, sem pele, 20 g de legumes e 10 g de temperos – porção total: 120g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 8: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Carioca (70 g) + Bife de Panela (100 g de patinho em tiras e 10 g de temperos – porção total: 100 g) + Farofa de Banana da Terra (20 g de banana da terra e 10 g de farinha de mandioca – porção total: 30 g) + Salada Cozida (10 g de chuchu, 10 g de beterraba e 10 g de cenoura – porção total: 30 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 9: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Carioca (70g) + Carne Moída ao Molho (100 g de acém moído, 15 g de extrato de tomate e 10 g de temperos - porção total: 115g) + Farofa com Cenoura (15 g de farinha de mandioca, 15 g de cenoura ralada – porção total: 30 g) + Salada Crua (porção final: 25 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 10: Arroz (parboilizado) com Frango desfiado e Cenoura ralada (80 g de arroz, 100 g de frango desfiado, 20 g cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 200 g) + Feijão Carioca (70g) + Salada Refogada de Repolho Roxo e Branco (10 g de repolho branco e 10 g de repolho roxo + 10 g de temperos – porção total: 20 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 11: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Preto (70 g) + Omelete com Carne Moída (60 g de ovos, 50 g de acém moído e 10 g de temperos – porção total: 110 g) + Salada Crua (25 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 12: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Farofa de Feijão (60 g de feijão fradinho e 10 g de farinha de mandioca – porção total: 70 g) + Carne cozida em Cubos com Legumes (100 g músculo em tiras, 30 g de legumes cozidos e 10 g de temperos – porção total: 130g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 13: Risoto de Carne Moída (parboilizado) (80 g de arroz, 100 g de carne moída, 20 g de cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 200 g) + Feijão Carioca (70 g) + Salada Crua (porção total: 25 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 14: Arroz (parboilizado – porção total: 40 g) + Macarrão (penne ou espaguete) (40 g) + Feijão Carioca (70 g) + Carne Cozida com picadinho de legumes (100 g de carne patinho em cubos, 20 g de legumes e 10 g de temperos – porção total: 120 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 15: Baião de dois (80 g arroz de parboilizado, 70 g feijão de fradinho ou carioca, 10 g de temperos – porção total: 150 g) + Frango ao Molho com Legumes (100 g frango, 20 g legumes e 10 g de temperos – porção final: 120 g) + Pirão de Frango (20 g de molho de frango, 10 g de farinha de mandioca e 10 g de temperos – porção total: 30 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 16: Arroz (parboilizado) com Abobrinha Ralada (70 g de arroz, 10 g de abobrinha e 10 g de temperos – porção total: 80 g) + Feijão Carioca (70 g) + Carne Moída Refogada com Cenoura e Batata Inglesa (100 g carne moída,10 g de cenoura e 20 g batata e 10 g de temperos – porção total: 130 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 17: Arroz (parboilizado) Brócolis (70 g arroz, 10 g de brócolis e 10 g de temperos – porção total: 80 g) + Feijão Carioca (70 g) + Filé de Merluza ao Molho de Limão (100 g filé merluza, 10 g de creme de leite, 10 g de suco e raspas de limão e 10 g de temperos – porção total:110g) + Salada Crua (porção total: 25g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml);

Opção 18: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Carioca (70 g) + Carne de Panela Desfiada com Batata (100 g de patinho, 20 g de batata cozida e 10 g de temperos – porção total: 120 g) + Salada Cozida (porção total: 25g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 19: Arroz de Legumes (65 g arroz e 15 g de legumes aos cubos ou ralados e 10 g temperos – porção total: 80 g) + Feijão Carioca (70g) + Iscas de Frango (100 g de filé de frango e 10 g de temperos - porção total: 100 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml);

Opção 20: Arroz (parboilizado – porção total: 80 g) + Feijão Preto (70 g) + Estrogonofe de Frango (100 g de frango em cubos, 20 g de extrato de tomate, 10 g de creme de leite e 10 g de temperos (130 g) + Salada Crua (porção total: 25g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 150 ml).

ANEXO TÉCNICO I - DESCRIÇÃO DO ITEM 07 - Refeição Tipo 07 (INTEGRAL - EDUCAÇÃO INFANTIL)

OBSERVAÇÕES:

1. As porções abaixo estão apresentadas como PORÇÃO PRONTA. Para o cálculo das quantidades em alimento cru, devem ser considerados o fator de correção (FC) e o índice de cocção (IC) específicos de cada alimento, que podem variar conforme o produto e a marca **e devem estar informados** nas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), contendo: composição, rendimento, FC, IC, informações nutricionais e modo de preparo; **as gramaturas apresentadas são estimativas padronizadas para fins de planejamento e podem variar entre unidades escolares**, devido às diferenças de preparo, utensílios, características dos ingredientes, tempo de cocção e aceitação dos alunos.
2. **Os sucos, frutas, legumes** não devem se repetir dentro do ciclo de 10 dias. Sempre que possível, priorizar frutas da estação e produtos da agricultura familiar, mantendo o cardápio regionalizado e nutritivo;
3. Os sucos devem ser preparados no dia do consumo, utilizando polpa 100% natural ou fruta in natura, sem adição de açúcar, salvo quando previsto nas diretrizes do PNAE, e sem aditivos;
4. As preparações adoçadas que podem ir açúcar devem ser substituídas este ingrediente conforme as definições do Programa de Alimentação Escolar (PNAE);
5. **Opções de suco de frutas:** acerola, caju, manga, goiaba, abacaxi, maracujá, tamarindo, cajá e uva;
6. **Opções de frutas:** Banana, maçã, pêra, manga, melancia, melão, mamão, laranja, tangerina, entre outras;
7. **Opções de bolos naturais**: simples, laranja, milho, fubá, cenoura;
8. **Opções de legumes crus ou cozidos (contempla as opções de salada crua e/ou cozida):** couve, alface, tomate, cenoura, batata-doce, pepino, batata-inglesa, abóbora, abobrinha, repolho branco e roxo, chuchu, beterraba, inhame, mandioca, vagem dentre outros. Devem ter no mínimo 3 combinações de legumes crus e/ou cozidos;

9. **Opções de temperos:** alho fresco, cebola fresca, coentro, salsinha, cebolinha, pimentões (verde, amarelo e/ou vermelho), tomate in natura, colorau (urucum), cúrcuma (açafrão-da-terra), cominho, páprica doce, louro em folha, orégano, manjericão, alecrim, suco de limão para finalização, vinagre natural e extrato de tomate 100% natural, além de azeite ou óleo vegetal utilizado com moderação nas preparações. As gramaturas são estimativas, estas diferem em cada unidade escolar e cada preparação.
10. A porção das bebidas está sendo considerada com base no rendimento final (porção a ser ofertada ao aluno), considerando a utilização de ingredientes solúveis ou dispersáveis em líquidos;
11. Caso haja estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE), incluindo alergias, intolerâncias, doenças metabólicas, condições crônicas ou quaisquer restrições alimentares diagnosticadas, o cardápio, os gêneros alimentícios e/ou as preparações deverão ser adequados e substituídos conforme orientação nutricional específica, respeitando as determinações da Resolução FNDE nº 04/2026, garantindo segurança e atendimento integral às necessidades individuais dos alunos. As substituições não poderão acarretar prejuízo nutricional e deverão manter padrão de qualidade, apresentação e valor nutricional equivalente.

OPÇÕES DE PREPARAÇÃO:

Opção 1: Café da Manhã: Cuscuz com Leite Integral (100 g de cuscuz ; servido com 120 ml de leite integral – porção total: 220 g) /**Lanche da Manhã:** Pão caseiro com manteiga (50 g pão + 5 g manteiga – porção 55 g) + Leite com Cacau (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) /**Almoço:** Arroz (60 g) + Feijão preto (60 g) + Omelete com Legumes e Carne Moída (40 g ovo + 30 g carne moída + 10 g legumes + 5 g temperos – porção total: 80 g) + Couve Refogada com Laranja (20 g couve + 10 g laranja – porção total: 30 g) / **Lanche da Tarde:** Bolo simples (50 g) + Suco de fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total: 120 ml) / **Jantar:** Cuscuz com Frango Desfiado e Cenoura (100 g cuscuz + 70 g frango + 10 g cenoura + 5 g temperos – porção total: 180 g) + Suco de fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total: 120 ml);

Opção 2: Café da Manhã: Pão com Geleia (50 g de pão de leite ou francês + 15 g de geleia – porção total: 65 g) + Leite com Cacau (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) + Iogurte (sem aditivos – 100 ml) / **Almoço:** Arroz (60 g) + Feijão carioca (60 g) + Frango ao Molho com Legumes (70 g frango + 10 g legumes + 5 g molho + 5 g temperos –porção total: 90 g) / **Lanche da Tarde:** Fruta (100 g) / **Jantar:** Caldo de Mandioca com Carne Moída e Legumes (60 g mandioca + 30 g carne moída + 10 g legumes + 5 g temperos + água – porção total: 200 g);

Opção 3: Café da Manhã: Bolo Natural (50 g) + Leite com Cacau (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço:** Risoto de Frango (60 g arroz + 40 g frango + 10 g legumes + 5 g temperos – porção total: 115 g) + Feijão carioca (60 g) + Salada crua (15 g) / **Lanche da Tarde:** Fruta (100 g) / **Jantar:** Sopa com Macarrão, Frango e Legumes (60 g frango + 50 g legumes + 90 g macarrão cozido + caldo – porção total: 200 g);

Opção 4: Café da Manhã: Pão de leite com manteiga (50 g pão + 5 g manteiga – porção total: 55 g) + Leite com Cacau (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço:** Arroz (60 g) + Feijão carioca (60 g) + Frango com Legumes Cozidos (70 g frango + 20 g legumes – porção total: 90 g) + Farofa de Cenoura (20 g farinha + 10 g cenoura ralada – porção total: 30 g) / **Lanche da Tarde:** Fruta (100 g) / **Jantar:** Macarronada à Bolonhesa (90 g macarrão + 40 g carne moída + 10 g extrato + 10 g cenoura ralada + 10 g beterraba ralada – porção total: 160 g);

Opção 5: Café da Manhã: Pão caseiro com manteiga (50 g pão + 5 g manteiga – porção total: 55 g) + Leite com Cacau (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço:** Arroz (60 g) + Feijão carioca (60 g) + Carne de Panela com Legumes (70 g carne + 20 g legumes + 5 g temperos – porção total: 95 g) / **Lanche da Tarde:** Fruta (100 g) / **Jantar:** Galinhada (60 g arroz + 40 g frango desfiado + 20 g legumes + 5 g temperos – porção total: 125 g);

Opção 6: Café da Manhã: Pão com Queijo (50 g de pão + 10 g de queijo – porção total: 60 g) + Leite com Cacau em Pó (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Iogurte (sem aditivos) (100 g) / **Almoço:** Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Iscas de Frango Grelhadas (70 g frango + 5 g temperos – porção total: 70 g) + Mix de Legumes Refogados (20 g legumes + 5 g temperos – porção total: 20 g) / **Lanche da Tarde**: Pão de Leite com Manteiga (50 g pão + 5 g manteiga – porção total: 55 g) + Suco de Fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total: 120 ml) / **Jantar:** Caldo de Mandioca com Frango Desfiado e Legumes (70 g frango + 60 gramas de mandioca + 20 g legumes + 5 g temperos + 30 ml caldo – porção total: 180 ml);

Opção 7: Café da Manhã: Pão com Requeijão Cremoso (50 g pão + 15 g requeijão – porção total: 65 g) + Leite com Cacau em Pó (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã**: Fruta (100 g) / **Almoço:** Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Carne Cozida com Creme de Abóbora e Legumes (50 g carne cozida + 10 g abóbora + 10 g legumes + 5 g temperos – porção total: 70 g) / **Lanche da Tarde**: Fruta (100 g) / **Jantar:** Cuscuz com Ovo e Cenoura Ralada (100 g cuscuz pronto + 40 g ovo + 10 g cenoura ralada + 5 g temperos – porção total: 150 g) + Suco de Fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total: 120 ml);

Opção 8: Café da Manhã: Bolo Natural (50 g) + Suco de Fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço:** Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Estrogonofe de Frango (70 g frango + 10 g creme de leite + 10 g extrato + 5 g temperos – porção total: 95 g) + Salada Crua (15 g) / **Lanche da Tarde:** Fruta (100 g) / **Jantar:** Sopa de Feijão com Macarrão, Carne Moída e Legumes (50 g feijão batido + 70 g carne moída + 30 g macarrão + 30 g legumes + caldo – porção total: 200 g);

Opção 9: Café da Manhã: Rosca Artesanal (50 g) + Leite com Cacau em Pó (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço:** Arroz (parboilizado) (60 g) + Farofa de Feijão Carioca (50 g feijão + 20 g farinha – porção total: 70 g) + Carne em Cubos

com Abóbora (70 g carne + 20 g abóbora + 5 g temperos – porção total: 90 g) + Salada Crua (15 g) / **Lanche da Tarde**: Fruta (100 g) / **Jantar:** Purê de Batata (80 g batata + 20 ml leite + 5 g manteiga – porção total: 100 g) + Carne Moída (70 g carne + 5 g extrato + 5 g legumes – porção total: 80 g) + Legumes Cozidos (25 g);

Opção 10: Café da Manhã: Pão Caseiro com Manteiga (50 g pão + 5 g manteiga – porção total: 55 g) + Leite com Cacau em Pó (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) + Iogurte (sem aditivos – 100 ml) / **Almoço:** Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Carne Desfiada com Legumes (70 g carne desfiada + 20 g legumes + 5 g temperos – porção total: 90 g) + Salada Crua (15 g) / **Lanche da Tarde:** Fruta (100 g) / **Jantar:** Sopa de Frango com Macarrão Padre Nosso e Legumes (70 g frango + 50 g macarrão + 30 g legumes + caldo – porção total: 200 g);

Opção 11: Café da Manhã: Cuscuz com Leite Integral (100 g cuscuz; servido com 120 ml leite integral – porção total: 220 g) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço:** Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Omelete com Legumes e Carne Moída Refogada (40 g ovo + 30 g carne moída + 20 g legumes + 5 g temperos – porção total: 90 g) + Vinagrete Simples (7,5 g de tomate e 7,5 de pepino – porção total: 15 g) / **Lanche da Tarde:** Banana da Terra Cozida (100 g) / **Jantar:** Cuscuz com Frango Desfiado e Cenoura Ralada (100 g cuscuz pronto + 50 g frango desfiado + 10 g cenoura ralada + 5 g temperos – porção total: 160 g) + Suco de Fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total: 120 ml);

Opção 12: Café da Manhã: Rosca Artesanal (50 g) + Suco de Fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã**: Fruta (100 g) / **Almoço**: Arroz com Brócolis (parboilizado) (60 g arroz + 10 g brócolis) + Feijão Carioca (60 g) + Frango ao Molho com Legumes (70 g frango sobrecoxa desossada, sem pele + 20 g legumes + 5 g molho + 5 g temperos – porção total: 80 g) + Pirão de Frango (10 g caldo + 10 g farinha de mandioca + 5 g temperos – porção total: 25 g) / **Lanche da Tarde**: Fruta (100 g) / **Jantar**: Macarronada Cremosa com Frango (90 g macarrão + 70 g frango + 10 g creme de leite + 10 g extrato + 10 g milho + 5 g temperos – porção total: 190 g);

Opção 13: Café da Manhã: Pão Caseiro com Manteiga (50 g pão + 5 g manteiga – porção total: 55 g)+ Leite com Cacau em Pó (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço:** Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Carne de Panela com Legumes Cozidos (70 g carne + 20 g legumes + 5 g temperos – porção total: 75 g) / **Lanche da Tarde:** Fruta (100 g) / **Jantar:** Galinhada (60 g arroz + 70 g frango + 20 g verduras + 5 g temperos – porção total: 150 g);

Opção 14: Café da Manhã: Pão com Ovo (50 g de pão de leite ou francês + 50 g de ovo de galinha – porção total: 100 g) + Leite com Cacau em Pó (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço**: Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Frango com Legumes Cozidos (70 g frango + 20 g legumes + 5 g temperos – porção total: 90 g) + Farofa de Banana (farinha e banana da terra) (20 g farinha + 10 g banana – porção total: 30 g) / **Lanche da Tarde**: Fruta (100 g) / **Jantar:** Sopa (macarrão parafuso) com Carne Cozida e Legumes (70 g carne + 50 g macarrão + 30 g legumes + caldo – porção total: 200 g);

Opção 15: Café da Manhã: Bolo Natural (50 g) + Leite com Cacau em Pó (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã**: Fruta (100 g) / **Almoço:** Risoto de Arroz Parboilizado com Frango Desfiado (60 g arroz + 70 g frango + 20 g legumes + 5 g temperos – porção total: 125 g) + Feijão Carioca (60 g) + Salada Crua (15 g) / **Lanche da Tarde**: Fruta (100 g) / **Jantar:** Cachorro-Quente Nutritivo (50 g pão de leite + 40 g carne moída ao molho + 10 g legumes – porção total: 90 g) + Suco de Fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total:120 ml);

Opção 16: Café da Manhã: Pão de Leite com Manteiga (50 g pão + 5 g manteiga – porção total: 55 g) + Leite com Cacau (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Iogurte Sem Aditivos (100 g) / **Almoço:** Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Frango em Cubos ao Molho (50 g frango + 20 g molho + 5 g temperos – porção total: 75 g) + Mix de Legumes Refogados (20 g legumes + 5 g

temperos – porção total: 25 g) / **Lanche da Tarde**: Biscoito de Polvilho (20 g) + Suco de Fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total:120 ml) / **Jantar**: Sopa de Feijão com Carne Moída e Legumes (50 g feijão batido + 70 g carne moída + 30 g legumes + caldo – porção total: 200 g);

Opção 17: Café da Manhã: Pão com Requeijão Cremoso (50 g pão + 15 g requeijão – porção total: 65 g) + Leite com Cacau em Pó (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) /**Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço:** Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Frango ao Molho com Abóbora e Legumes (70 g frango + 15 g abóbora + 10 g legumes + 5 g temperos – porção total: 95 g) / **Lanche da Tarde**: Fruta (100 g) / **Jantar:** Cuscuz com Carne Moída e Cenoura Ralada (100 g cuscuz pronto + 70 g carne moída + 10 g cenoura + 5 g temperos – porção total: 155 g) + Suco de Fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total: 120 ml);

Opção 18: Café da Manhã: Bolo Natural (50 g) + Suco de Fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço**: Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Iscas de Frango (70 g frango + 5 g temperos – porção total: 70 g) + Salada Crua (15 g) / **Lanche da Tarde:** Fruta (100 g) / **Jantar:** Purê de Batata (80 g batata + 20 ml leite + 5 g manteiga – porção total: 105 g) + Carne Moída (70 g carne + 5 g extrato + 5 g legumes – porção total: 80 g) + Legumes Cozidos (25 g);

Opção 19: Café da Manhã: Rosca Artesanal (50 g) + Leite com Cacau em Pó (120 ml leite + 3 g cacau – porção total: 120 ml) / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço**: Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Carne de Panela com Legumes (70 g carne + 20 g legumes + 5 g temperos – porção total: 90 g) / **Lanche da Tarde**: Fruta (100 g) / **Jantar:** Arroz Colorido (60 g arroz + 10 g milho + 10 g cenoura + 10 g vagem – porção total: 90 g) + Frango Desfiado (70 g frango + 5 g temperos – porção total: 70 g);

Opção 20: Café da Manhã: Cuscuz com Leite Integral (100 g de cuscuz; servido com 120 ml leite integral – porção total: 220 g / **Lanche da Manhã:** Fruta (100 g) / **Almoço:** Arroz (parboilizado) (60 g) + Feijão Carioca (60 g) + Estrogonofe de Carne (músculo) (50 g carne + 10 g creme

de leite + 10 g extrato + 5 g temperos – porção total: 70 g) + Salada Crua (15 g) / **Lanche da Tarde:** Fruta (100 g) / **Jantar:** Cachorro-Quente Nutritivo (50 g pão + 30 g frango desfiado ao molho + 10 g legumes – porção total: 90 g) + Suco de Fruta (20 g polpa + 100 ml água – porção total:120 ml).

ANEXO TÉCNICO I - DESCRIÇÃO DO ITEM 08 - Refeição Tipo 08 (EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA)

OBSERVAÇÕES:

1. As porções abaixo estão apresentadas **como PORÇÃO PRONTA**. Para o cálculo das quantidades em **alimento cru**, devem ser considerados o **fator de correção (FC)** e o **índice de cocção (IC)** específicos de cada alimento, que podem variar conforme o **produto e a marca** e devem ser informados nas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), contendo: composição, rendimento, FC, IC, informações nutricionais e modo de preparo; as gramaturas apresentadas são estimativas padronizadas para fins de planejamento. Elas podem variar entre unidades escolares devido às diferenças de preparo, utensílios, características dos ingredientes, tempo de cocção e aceitação dos alunos.
2. **Os sucos, frutas, legumes** não devem se repetir dentro do ciclo de 10 dias. Sempre que possível, priorizar frutas da estação e produtos da agricultura familiar, mantendo o cardápio regionalizado e nutritivo;
3. **Os sucos** devem ser preparados no dia do consumo, utilizando polpa 100% natural ou fruta *in natura,* sem adição de açúcar além do preconizado pelo PNAE, e sem aditivos;
4. As preparações adoçadas serão controladas conforme as definições do Programa de Alimentação Escolar (PNAE);
5. **Opções de suco de frutas:** acerola, caju, manga, goiaba, abacaxi, maracujá, tamarindo, cajá e uva;
6. **Opções de frutas:** Banana, maçã, pêra, manga, melancia, melão, mamão, laranja, tangerina, entre outras;
7. **Opções de legumes crus ou cozidos (contempla as opções de salada crua e/ou cozida):** couve, alface, tomate, cenoura, batata-doce, pepino, batata-inglesa, abóbora, abobrinha, repolho branco e roxo, chuchu, beterraba, inhame, mandioca, vagem dentre outros. Devem ter no mínimo 3 combinações de legumes crus e/ou cozidos;

8. **Opções de temperos:** alho fresco, cebola fresca, coentro, salsinha, cebolinha, pimentões (verde, amarelo e/ou vermelho), tomate in natura, colorau (urucum), cúrcuma (açafrão-da-terra), cominho, páprica doce, louro em folha, orégano, manjericão, alecrim, suco de limão para finalização, vinagre natural e extrato de tomate 100% natural, além de azeite ou óleo vegetal utilizado com moderação nas preparações. As gramaturas são estimativas, estas diferem em cada unidade escolar e cada preparação.
9. A porção das bebidas está sendo considerada com base no rendimento final (porção a ser ofertada ao aluno), considerando a utilização de ingredientes solúveis ou dispersáveis em líquidos;
10. Caso haja estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE), incluindo alergias, intolerâncias, doenças metabólicas, condições crônicas ou quaisquer restrições alimentares diagnosticadas, o cardápio, os gêneros alimentícios e/ou as preparações deverão ser adequados e substituídos conforme orientação nutricional específica, respeitando as determinações da Resolução FNDE nº 04/2026, garantindo segurança e atendimento integral às necessidades individuais dos alunos. As substituições não poderão acarretar prejuízo nutricional e deverão manter padrão de qualidade, apresentação e valor nutricional equivalente

OPÇÕES DE PREPARAÇÃO:

Opção 1: Cuscuz com Carne Moída - (180 g de flocos de milho, 120 g de carne moída, 20 g cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 320 g) + Suco de Fruta (40 g de polpa, 160 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:200 ml) + Fruta (110 g);

Opção 2: Galinhada com sobrecoxa desossada, sem pele (150 g de arroz parboilizado, 120 g de frango em cubos, 30 g de verduras cozidas em cubos e 10 g de temperos – porção total: 300 g) + Salada Crua (porção total: 30 g) + Fruta (110 g);

Opção 3: Macarronada com Frango - (140 g de macarrão parafuso, 120 g de frango em cubos, 15 g de extrato de tomate,15 g de beterraba ralada e 15 g cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 315 g) + Arroz Doce (150 ml de leite integral, 55 g de arroz branco e 5 g de açúcar – porção total: 200 ml) + Fruta (110 g);

Opção 4: Arroz (parboilizado) colorido - (140 g de arroz, 15 g de cenoura, 7,5 g de milho, 7,5 g de ervilha e 10 g de temperos – porção total: 170 g) + Frango ao Molho Vermelho (120 g de frango em cubos, 20 g de molho de tomate e 10 g de temperos – porção total: 140 g) + Fruta (110 g);

Opção 5: Sopa de Carne Moída com Feijão - (140 g de macarrão espaguete, 120 g de carne moída, 50 g de feijão batido, 20 g de legumes e 10 g de temperos – porção total: 330 g) + Fruta (110 g);

Opção 6: Cuscuz com Linguiça e Ovos (180 g de flocos de milho, 70 g de ovos mexidos ou cozido em cubos, 50 g linguiça em cubos, 20 g de cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 320 g) + Suco de Fruta (40 g de polpa, 160 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:200 ml) + Fruta (110 g);

Opção 7: Arroz (parboilizado – porção total: 90 g) + Feijão Tropeiro (60 g de feijão, 20 g farinha de mandioca e 10 g de temperos - porção total: 80 g) + Carne de Panela com Abóbora (120 g de músculo em tiras ao molho engrossado com 15 g de abóbora, 20 g batata inglesa em cubos e 10 g de temperos – porção total: 155 g) + Fruta (110 g);

Opção 8: Risoto de Carne Moída com Cenoura e Beterraba Ralada (150 g de arroz, 120 g de carne moída, 20 g de cenoura, 30 g de batata inglesa e 10 g de temperos – porção total: 320 g) + Canjica (150 ml de leite integral, 55 g de milho de canjica e 5 g de açúcar – porção total: 200 ml) + Fruta (110 g);

Opção 9: Arroz com Milho (parboilizado) (150 g arroz, 10 g de milho – porção total: 160 g) + Estrogonofe de Frango (120 g de frango em cubos, 20 g de extrato de tomate, 10 g de creme de leite, 10 g de temperos – porção total:130 g) + Salada Crua (porção total: 25 g) + Fruta (110 g);

Opção 10: Arroz (parboilizado – porção total: 90 g) + Estrogonofe de Carne (120 g de carne em tiras, 20 g extrato de tomate, 10 g de creme de leite e 10 g de temperos – porção total:150 g) + Salada Crua (30 g) + Fruta (110 g);

Opção 11: Arroz (parboilizado – porção total: 90 g) + Feijão Preto (70 g de feijão preto e 10 g de temperos – porção total:80 g) + Omelete e Carne Moída (60 g de ovos e 60 g de carne moída e 10 g de temperos – porção total: 120 g) + Salada Refogada – Refogado de couve com Laranja + Fruta (110 g);

Opção 12: Cuscuz com Frango (180 g flocos de milho,120 g de frango desfiado ou em cubos,15 g de cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 315 g) + Suco de Fruta (40 g de polpa, 160 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:200 ml) + Fruta (110 g);

Opção 13: Macarronada com Frango (160 g de macarrão parafuso com molho, 120 g de frango sobrecoxa desossada, sem pele, 15 g beterraba, 15 g cenoura ralada e 10 g de temperos - porção total: 310 g) + Salada crua (porção total: 30 g) + Creme de coco (150 ml de leite integral, 15 g de amido de milho, 20 ml leite de coco, 5 g de coco ralado e 5 g de açúcar – porção total: 200 ml) + Fruta (110 g);

Opção 14: Arroz (parboilizado – porção total: 90 g) + Feijão Preto (70 g de feijão preto e 10 g de temperos – porção total:80 g) + Carne Moída Refogada (110 g de carne moída e 10 g de temperos – porção total: 120 g) + Farofa de Cenoura (20 g de farinha de mandioca + 20 g de cenoura ralada + 10 g de temperos – porção total: 50 g) + Salada crua (porção total: 30 g) + Fruta (110 g);

Opção 15: Sopa de Frango (150 g de macarrão parafuso,120 g de frango em cubos, 20 g de mandioca, 20 g de cenoura, 15 g beterraba, 15 g batata doce/inglesa e 10 g de temperos – porção total: 340 g) + Fruta (110 g);

Opção 16: Cuscuz com Carne Desfiada (180 g de flocos de milho, 120 g de carne cozida e desfiada e 15 g cenoura ralada – porção total: 315 g) + Suco de Fruta (40 g de polpa, 160 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:200 ml) + Fruta (110 g);

Opção 17: Baião de dois (90 g arroz parboilizado, 80 g feijão fradinho ou carioca - porção total:170 g) + Carne de Panela (120 g de carne em tiras, 15 g de batata-doce, 15 g de abóbora e 10 g de temperos – porção total: 150 g) + Suco de Fruta (40 g de polpa, 160 ml de água e 5 g de açúcar – porção total: 200 ml) + Fruta (110 g);

Opção 18: Galinhada (150 g de arroz parboilizado, 120 g de frango em cubos, 30 g de verduras e 10 g de temperos – porção total: 300 g) + Mingau de Milho (150 ml de leite integral, 55 g de flocos de milho e 5 g de açúcar – total da porção: 200 ml) + Fruta (110 g);

Opção 19: Purê de Batata Inglesa (100 g de batata inglesa, 10 ml de leite integral e 10 g de temperos – porção total: 110 g) + Carne Moída (120 g de carne moída,15 g de extrato de tomate,15 g de vagem, 15 g de cenoura ralada e 10 g de temperos – porção total: 165 g) + Vinagrete Simples (15 g de tomate picado e 15 g de pepino – porção total: 30 g) + Fruta (110 g);

Opção 20: Macarrão Cremoso com Carne e Brócolis - (160 g de macarrão parafuso, 120 g de carne em cubos, 30 g de brócolis, 20 g de creme de leite, 15 g de cenoura ralada, 15 g de queijo e 10 g de temperos – porção total: 360 g) + Fruta (110 g).

ANEXO TÉCNICO I - DESCRIÇÃO DO ITEM 09 - Refeição Tipo 09 (EVENTOS FESTIVOS)

1. As porções abaixo estão apresentadas **como PORÇÃO PRONTA**. Para o cálculo das quantidades em **alimento cru**, devem ser considerados o **fator de correção (FC)** e o **índice de cocção (IC)** específicos de cada alimento, que podem variar conforme o **produto e a marca** e devem ser informados nas Fichas Técnicas de Preparo (FTP), contendo: composição, rendimento, FC, IC, informações nutricionais e modo de preparo; as gramaturas apresentadas são estimativas padronizadas para fins de planejamento. Elas podem variar entre unidades escolares devido às diferenças de preparo, utensílios, características dos ingredientes, tempo de cocção e aceitação dos alunos.
2. **Os sucos, frutas, legumes** não devem se repetir dentro do ciclo de 10 dias. Sempre que possível, priorizar frutas da estação e produtos da agricultura familiar, mantendo o cardápio regionalizado e nutritivo;
3. **Os sucos** devem ser preparados no dia do consumo, utilizando polpa 100% natural ou fruta *in natura,* sem adição de açúcar além do preconizado pelo PNAE, e sem aditivos;
4. As preparações adoçadas que podem ir açúcar devem ser substituídas este ingrediente conforme as definições do Programa de Alimentação Escolar (PNAE);
5. **Opções de suco de frutas:** acerola, caju, manga, goiaba, abacaxi, maracujá, tamarindo, cajá e uva;
6. **Opções de frutas:** Banana, maçã, pêra, manga, melancia, melão, mamão, laranja, tangerina, entre outras;
7. **Opções de legumes crus ou cozidos (contempla as opções de salada crua e/ou cozida):** couve, alface, tomate, cenoura, batata-doce, pepino, batata-inglesa, abóbora, abobrinha, repolho branco e roxo, chuchu, beterraba, inhame, mandioca, vagem dentre outros. Devem ter no mínimo 3 combinações de legumes crus e/ou cozidos;
8. **Opções de temperos:** alho fresco, cebola fresca, coentro, salsinha, cebolinha, pimentões (verde, amarelo e/ou vermelho), tomate in natura, colorau (urucum), cúrcuma (açafrão-da-terra), cominho, páprica doce, louro em folha, orégano, manjericão, alecrim, suco de limão para

finalização, vinagre natural e extrato de tomate 100% natural, além de azeite ou óleo vegetal utilizado com moderação nas preparações. As gramaturas são estimativas, estas diferem em cada unidade escolar e cada preparação.

9. A porção das bebidas está sendo considerada com base no rendimento final (porção a ser ofertada ao aluno), considerando a utilização de ingredientes solúveis ou dispersáveis em líquidos;
10. Caso haja estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE), incluindo alergias, intolerâncias, doenças metabólicas, condições crônicas ou quaisquer restrições alimentares diagnosticadas, o cardápio, os gêneros alimentícios e/ou as preparações deverão ser adequados e substituídos conforme orientação nutricional específica, respeitando as determinações da Resolução FNDE nº 04/2026, garantindo segurança e atendimento integral às necessidades individuais dos alunos. As substituições não poderão acarretar prejuízo nutricional e deverão manter padrão de qualidade, apresentação e valor nutricional equivalente

OPÇÕES DE PREPARAÇÃO:

Opção 1: Sanduíche Natural (50 g de pão de leite, 50 g de frango desfiado, 10 g requeijão cremoso e 10 g de cenoura ralada – porção total: 120 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 2: Bolo de Cenoura com Cobertura Leve de Chocolate (Cacau em pó) (50 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g) + Iogurte (sem aditivos – 100 ml);

Opção 3: Pipoca Salgada (50 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Canjica (150 ml de leite integral, 55 g de milho de canjica e 5 g de açúcar – porção total: 200 ml) + Fruta (100 g);

Opção 4: Canjica (150 ml de leite integral, 55 g de milho de canjica e 5 g de açúcar – porção total: 200 ml) + Bolo Simples (50g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 5: Pão com Carne Moída ao Molho (50 g pão + 40 g carne moída e 10 g de molho – porção total: 100 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 6: Rosca Artesanal (50 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Salada de Frutas (100g);

Opção 7: Arroz Doce (150 ml de leite integral, 55 g de arroz branco e 5 g de açúcar – porção total: 200 ml) + Bolo Simples (50 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 8: Biscoito Caseiro (30 g) + Iogurte (100 g) + Fruta (100 g);

Opção 9: Bolo de Milho (50 g) + Suco de Fruta (150 ml) + Fruta (100 g) + Iogurte (sem aditivos - 100 ml);

Opção 10: Açaí natural (sem xarope - 250 ml) + Banana em rodelas (in natura) (30 g) + Leite em pó (20 g) + Paçoca de amendoim ou aveia em flocos finos (20 g);

Opção 11: Enroladinho Assado (massa integral, frango, queijo, legumes refogados) (80 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 12: Mini *Pizza* natural (massa integral, molho de tomate natural, queijo e legumes) (80g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 13: Biscoito Salgado (30 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g) + Iogurte (sem aditivos - 100 ml);

Opção 14: Cuscuz com Frango Desfiado (150 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 15: Caldo de Carne (100 g de carne moída, 50 g mandioca e 20 g legumes – porção total: 200 ml) + Torradas (30 g) + Fruta (100 g);

Opção 16: Caldo de Frango (100 g de frango, 50 g mandioca e 20 g legumes – porção total: 200 ml) + Torradas (30 g) + Fruta (100 g);

Opção 17: *Yakissoba* de Frango Nutritivo - (90 g de macarrão espaguete, 70 g de frango em tiras – sobrecoxa desossada – 60 g de legumes variados (couve, repolho roxo e branco, cenoura e brócolis), 5 g de temperos naturais e molho caseiro à base de cebola caramelizada e gengibre – porção total: ~225 g) + Fruta (100 g)

Opção 18: Sanduíche Natural (carne desfiada, alface, tomate) (50 g pão, 40 g de carne; 10 g de alface e 10 g tomate – porção total:120 g) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 19: Pão com Frango ao Molho (50 g pão + 40 g frango ao molho) + Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Fruta (100 g);

Opção 20: Cuscuz com ovo, linguiça e cenoura (135 g Flocos de milho, 70 g Ovo preparado (cozido ou mexido sem excesso de gordura), 30 g Linguiça, 15 g Cenoura ralada) (250 g) + Suco de fruta Suco de Fruta (30 g de polpa, 120 ml de água e 5 g de açúcar – porção total:150 ml) + Salada de frutas: 100 g.

ANEXO TÉCNICO II – DESCRIÇÃO E PADRÕES DE QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ALIMENTO (BLOCO – PREPARAÇÃO DE BEBIDAS)	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Produto em pó obtido da torra e moagem de grãos de café, composto exclusivamente por café torrado e moído, próprio para consumo humano, apresentando aroma e sabor intensos e característicos de café tradicional, conforme padrão amplamente comercializado no mercado nacional. Não deve conter adição de açúcares, adoçantes, aromatizantes, corantes ou quaisquer outros ingredientes ou aditivos alimentares. O produto deve apresentar-se íntegro, seco, solto e homogêneo, isento de grumos, umidade excessiva, parasitas, insetos, fragmentos estranhos ou qualquer indício de contaminação física, química ou biológica. A aparência deve corresponder a pó fino, de granulação uniforme, adequado ao preparo por coagem tradicional, com coloração marrom-escura típica do café torrado, sem partículas queimadas, manchas atípicas ou sinais de alteração. O odor e o sabor devem ser próprios de café torrado, intensos e agradáveis, sem odores estranhos, sabores residuais, ranço ou indícios de fermentação inadequada. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deve ser fornecido em embalagens padronizadas de 500 g, acondicionadas em material próprio para alimentos, do tipo laminado, metalizado ou a vácuo, resistente à umidade, à luz e à oxidação. As embalagens devem estar íntegras, seladas e sem sinais de violação. O rótulo deve conter, obrigatoriamente, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e identificação do fabricante, conforme legislação sanitária e de rotulagem vigente. O transporte deve ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, com proteção contra umidade, poeira, odores fortes e contaminações externas. O armazenamento deve ser realizado em local seco, fresco, ventilado e protegido da luz solar direta e de fontes de calor, preservando a qualidade e as características do produto.

ALIMENTO (BLOCO – PANIFICAÇÃO DOCE E PREPARAÇÕES DOCES)	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
AÇAÍ COM BANANA	A polpa de açaí deve ser obtida do fruto do açaizeiro, devidamente higienizado, despolpado e submetido a tratamento térmico adequado, própria para consumo humano. O produto pode conter banana como ingrediente natural, utilizada para conferir dulçor e melhorar a palatabilidade, sendo permitidos apenas os ingredientes açaí e banana, sem adição de açúcares, xaropes, corantes, conservantes, aromatizantes ou qualquer outro tipo de aditivo. A polpa deve apresentar cor e aroma característicos, textura homogênea e cremosa após o descongelamento, livre de impurezas, corpos estranhos, partículas rígidas, insetos ou sinais de deterioração. Deve ser íntegra, sem cristais de gelo excessivos, sem separação de fases e sem indícios de recongelamento. A embalagem deve ser produzida em material próprio para alimentos, atóxico e resistente ao congelamento, como sacos plásticos reforçados, embalagens laminadas ou potes rígidos, sempre lacrados, íntegros e sem furos, rasgos, vazamentos ou sinais de descongelamento. As unidades podem ser fornecidas em embalagens de 1 kg, 500 g ou 200 g, garantindo o peso líquido dentro das tolerâncias legais. O rótulo deve conter, de forma clara e legível, o nome do produto, a indicação dos ingredientes (açaí e banana), lote, data de fabricação e validade, informação nutricional, identificação do fabricante e registro no órgão competente. O transporte deve ser realizado em condições adequadas, mantendo o produto congelado a –18 °C ou temperatura inferior, sem oscilações térmicas. O armazenamento deve ser feito em freezer limpo e organizado, separado de produtos que liberem odores fortes. Após a abertura da embalagem, o produto deve permanecer congelado e ser consumido preferencialmente em até 48 horas, sendo proibido o recongelamento após o descongelamento.
BOLO SIMPLES	Produto de panificação pronto para consumo, classificado como preparação culinária simples, elaborado à base de farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, óleo vegetal e fermento químico, utilizando ingredientes básicos e amplamente empregados na alimentação escolar. Apresenta-se como bolo tradicional, macio, de sabor suave e próprio para consumo humano. Não deve conter conservantes, gorduras hidrogenadas, aromatizantes ou corantes artificiais, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Padrões de qualidade: Integridade: unidade inteira, sem amassados, quebras excessivas ou deformações. Aparência: coloração dourada uniforme, sem

	queimaduras, manchas escuras ou pontos crus. Textura: macia e aerada, sem partes duras, secas ou excessivamente úmidas. Odor e sabor: suaves e característicos de bolo caseiro, livres de odores ou sabores estranhos, fermentação inadequada ou rancidez. Umidade: compatível com bolo simples tradicional, sem sinais de emboloramento. Contaminantes: ausência de corpos estranhos, insetos, parasitas, partículas metálicas ou qualquer sujidade. Tamanho e peso: peso líquido por unidade ou porção servida de aproximadamente 50 g, devidamente padronizado. Acondicionamento e embalagem: acondicionada em embalagem adequada para alimentos, selada, íntegra, de material atóxico e próprio para contato com alimentos, garantindo proteção contra umidade e contaminação. Rotulagem: rótulo contendo denominação do produto, lista de ingredientes, identificação de alergênicos, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Transporte e armazenamento: transportado e armazenado em condições higiênico-sanitárias adequadas, em local fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta, evitando contaminações físicas, químicas e microbiológicas.
BOLO DE CENOURA	Produto de panificação pronto para consumo, classificado como preparação culinária simples, elaborado à base de cenoura in natura, ovos, leite, açúcar, óleo vegetal e fermento químico, próprio para consumo humano e em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Deve apresentar características sensoriais típicas de bolo de cenoura tradicional, sendo vedada a utilização de coberturas açucaradas ou à base de chocolate, bem como a adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais e gorduras hidrogenadas. O produto deve apresentar unidade íntegra, sem amassados, quebras excessivas ou deformações, com coloração alaranjada uniforme, sem manchas escuras, queimaduras, pontos crus ou falhas na homogeneização da cenoura. A textura deve ser macia, levemente aerada e com umidade adequada, sem partes duras, ressecadas ou excessivamente úmidas. O odor e o sabor devem ser suaves, agradáveis e característicos da cenoura fresca, isentos de odores ou sabores estranhos, sinais de fermentação inadequada ou ranço. A umidade deve ser compatível com bolo simples úmido, sem presença de mofo, bolores ou quaisquer sinais de deterioração. Deve estar isento de corpos estranhos, insetos, parasitas, partículas metálicas, sujidades ou qualquer tipo de impureza. O peso líquido por unidade deverá ser padronizado em 50 g (ou porção equivalente a ser servida). O acondicionamento deve ser realizado em embalagem individual adequada para alimentos, selada, íntegra, limpa, transparente ou opaca, sem rasgos ou violação, confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, garantindo proteção contra umidade e contaminações. O rótulo deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, lista de ingredientes,

	identificação de alergênicos, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e identificação do fabricante. O transporte deverá ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, protegido de umidade, calor excessivo e riscos de contaminação física, química e microbiológica, e o armazenamento deve ser realizado em local limpo, fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta.
BOLO DE FUBÁ	Produto de panificação pronto para consumo, classificado como preparação culinária simples, elaborado à base de fubá de milho, ovos, leite, açúcar, óleo vegetal e fermento químico, próprio para consumo humano e em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Deve apresentar características sensoriais típicas de bolo de fubá, obtidas a partir de ingredientes naturais, sendo vedada a adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais, bem como o uso de gorduras hidrogenadas. O produto deve apresentar unidade íntegra, sem quebras excessivas, amassados ou deformações, com coloração amarela uniforme, superfície lisa e levemente dourada, sem queimaduras, manchas, pontos crus ou falhas de cocção. A textura deve ser macia, levemente aerada e homogênea, sem partes duras, ressecadas ou com umidade acima do padrão esperado para a preparação. O odor e o sabor devem ser suaves, agradáveis e característicos do fubá, isentos de odores ou sabores estranhos, sinais de fermentação inadequada ou ranço. A umidade deve ser compatível com bolo tradicional, sem indícios de mofo ou qualquer sinal de deterioração. Deve estar isento de corpos estranhos, insetos, parasitas, partículas metálicas ou quaisquer impurezas. O peso líquido por unidade deverá ser padronizado em 50 g (ou porção equivalente a ser servida). O acondicionamento deve ser realizado em embalagem individual adequada para alimentos, selada, íntegra, limpa, transparente ou opaca, sem rasgos ou violação, confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, garantindo proteção contra umidade e contaminações. O rótulo deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, lista de ingredientes, identificação de alergênicos, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e identificação do fabricante. O transporte deverá ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, protegido de umidade, calor excessivo e riscos de contaminação física, química e microbiológica, e o armazenamento deve ser realizado em local limpo, fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta.
BOLO DE LARANJA	Produto de panificação pronto para consumo, classificado como preparação culinária simples, elaborado à base de farinha de trigo, suco ou polpa de laranja natural, ovos, leite, açúcar, óleo vegetal e fermento químico, podendo conter

	raspas de laranja natural. Deve ser próprio para consumo humano, apresentar cor, aroma e sabor característicos de laranja, compatíveis com o uso de ingredientes naturais, e atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Não deve conter conservantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou gorduras hidrogenadas. O produto deve apresentar unidade íntegra, sem amassados, quebras excessivas ou deformações, com coloração amarelada uniforme típica de bolo de laranja, sem queimaduras, manchas escuras ou partes cruas. A textura deve ser macia e levemente úmida, sem partes secas, duras ou excessivamente encharcadas. O aroma e o sabor devem ser suaves, agradáveis e característicos da laranja natural, isentos de odores ou sabores estranhos, indícios de fermentação inadequada ou rancidez. A umidade deve ser compatível com bolo simples, sem sinais de emboloramento. Deve estar isento de corpos estranhos, insetos, parasitas ou qualquer tipo de sujidade. O peso líquido por unidade deverá ser padronizado em 50 g (ou porção equivalente a ser servida). O acondicionamento deve ser feito em embalagem individual apropriada para alimentos, selada, íntegra, sem rasgos ou violação, confeccionada em material atóxico e próprio para contato com alimentos, garantindo proteção contra umidade e contaminações. O rótulo deve conter, obrigatoriamente, a denominação do produto, lista de ingredientes, identificação de alergênicos, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso e informações nutricionais. O transporte deve ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, com proteção contra umidade, calor excessivo e contaminações físicas, químicas e microbiológicas, e o armazenamento deve ser realizado em local limpo, seco, ventilado e protegido da luz solar direta.
BOLO DE MILHO	Produto de panificação pronto para consumo, elaborado com milho verde, ovos, leite, açúcar, óleo vegetal e fermento químico. Apresenta sabor e aroma característicos de milho, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Deve ser adequado para consumo humano, com textura macia e aparência uniforme. Padrões de qualidade: Integridade: Unidade inteira, sem deformações, quebras excessivas ou amassados. Aparência: Coloração amarelada uniforme, típica de preparações com milho, sem queimaduras, manchas escuras ou partes cruas. Textura: Macia e levemente úmida, sem partes ressecadas, duras ou excessivamente encharcadas. Odor e sabor: Característicos de milho verde, suaves e agradáveis, isento de odores ou sabores estranhos, rancidez ou fermentação inadequada. Umidade: Compatível com bolo simples úmido, sem sinais de mofo ou deterioração. Contaminantes: Ausência de corpos estranhos, insetos, parasitas ou qualquer sujidade. Tamanho e peso: Peso líquido por unidade: 50 g, padronizado. Acondicionamento e embalagem: Embalagem individual própria para alimentos, selada, íntegra, limpa sem violação. Material atóxico, adequado para contato com alimentos e resistente à umidade. Rótulo contendo: denominação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, informações nutricionais, alergênicos e

	identificação do fabricante. Transporte e armazenamento: Transportado em condições higiênicas, protegido de umidade, calor excessivo e contaminação física, química e microbiológica. Armazenado em local fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta.
GELÉIA DE FRUTA (SEM ADITIVOS)	Produto alimentício obtido a partir da polpa ou do suco de frutas (100% fruta), submetido à cocção até atingir consistência gelatinosa, próprio para consumo humano. Deve apresentar sabor, aroma e coloração característicos da fruta utilizada, com aparência brilhante e homogênea, sem sinais de fermentação, bolores ou separação de fases. A consistência deve ser uniforme, firme e gelatinosa, sem formação de cristais, grumos ou liberação de líquido. Deve estar livre de sujidades, impurezas, fragmentos estranhos ou qualquer indício de contaminação. A coloração deve ser característica da fruta utilizada (como morango, uva ou goiaba), uniforme e sem escurecimento anormal. O odor e o sabor devem ser naturais e próprios da fruta, isentos de notas de queimado, fermentação ou sabores estranhos. A composição deve conter exclusivamente fruta (polpa e/ou suco), sem adição de açúcar, não contendo conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. O produto deve apresentar prazo de validade dentro do estabelecido pelo fabricante, com no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Deve ser fornecido em embalagens com peso líquido de aproximadamente 1 kg, devidamente identificado no rótulo. O acondicionamento deve ser realizado em potes plásticos ou sachês laminados próprios para alimentos, íntegros, lacrados e seguros. A embalagem deve conter obrigatoriamente denominação do produto, marca, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ do fabricante e registro no órgão competente. O transporte deve ocorrer em veículo limpo e protegido de calor excessivo, umidade e contaminações. O armazenamento deve ser realizado em local fresco, seco e ventilado, protegido da luz. Após aberto, o produto deve ser mantido refrigerado entre 4 ºC e 8 ºC e consumido conforme orientações do fabricante.
PAÇOCA DE AMENDOIM	Doce tradicional brasileiro elaborado à base de amendoim torrado e moído e açúcar, conforme legislação vigente. Produto pronto para consumo, próprio para consumo humano, com textura macia e levemente granulada, características sensoriais típicas do produto. As unidades devem apresentar boa integridade, sendo firmes, sem excesso de farelo solto, sem quebras excessivas ou deformações significativas. A aparência deve ser uniforme, com coloração característica do amendoim torrado, isenta de manchas escuras, bolores, sujidades, corpos estranhos ou sinais de deterioração. O odor e o sabor devem ser agradáveis e característicos de paçoca de amendoim, sem ranço,

	amargor excessivo ou odores estranhos. A textura deve ser macia e quebradiça, com granulação fina a média, sem excesso de oleosidade superficial. As unidades devem ser padronizadas, com peso aproximado entre 20 g e 30 g, conforme especificação da Unidade de Alimentação e Nutrição, admitindo-se tolerância máxima de variação de ±5%. O produto deve ser acondicionado em embalagens individuais ou pacotes selados, íntegras, limpas, atóxicas e próprias para contato com alimentos, garantindo proteção contra umidade e contaminações externas. O rótulo deve conter, obrigatoriamente, denominação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e identificação do fabricante. O transporte deve ocorrer em condições adequadas de higiene, protegido de umidade, calor excessivo e contaminações físicas, químicas ou biológicas. O armazenamento deve ser realizado em local fresco, seco e ventilado, à temperatura ambiente (até 25 °C), protegido da luz solar direta e distante de produtos com odores fortes.
ROSCA ARTESANAL	Produto de panificação artesanal elaborado exclusivamente com farinha de trigo, água, ovos, óleo vegetal ou manteiga e fermento biológico, sem adição de açúcar, mel, melado, adoçantes, corantes, aromatizantes, conservantes, gorduras trans ou qualquer ingrediente não permitido pela Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, para alimentação de crianças de 6 a 36 meses. O produto deve ser próprio para consumo humano, apresentando sabor e aroma naturais dos ingredientes utilizados, com unidade íntegra, sem quebras, deformações excessivas, queimaduras, umidade anormal ou presença de mofo. Deve apresentar superfície lisa ou levemente dourada, aparência limpa e coloração uniforme típica de produto assado. A textura deve ser macia, leve e bem fermentada, sem partes cruas, endurecidas ou ressecadas, garantindo boa mastigação e segurança para o público infantil. O odor e o sabor devem ser suaves e naturais, isentos de notas rançosas, fermentadas ou estranhas. O produto deve ser fornecido com peso aproximado de 50 g por unidade, embalado individualmente em plástico atóxico, transparente, limpo e selado, próprio para contato com alimentos, com embalagem íntegra, sem violação, rasgos ou sinais de umidade. O transporte deve ocorrer em condições higiênicas adequadas, protegido de poeira, insetos, umidade e fontes de calor, mantendo a integridade e segurança do alimento. O armazenamento deve ocorrer em local fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta, não sendo recomendado refrigerar, salvo indicação expressa do fabricante. Toda a produção deve seguir boas práticas de manipulação, respeitando integralmente as normas sanitárias e os requisitos específicos para alimentação de crianças menores de 3 anos estabelecidos pelo PNAE.

ALIMENTO (BLOCO- FRUTAS IN NATURA)	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
BANANA PRATA	Fruta fresca, madura, íntegra, firme e própria para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Casca íntegra, sem machucados, cortes, perfurações ou rachaduras. Aparência: Fruta limpa, isenta de sujidades, insetos, larvas ou qualquer corpo estranho. Cor: Casa amarela, característica da variedade, sem partes escuras, pretas, encharcadas ou sinais de podridão. Maturação: Deve estar madura, porém firme, adequada para consumo imediato. Odor e sabor: Naturais e característicos, sem odores estranhos, fermentados ou deteriorados. Tamanho e peso: Unidades com peso aproximado de 100 g cada, mantendo padrão uniforme. Condições de acondicionamento: Acondicionada em caixas limpas, secas e ventiladas, que protejam o fruto contra impactos e contaminações. Embalagem apropriada para transporte de frutas frescas. Transporte e armazenamento: Transportada em boas condições de higiene, protegida de umidade, calor excessivo e amassamento. Armazenada em local limpo, fresco e arejado.
BANANA DA TERRA	Fruto in natura, firme, limpo e próprio para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Casca íntegra, sem rachaduras, perfurações, cortes ou machucaduras excessivas. Aparência: Fruto limpo, isento de sujidades, parasitas, insetos, larvas ou qualquer corpo estranho. Cor: Coloração externa característica da variedade, variando conforme o estágio de amadurecimento. Maturação: Grau de maturação adequado para consumo ou preparo culinário, fruto maduro, porém firme. Odor e sabor: Naturais e característicos, sem odores estranhos, fermentados ou sinais de deterioração. Tamanho e peso: Unidades com peso aproximado de 100 g cada, dentro do padrão uniforme. Condições de acondicionamento: Acondicionada em caixas limpas, secas, resistentes e ventiladas, apropriadas para frutas. Embalagem deve proteger contra impactos, umidade e contaminações. Transporte e armazenamento: Transportada em condições adequadas de higiene e protegida de calor excessivo, umidade e amassamento. Armazenada em local limpo, arejado e livre de odores fortes.
LARANJA	Fruto cítrico fresco, inteiro, firme, limpo, próprio para consumo humano, com casca íntegra e coloração característica da variedade (pera, bahia, seleta, lima ou outras). Deve apresentar sabor e aroma naturais, sem sinais de deterioração. Padrões de qualidade Integridade: Casca íntegra, sem cortes, perfurações, rachaduras, podridão, mofo ou ferimentos

	por insetos. Aparência: Fruto limpo, isento de sujidades, parasitas, insetos, manchas escuras, partes murchas ou deterioradas. Cor: Coloração uniforme e característica da variedade, sem esverdeamento excessivo (exceto quando típico da variedade). Textura: Fruto firme ao toque, sem áreas amolecidas ou sinais de fermentação. Odor e sabor: Naturais, agradáveis, sem odor estranho, fermentado ou rançoso. Suco: Deve apresentar alto rendimento de suco, compatível com laranjas próprias para consumo in natura ou preparo de sucos. Tamanho e peso: Frutos de tamanho médio, padronizados. Peso aproximado por unidade: 150 g a 250 g, podendo variar conforme a variedade. Acondicionamento e embalagem: Acondicionada em caixas limpas, secas, resistentes e ventiladas. Embalagens íntegras, que protejam o produto contra impactos e contaminações. Não utilizar caixas reutilizadas de origem duvidosa. Transporte e armazenamento: Transporte em veículo limpo, ventilado, protegido contra umidade, poeira e contaminação. Armazenar em local fresco, seco, arejado e protegido da luz solar direta. Evitar empilhar em excesso para não causar amassamento. Não armazenar próximo a produtos que liberam etileno excessivo (como bananas maduras), para evitar deterioração acelerada.
MAÇÃ	Fruto fresco, in natura, próprio para consumo humano, proveniente de produtores ou fornecedores regularizados. Deve apresentar casca íntegra, firmeza adequada, polpa suculenta e sabor característico da variedade, atendendo às normas de segurança alimentar e aos limites máximos de resíduos permitidos pela legislação vigente. Os frutos devem ser inteiros, sem rachaduras, cortes, perfurações, partes podres ou danos mecânicos. A aparência deve ser de casca limpa, brilhante e uniforme, isenta de sujidades, manchas escuras, pontos de fungos, parasitas ou indícios de deterioração. A coloração deve ser compatível com a variedade (Gala, Fuji, Verde ou similares), homogênea e sem escurecimentos anormais. Devem apresentar grau de maturação adequado para consumo, garantindo boa aceitabilidade sensorial pelos estudantes. A textura deve ser firme ao toque, sem partes moles, farinhentas ou enrugadas. O odor e sabor devem ser agradáveis e característicos da fruta, isentos de odores fermentados ou estranhos. Os frutos devem ser padronizados conforme a variedade, com peso aproximado entre 120 g e 200 g por unidade, apresentando uniformidade no lote, sem grande variação entre as peças. Quando houver aplicação de cera, esta deve ser comestível, autorizada pela legislação vigente e aplicada dentro dos limites permitidos. Devem ser acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, bandejas ou embalagens próprias para frutas, íntegras, limpas, ventiladas e empilhadas de forma a evitar amassamentos e danos mecânicos. O transporte deve ocorrer em veículo limpo, fechado e protegido contra variações extremas de temperatura. O armazenamento deve ser realizado preferencialmente entre 4 °C e 10 °C, em local limpo, seco, arejado e protegido da luz solar direta, evitando umidade

	excessiva e contato com produtos que liberem odores fortes. No recebimento, as frutas devem estar dentro do prazo de vida útil, apresentar boa firmeza, ausência de mofo, amassados profundos, manchas extensas ou odor fora do padrão.
MAMÃO	Fruto fresco, íntegro e próprio para consumo humano, proveniente de plantas sadias, apresentando formato, cor, sabor e aroma característicos da variedade (mamão Formosa ou Papaya). Deve apresentar polpa firme a levemente macia, suculenta, de coloração alaranjada a avermelhada, com maturação adequada para consumo, sem estar verde ou excessivamente passado. O fruto deve ser inteiro, sem rachaduras, cortes, perfurações profundas, áreas amolecidas, partes podres, sinais de fermentação ou ataque de pragas. A casca deve estar íntegra, limpa e lisa, isenta de sujidades, terra, resíduos, fungos, bolores, insetos ou qualquer corpo estranho. A coloração externa deve estar compatível com o grau de maturação, variando do verde-amarelado ao amarelo-alaranjado, de forma uniforme, sem manchas escuras, mofadas ou escurecimentos anormais. A textura deve ser firme ao toque, cedendo levemente à pressão, sem enrugamento ou flacidez excessiva. O odor e o sabor devem ser agradáveis e característicos do mamão fresco, sem odores estranhos, azedos ou indícios de deterioração. As sementes devem estar íntegras, sem sinais de deterioração. Os frutos devem apresentar tamanho e peso padronizados, conforme a variedade, com peso médio aproximado entre 800 g e 2,0 kg (mamão Formosa) ou entre 300 g e 600 g (mamão Papaya), permitindo uniformidade no fornecimento. Devem ser acondicionados em caixas plásticas higienizadas, resistentes e próprias para alimentos, protegidos contra impactos e empilhados de forma a evitar amassamentos e danos mecânicos. O transporte deve ocorrer em veículo limpo, fechado e protegido de variações extremas de temperatura. O armazenamento deve ser realizado em local limpo, seco, arejado e protegido da luz solar direta, preferencialmente sob refrigeração leve (entre 8 °C e 12 °C), para manutenção da qualidade e vida útil do produto. No ato do recebimento, os frutos devem apresentar boas condições de firmeza, aparência e maturação adequada, sem sinais de deterioração.
MANGA	Fruta fresca, madura ou em ponto de consumo, inteira, firme e própria para alimentação. Padrões de qualidade: Integridade: Sem rachaduras, cortes, perfurações ou danos por pragas. Aparência: Superfície limpa, sem manchas escuras excessivas ou mofo. Cor: Variável conforme a variedade (palmer, tommy, haden), desde verde-amarelada a vermelho-amarelada. Textura: Firme, porém não excessivamente dura; polpa macia ao amadurecer. Odor e sabor: Característicos, doces, sem odores de fermentação. Tamanho e peso: Frutos médios, entre 300 g e 600g Acondicionamento e embalagem: Caixas plásticas higienizadas ou caixas de papelão reforçadas. Proteção contra

	impactos para evitar machucados. Transporte e armazenamento: Armazenar em local fresco e arejado. Pode ser refrigerada entre 10 °C e 13 °C para maior conservação. Transporte cuidadosamente para evitar danos à casca.
MARACUJÁ	Fruto fresco, íntegro, maduro, firme e próprio para consumo humano. Deve apresentar polpa suculenta e aroma característico. Padrões de qualidade: Integridade: Casca íntegra, sem rachaduras, cortes profundos, perfurações ou sinais de deterioração. Aparência: Fruto limpo, isento de sujidades, impurezas, insetos ou qualquer corpo estranho. Sem presença de mofo, podridão ou áreas excessivamente moles. Cor: Coloração externa amarela ou roxa (conforme variedade), uniforme e sem manchas escuras. Textura: Casca firme ao toque, podendo apresentar leve enrugamento característico da maturação. Polpa interna com boa quantidade de sementes e suco. Odor e sabor: Aroma e sabor cítrico característicos, sem odores estranhos ou sinais de fermentação. Tamanho e peso: Frutos de tamanho médio, com peso aproximado entre 150 g e 250 g por unidade, podendo variar conforme a variedade (amarelo ou roxo). Acondicionamento e embalagem: Acondicionado em caixas plásticas higienizadas, secas e ventiladas, ou em embalagens próprias para frutas. Embalagens íntegras, empilhadas adequadamente, evitando amassamento ou danos ao fruto. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas de higiene, protegido contra poeira, umidade excessiva e contaminações. Armazenado em local fresco, ventilado e protegido da luz solar direta. Manter sob refrigeração entre 10 °C e 15 °C quando necessário para prolongar a vida útil. Evitar contato com produtos que liberam etileno quando estiver muito maduro, para não acelerar a fermentação.
MELANCIA	Fruta fresca, inteira, madura, de polpa suculenta e sabor adocicado característico. Deve ser própria para consumo humano, apresentando casca firme e intacta. Padrões de qualidade: Integridade: Fruto inteiro, sem rachaduras, cortes, perfurações, partes amolecidas ou sinais de deterioração. Casca resistente, sem danos mecânicos relevantes. Aparência: Superfície limpa, isenta de sujidades, impurezas, insetos ou qualquer corpo estranho. Sem mofos, manchas escuras extensas ou áreas esbranquiçadas. Cor: Casca com coloração verde característica da variedade, com estrias regulares. Polpa interna deve ser vermelha ou rosada (conforme variedade), com sementes íntegras. Textura: Polpa firme, suculenta e não farinácea. Casca rígida e resistente. Odor e sabor: Característicos da fruta madura, sem odores estranhos, fermentados ou desagradáveis. Tamanho e peso: Frutos de tamanho médio a grande, com peso aproximado entre 4 kg e 8 kg, podendo variar conforme a variedade. Deve apresentar boa proporção entre polpa e casca. Acondicionamento e embalagem: Acondicionada em caixas plásticas, engradados ou pallets limpos, secos,

	resistentes e ventilados. Empilhamento deve evitar pressão excessiva que cause rachaduras ou amassamento. Frutos não devem ser lançados ou sofrer impactos durante o manuseio. Transporte e armazenamento: Transportada em condições higienizadas, ao abrigo de sol direto, umidade excessiva e contaminações. Armazenada em local fresco, seco e ventilado. Recomendada refrigeração entre 10 °C e 15 °C para maior conservação. Evitar contato com frutas climatéricas que liberam etileno (ex.: maçã, banana), pois aceleram a deterioração.
MELÃO	Fruta fresca, inteira, madura, de polpa suculenta e sabor adocicado característico. Deve ser própria para consumo humano, apresentando casca firme e intacta. Padrões de qualidade: Integridade: Fruto inteiro, sem rachaduras, cortes, perfurações, partes amolecidas ou sinais de deterioração. Casca resistente, sem danos mecânicos relevantes. Aparência: Superfície limpa, isenta de sujidades, impurezas, insetos ou qualquer corpo estranho. Sem mofos, manchas escuras extensas ou áreas esbranquiçadas. Cor: Casca com coloração verde característica da variedade, com estrias regulares. Polpa interna deve ser vermelha ou rosada (conforme variedade), com sementes íntegras. Textura: Polpa firme, suculenta e não farinácea. Casca rígida e resistente. Odor e sabor: Característicos da fruta madura, sem odores estranhos, fermentados ou desagradáveis. Tamanho e peso: Frutos de tamanho médio a grande, com peso aproximado entre 4 kg e 8 kg, podendo variar conforme a variedade. Deve apresentar boa proporção entre polpa e casca. Acondicionamento e embalagem: Acondicionada em caixas plásticas, engradados ou pallets limpos, secos, resistentes e ventilados. Empilhamento deve evitar pressão excessiva que cause rachaduras ou amassamento. Frutos não devem ser lançados ou sofrer impactos durante o manuseio. Transporte e armazenamento: Transportada em condições higienizadas, ao abrigo de sol direto, umidade excessiva e contaminações. Armazenada em local fresco, seco e ventilado. Recomendada refrigeração entre 10 °C e 15 °C para maior conservação. Evitar contato com frutas climatéricas que liberam etileno (ex.: maçã, banana), pois aceleram a deterioração.
MORANGO CONGELADO	Fruta obtida de morangos frescos, inteiros, maduros, de coloração vermelha característica, próprios para consumo humano, submetidos a processo adequado de higienização, seleção e congelamento, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou qualquer outro aditivo. Deve apresentar sabor e aroma característicos da fruta, preservados após o congelamento. Os frutos devem ser íntegros ou inteiros antes do congelamento, firmes e bem formados, isentos de bolores, fermentação, apodrecimento ou danos mecânicos. Não devem conter sujidades, impurezas, insetos, fragmentos de folhas, talos ou partes deterioradas. A cor deve ser vermelha uniforme, admitindo-se variações naturais

	decorrentes do grau de maturação, sem áreas escuras, acinzentadas ou sinais de oxidação excessiva. Após o descongelamento, a fruta deve apresentar textura macia, porém íntegra, sem aspecto excessivamente aquoso, pastoso ou com exsudação anormal. O odor e o sabor devem ser característicos do morango maduro, sem notas ácidas excessivas, fermentadas ou odores estranhos. O produto deve ser fornecido em embalagens com peso líquido conforme necessidade da Unidade de Alimentação e Nutrição (ex.: 250 g, 300 g, 500 g ou 1 kg), devidamente padronizadas. Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, próprias para congelamento, resistentes, bem seladas e íntegras, sem sinais de violação ou descongelamento prévio. O rótulo deve conter denominação do produto, lista de ingredientes (morango), peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e identificação do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou congelado, mantendo temperatura igual ou inferior a –18 °C. O armazenamento deve ocorrer em freezer ou câmara fria adequada, limpa e organizada, evitando oscilações térmicas. Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado e deve ser utilizado imediatamente, conforme boas práticas de manipulação.
PÊRA	Fruta fresca, inteira, madura, firme e própria para consumo humano. Deve apresentar polpa suculenta e sabor característico, conforme a variedade (Williams, Packham's, Rocha, etc.). Padrões de qualidade: Integridade: Frutos inteiros, sem rachaduras, cortes, furos, perfurações ou danos mecânicos. Aparência: Limpa, isenta de sujidades, terra, insetos, parasitas, fungos ou qualquer impureza. Sem sinais de podridão, murchamento ou fermentação. Cor: Coloração externa uniforme e característica da variedade, sem manchas escuras extensas ou áreas muito amarronzadas. Textura: Firme ao toque, sem partes muito moles, úmidas ou deterioradas. Odor e sabor: Característicos da fruta, sem odores estranhos, mofo ou fermentação. Tamanho e peso: Frutos de tamanho médio, peso aproximado entre 120 g e 180 g por unidade. Padronização conforme lote para garantir uniformidade no uso em UAN. Acondicionamento e embalagem: Acondicionada em caixas plásticas higienizadas ou caixas de papelão alimentícias, limpas, secas e ventiladas. Embalagens íntegras, protegidas contra impactos e amassamentos. Transporte e armazenamento: Transportada em boas condições de higiene, protegida contra poeira, umidade excessiva e contaminações. Armazenar em local fresco, ventilado e protegido da luz solar direta. Temperatura ideal: entre 5 °C e 10 °C. Evitar armazenar junto de frutas climatéricas de alta liberação de etileno (ex.: banana) para prevenir amadurecimento acelerado.

TANGERINA	Fruta cítrica fresca, inteira, firme, própria para consumo humano, apresentando aroma e sabor característicos da espécie (ponkan, murcote ou outra variedade). Padrões de qualidade: Integridade: Casca íntegra, sem rachaduras, machucados, furos, perfurações ou sinais de deterioração. Sem sinais de mofo, podridão ou fermentação. Aparência: Frutos limpos, isentos de sujidades, impurezas, insetos ou parasitas. Superfície lisa ou levemente rugosa, característica da variedade. Cor: Casca com coloração alaranjada uniforme, podendo apresentar leve esverdeado natural, desde que não comprometa a qualidade. Textura: Fruto firme ao toque, sem partes amolecidas ou manchas escuras. Odor e sabor: Característicos da tangerina, sem odores estranhos, azedos ou sinais de fermentação. Tamanho e peso: Frutos de tamanho médio, padronizados. Peso aproximado por unidade: 120 g a 180 g, podendo variar conforme a variedade. Acondicionamento e embalagem: Acondicionada em caixas plásticas ou de papelão limpas, secas, ventiladas e higienizadas. Empilhamento adequado para evitar amassamento e danos à casca. Transporte e armazenamento: Transportada sob boas condições de higiene, protegida de poeira, sol e umidade. Armazenada em local fresco, seco e ventilado, preferencialmente entre 8 °C e 12 °C. Manter longe de produtos com odores fortes e de produtos climatéricos que liberam etileno (como bananas e maçãs), para evitar amadurecimento acelerado.
ALIMENTO (LEGUMES E VERDURAS)	**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**
ABÓBORA	Fruto maduro, firme, íntegro e próprio para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Casca intacta, sem rachaduras, cortes, perfurações, mofo, podridão, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Aparência: Fruto limpo, sadio, isento de sujidade, odores ou sabores estranhos. Cor: Externa e interna típicas da variedade. Polpa firme, com tonalidade alaranjada característica. Textura: Firme ao toque, sem áreas amolecidas ou machucadas. Maturação: Grau de maturação adequado para uso culinário (não verde demais e não excessivamente maduro). Uniformidade: Unidades com tamanho e formato uniformes. Peso por unidade: Entre 1kg e 5kg. Condições de acondicionamento e transporte: Acondicionada em caixas limpas, resistentes e ventiladas, livres de odores, resíduos ou qualquer contaminação. Garantir boas condições de higiene, conservação e transporte, evitando exposição excessiva ao sol, umidade ou impactos.

ABOBRINHA	Fruto fresco, inteiro, firme e próprio para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Livre de partes moles, rachaduras, cortes, perfurações, danos mecânicos, mofo, podridão, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Aparência: Limpa, sadia, isenta de sujidades, manchas ou odores estranhos. Cor: Verde uniforme, com casca lisa, brilhante e característica da variedade. Polpa: Clara, firme e sem presença de sementes duras ou internas excessivamente desenvolvidas. Textura: Firme ao toque, sem áreas escurecidas, amareladas ou amolecidas. Tamanho e uniformidade: Tamanho médio, com peso e formato uniformes entre as unidades. Peso por unidade: Entre 200g e 350g. Condições de acondicionamento e transporte: Acondicionada em caixa limpas, secas, resistentes e ventiladas, livres de odores ou contaminações. Mantida em condições adequadas de higiene, conservação e transporte, evitando calor excessivo, impactos ou umidade.
ALFACE	Hortaliça folhosa fresca, íntegra e própria para consumo humano, das variedades alface lisa (*Lactuca sativa var. capitata)* e alface crespa (*Lactuca sativa var. crispa),* proveniente de cultivo regular, colhida no ponto ideal de maturação. Deve apresentar folhas firmes, viçosas, bem desenvolvidas, com coloração verde característica de cada variedade, livres de murchamento excessivo. O produto deve estar isento de sujidades, terra aderida, areia, insetos, larvas, parasitas, resíduos químicos acima do permitido ou qualquer outro corpo estranho que comprometa a segurança alimentar. Não deve apresentar folhas amareladas, queimadas, rasgadas, com manchas escuras, sinais de apodrecimento, presença de fungos ou odor desagradável. A textura das folhas deve ser crocante e hidratada, com nervuras íntegras, sem aspecto viscoso ou pegajoso. O odor e o sabor devem ser frescos e característicos da alface, sem indícios de fermentação, mofo ou deterioração. As unidades devem apresentar tamanho médio a grande, bem formadas, padronizadas no lote, permitindo adequado rendimento após higienização. O peso poderá variar conforme a variedade e safra, respeitando os padrões comerciais. Acondicionamento em caixas plásticas higienizadas, vazadas ou ventiladas, próprias para hortifrútis, ou em embalagens adequadas que garantam proteção contra danos mecânicos e contaminações. As embalagens devem estar limpas, íntegras e organizadas, sem amassamento excessivo dos pés de alface. O transporte deve ocorrer em veículo limpo, protegido do sol direto, calor excessivo, umidade e agentes contaminantes. O armazenamento deve ser realizado em local fresco, limpo, ventilado e protegido da luz solar direta, preferencialmente sob refrigeração entre **4 °C e 10 °C**, visando à manutenção da qualidade e da vida útil do produto até o consumo.

BATATA INGLESA	Tubérculo fresco, íntegro, firme, limpo e próprio para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Casca íntegra, sem cortes, perfurações, rachaduras, brotações, mofo ou sinais de podridão. Aparência: Tubérculo limpo, isento de sujidades, impurezas, parasitas, insetos ou qualquer corpo estranho. Cor: Coloração externa uniforme, típica da variedade, sem manchas escuras ou partes esverdeadas. Textura: Firme ao toque, sem partes moles ou deterioradas. Sabor: Característico da batata inglesa, próprio para consumo. Tamanho e peso: Unidades com peso aproximado entre 120 g e 180 g, consideradas de tamanho médio para padronização em UAN. Acondicionamento e embalagem: Acondicionada em caixas limpas, secas, resistentes e ventiladas, protegidas contra impactos e contaminações. Transporte e armazenamento: Transporta em boas condições de higiene. Armazenada em local fresco, seco e arejado, longe da umidade e de odores fortes.
BATATA DOCE	Tubérculo fresco, íntegro, firme, limpo e próprio para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Casca íntegra, sem cortes, perfurações, rachaduras, brotações, mofo ou sinais de podridão. Aparência: Tubérculo limpo, isento de sujidades, impurezas, parasitas, insetos ou qualquer corpo estranho. Cor: Coloração externa característica da variedade (roxa, branca ou amarela), uniforme e sem manchas escuras. Textura: Firme ao toque, sem partes moles ou amolecidas. Sabor: Doce característico da batata-doce, próprio para consumo. Tamanho e uniformidade: Unidades com tamanho médio, mantendo padronização entre os tubérculos entre 200g e 400g. Acondicionamento e embalagem: Acondicionada em caixas limpas, secas, resistentes e ventiladas, protegidas contra impactos e contaminações. Transporte e armazenamento: Transportada em boas condições de higiene. Armazenada em local fresco, seco e arejado, longe da umidade e de odores fortes.
BETERRABA	Raiz fresca, íntegra, firme, limpa e própria para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Casca íntegra, sem cortes, rachaduras, perfurações, brotações, mofo ou sinais de podridão. Aparência: Raiz limpa, isenta de sujidades, resíduos de terra, impurezas, parasitas, insetos ou qualquer corpo estranho. Cor: Coloração externa e interna vermelho-escura, viva e uniforme, típica da variedade, sem manchas claras ou escuras. Textura: Firme ao toque, sem partes moles ou áreas amolecidas. Sabor: Característico da beterraba fresca, próprio para consumo. Tamanho e peso: Unidades com peso aproximado entre 150 g e 300 g, consideradas de tamanho médio. Acondicionamento e embalagem: Acondicionada em caixas limpas, secas, resistentes e ventiladas, protegidas contra

	impactos e contaminações. Transporte e armazenamento: Transportada em boas condições de higiene. Armazenada em local fresco, seco e arejado, preferencialmente sob refrigeração leve, longe da umidade excessiva e de odores fortes.
BRÓCOLIS	Hortaliça fresca composta por inflorescências compactas, de coloração verde intensa, com talos firmes e tenros. Deve ser própria para consumo humano, apresentando odor e sabor característicos. Padrões de qualidade: Integridade: Inflorescências inteiras, firmes e bem formadas, sem amassados ou danos mecânicos. Aparência: Produto limpo, isento de sujidades, impurezas, parasitas, insetos, manchas escuras, partes amareladas, murchas ou deterioradas. Cor: Verde intensa e uniforme, sem sinais de escurecimento ou início de floração. Textura: Talos firmes e tenros, sem partes moles ou deterioradas. Odor e sabor: Característicos e agradáveis, sem odores estranhos ou sinais de fermentação. Tamanho e peso: Cabeças de brócolis de tamanho médio, padronizadas, com peso aproximado entre 300g e 500g por unidade, podendo variar conforme o tipo (ninja ou ramoso). Acondicionamento e embalagem: Acondicionado em caixas plásticas higienizadas, secas e ventiladas, ou em embalagens próprias para hortaliças. Embalagens íntegras, empilhadas corretamente, evitando amassamento e danos às inflorescências. Transporte e armazenamento: Transportado sob condições adequadas de higiene, protegido contra poeira, umidade excessiva e contaminações. Armazenado sob refrigeração entre 4º C e 10º C em local limpo, ventilado, arejado e protegido da luz solar direta. Evitar contato com produtos que liberam etileno (ex: maçãs, bananas), para retardar o amarelamento.
CENOURA	Raiz tuberosa fresca, inteira, firme, limpa e própria para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Raiz inteira, sem cortes, rachaduras profundas, perfurações, brotações, mofo ou podridão. Aparência: Produto limpo, isento de sujidades, impurezas, parasitas, insetos ou qualquer corpo estranho. Superfície lisa ou levemente rugosa, sem machucados ou partes escuras. Cor: Alaranjada uniforme, própria da variedade, sem manchas acinzentadas ou esverdeadas. Textura: Firme ao toque, crocante, sem parte moles, esponjosas ou deterioradas. Odor e sabor: Característicos da cenoura fresca, sem odores estranhos, fermentados ou sinais de deterioração. Tamanho e peso: Cenouras classificadas como média, com peso aproximado entre 120 g e 200 g por unidade. Comprimento e diâmetro proporcionais, adequados para padronização em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Acondicionamento e embalagem: Acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, secas, resistentes e ventiladas, próprias para

	hortaliças. Embalagens empilhadas de forma a evitar amassamento, danos mecânicos e acúmulo de umidade. Transporte e armazenamento: Transportada em condições adequadas de higiene, protegida da umidade excessiva, poeira e contaminação. Armazenada em local fresco, ventilado e protegido da luz solar direta. Temperatura ideal de conservação: entre 4º C e 10º C. Evitar armazenamento junto a produtos que liberam etileno (ex: maçã, banana), para prevenir amolecimento precoce.
CHUCHU	Fruto fresco, inteiro, firme, limpo e próprio para consumo humano. Deve apresentar coloração verde característica, sabor suave e odor típico, sem sinais de deterioração. Padrões de qualidade: Integridade: Fruto íntegro, sem cortes, rachaduras profundas, perfurações, brotações, mofo ou podridão. Aparência: Produto limpo, isento de sujidades, impurezas, parasitas, insetos ou qualquer corpo estranho. Casca lisa ou levemente rugosa, sem machucados, manchas escuras ou partes amareladas. Cor: Verde claro a verde médio, uniforme e próprio da variedade, sem escurecimentos ou áreas secas. Textura: Polpa firme, sem pares moles, esponjosas ou deterioradas. Odor e sabor: Característicos do chuchu fresco, sem odores estranhos, fermentados ou sinais de alteração. Tamanho e peso: Frutos classificados como médios, com peso aproximado entre 180 g e 300 g por unidade. Acondicionamento e embalagem: Acondicionado em caixas plásticas higienizadas, secas, resistentes e ventiladas, próprias para hortaliças. Embalagens empilhadas adequadamente, evitando amassamento, perfurações e danos mecânicos. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas de higiene, protegido de umidade excessiva, poeira e contaminações. Armazenado em local fresco, ventilado e protegido da luz direta. Temperatura ideal de conservação: entre 10º C e 14º C. Evitar contato direto com produtos que liberam etileno (maçã, banana), que aceleram o amarelamento e o amolecimento.
COUVE	Hortaliça folhosa fresca, composta por folhas verdes inteiras, firmes e de coloração uniforme. Padrões de qualidade: Integridade: deve ser íntegra, limpa, isenta de sujidades, parasitas, folhas amareladas, murchas, rasgadas ou deterioradas. Odor e sabor: característicos, sem sinas de fermentação ou oxidação. Aparência: folhas crocantes, talos firmes, sem manchas escuras ou excesso de umidade. Embalagem: entregue em maços ou acondicionada em caixas plásticas higienizadas ou sacos próprios para alimentos, embalagens devem estar íntegras e bem empilhadas, evitando amassamento das folhas. Higiene e segurança: isenta de corpos estranhos e resíduos químicos acima dos limites permitidos. Conservação: manter sob refrigeração entre 4º C e 10º C, em local limpo, ventilado e protegido da

	luz solar direta. Transporte e armazenamento: transportar e armazenar com cuidado para evitar amassamento, escurecimento das folhas e perda de frescor.
ERVILHA (ENLATADO)	Produto alimentício obtido de grãos de ervilha verde selecionados, submetidos a processo de cocção e acondicionados em embalagem hermeticamente fechada, próprios para consumo humano. Deve apresentar grãos íntegros, macios e de coloração verde característica, preservando sabor e odor típicos da ervilha. O produto deve estar acondicionado preferencialmente em água, podendo ou não conter adição de sal, conforme disponibilidade no mercado, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes químicos, em conformidade com a legislação vigente e com as diretrizes do PNAE. A ervilha deve apresentar aspecto limpo, livre de sujidades, fragmentos de casca, insetos, corpos estranhos ou sinais de deterioração. O líquido de cobertura deve ser límpido ou levemente turvo, sem partículas em suspensão, espumas, fermentação ou turvação excessiva. Os grãos devem ser uniformes, sem esmagamento excessivo, sem presença significativa de grãos partidos ou desintegrados. O odor e o sabor devem ser suaves e característicos do produto, isentos de ranço, fermentação, acidez anormal ou qualquer odor estranho. A textura deve ser macia, porém firme, mantendo sua integridade após o preparo culinário. O produto deve ser fornecido em latas metálicas ou embalagens equivalentes adequadas para alimentos, com peso líquido e peso drenado claramente informados no rótulo, usualmente comercializadas em embalagens de 170 g a 300 g de peso drenado, conforme necessidade da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). As embalagens devem estar íntegras, sem ferrugem, estufamento, amassados profundos, vazamentos ou sinais de violação. A rotulagem deve atender integralmente à legislação vigente, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido e drenado, lote, data de fabricação, prazo de validade, identificação do fabricante, informações nutricionais e registro no órgão competente. O transporte deve ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, em local seco, limpo e protegido de umidade, poeira e calor excessivo. O armazenamento deve ser realizado em ambiente fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta. Após aberto, o produto deve ser acondicionado em recipiente adequado, mantido sob refrigeração e consumido preferencialmente no mesmo dia no qual foi aberto.
INHAME	Raiz tuberosa fresca, inteira, própria para consumo humano, proveniente de cultivo regular, limpa e sem adição de qualquer tipo de substância química pós-colheita. Deve apresentar formato, cor, odor e sabor característicos do inhame, sendo destinada ao preparo culinário por cocção, assamento ou outras técnicas térmicas. O produto não deve apresentar aditivos, conservantes ou tratamento químico que altere suas características naturais, em conformidade com as diretrizes do PNAE. O inhame deve apresentar casca íntegra, firme e aderida, sem rachaduras profundas,

	cortes, perfurações, brotações excessivas ou partes deterioradas. A polpa deve estar íntegra, de coloração branca a levemente creme, uniforme, sem manchas escuras, pontos enegrecidos ou sinais de oxidação acentuada. O produto deve estar isento de mofo, podridão, insetos, larvas, sujidades, terra em excesso ou qualquer corpo estranho. A textura deve ser firme ao toque, sem áreas amolecidas, murchas ou enrugadas. O odor e o sabor devem ser neutros e característicos do produto fresco, sem odores fermentados, azedos ou estranhos indicativos de deterioração. As unidades devem apresentar tamanho e formato relativamente padronizados, permitindo adequada porcionamento e rendimento no preparo, com peso variável conforme a variedade e a disponibilidade sazonal. O acondicionamento deve ocorrer em caixas plásticas higienizadas, resistentes e ventiladas, sacos de malha ou embalagens próprias para hortifrutícolas, protegendo o produto contra impactos mecânicos. As embalagens devem estar limpas, íntegras e devidamente identificadas quando aplicável. O transporte deve ser realizado em veículo limpo, protegido de sol direto, umidade excessiva, poeira e contaminações externas. O armazenamento deve ocorrer em local fresco, seco, ventilado e ao abrigo da luz solar direta, preferencialmente entre 12 °C e 18 °C, evitando refrigeração excessiva que possa comprometer a qualidade do produto. O produto deve ser recebido em boas condições de conservação, dentro do período adequado à sua vida útil e apto ao consumo seguro.
MANDIOCA	Raiz fresca, inteira, firme e própria para consumo humano. Deve apresentar casca externa íntegra e polpa interna homogênea, branca ou amarelada (conforme a variedade), sem fibras excessivas. Padrões de qualidade: Integridade: Raiz inteira, sem rachaduras profundas, cortes, perfurações, brotações ou sinais de deterioração. Ausente de manchas escuras, mofo ou odores estranhos. Aparência: Produto limpo ou com sujidade mínima natural do solo, sem presença de parasitas, insetos ou corpos estranhos. Cor: Casca com coloração própria da variedade, sem escurecimentos. Polpa branca ou amarela uniforme, sem pontos pretos ou áreas amolecidas. Textura: Raiz firme ao toque, não mole, não esponjosa e não fibrosa. Odor e sabor: Característicos da mandioca fresca, sem odores fermentados ou desagradáveis. Tamanho e peso: Raízes de tamanho médio padronizado, com peso aproximado entre 300 g e 800 g por unidade, podendo variar conforme a variedade (aipim, macaxeira ou mandioca de mesa). Acondicionamento e embalagem: Acondicionada em caixas rígidas, limpas, secas e ventiladas, próprias para hortifrúti. Embalagens íntegras e empilhadas de forma a evitar amassamento e danos às raízes. Pode ser entregue com ou sem casca, conforme contrato, desde que mantenha a integridade e qualidade. Transporte e armazenamento: Transportada em condições adequadas de higiene, protegida contra poeira, umidade e contaminações. Armazenada em local fresco, seco e arejado, protegida do sol direto. Evitar refrigeração excessiva

	para não escurecer a polpa. Consumir preferencialmente em até 5 dias após a entrega para garantir qualidade e frescor.
MILHO VERDE (ESPIGA)	Espigas de milho verde fresco, in natura, íntegras, com grãos bem formados, firmes e bem aderidos à espiga, próprias para consumo humano. Devem apresentar odor e sabor característicos do milho verde, sem sinais de deterioração, fermentação ou comprometimento da qualidade. As espigas devem estar inteiras, não quebradas, sem danos mecânicos, perfurações, presença de fungos, mofo ou pontos de apodrecimento. A palha externa deve estar presente e íntegra, com coloração verde a verde-clara, sem excesso de ressecamento, manchas escuras ou sinais de deterioração. A aparência deve ser de produto limpo, isento de sujidades, terra, insetos, larvas, furos, teias ou outras impurezas. Os grãos devem estar cheios, brilhantes, bem alinhados e uniformes. A coloração dos grãos deve variar do amarelo-claro ao amarelo intenso, conforme a variedade, de forma homogênea. A textura deve ser firme ao toque, com grãos não murchos e espiga fresca, apresentando talo resistente. O odor e o sabor devem ser característicos do milho verde fresco, livres de odores estranhos, fermentados ou indícios de deterioração. As espigas devem ser padronizadas, de tamanho médio, com peso aproximado entre 250 g e 400 g por unidade, podendo variar conforme a variedade e o estádio de maturação. O acondicionamento deve ser feito preferencialmente com a palha íntegra, em caixas plásticas higienizadas, ventiladas e resistentes, íntegras e livres de umidade excessiva. O empilhamento deve evitar amassamento e danos aos grãos e à palha. O transporte deve ocorrer em condições adequadas de higiene, protegido da luz solar direta, do calor excessivo, da umidade e de contaminações físicas, químicas ou biológicas. O armazenamento deve ser realizado em local limpo, fresco e ventilado, preferencialmente sob refrigeração leve, entre 8 °C e 12 °C, para manutenção da qualidade e da frescura do produto. Evitar armazenar próximo a produtos com odor forte, para não comprometer as características sensoriais.
MILHO VERDE (EM GRÃOS - SACHÊ)	Grãos de milho verde, cozidos e conservados, próprios para consumo humano. Devem apresentar odor, sabor e coloração característicos do milho verde. O produto não necessita conter adição de sal ou açúcar, sendo admitida a conservação em água ou em salmoura leve, conforme especificação do fabricante e legislação vigente. Não deve conter corantes artificiais, aromatizantes ou conservantes químicos. Os grãos devem ser inteiros, firmes, bem formados e de tamanho uniforme, sem esmagamentos excessivos, fragmentos indesejáveis ou aparência pastosa. A coloração deve variar de amarelo-claro a amarelo uniforme, sem manchas escuras, acinzentadas ou sinais de

	deterioração. O líquido de cobertura deve ser límpido e transparente, isento de turvação, partículas em suspensão, sedimentos anormais ou espuma. O odor e o sabor devem ser característicos, livres de notas ácidas, metálicas, fermentadas ou estranhas. O produto deve ser fornecido em latas ou sachês contendo 200 g de peso drenado, conforme indicado em rótulo, com padronização entre as unidades. A embalagem deve ser íntegra, limpa, sem amassados acentuados, estufamento, ferrugem, perfurações ou sinais de violação. O rótulo deve atender integralmente à legislação vigente, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, peso drenado, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e identificação do fabricante. O transporte deve ocorrer em condições adequadas de higiene, protegido de calor excessivo, umidade e contaminações. O armazenamento deve ser realizado em local seco, fresco e ventilado, ao abrigo da luz solar direta. Após a abertura, o produto deve ser mantido sob refrigeração, em recipiente adequado, e consumido preferencialmente em até 48 horas.
PEPINO	Hortaliça fresca, inteira, firme, de coloração verde uniforme, própria para consumo humano. Deve apresentar odor e sabor característicos, isento de defeitos e contaminações. Padrões de qualidade: Integridade: Produto inteiro, sem cortes, rachaduras, perfurações, machucados ou sinais de podridão. Aparência: Limpo, isento de sujidades, impurezas, parasitas, insetos ou qualquer corpo estranho. Cor: Verde brilhante e uniforme, sem manchas amareladas, escurecidas ou próximas ao apodrecimento. Textura: Casca lisa, firme ao toque, sem partes moles, enrugadas ou murchas. Odor e sabor: Característicos do pepino fresco, sem odores estranhos ou sinais de fermentação. Tamanho e peso: Frutos de tamanho médio, padronizados. Peso aproximado entre 150 g e 300 g por unidade, podendo variar conforme o tipo (japonês ou comum). Acondicionamento e embalagem: Acondicionado em caixas plásticas higienizadas, secas, ventiladas e próprias para hortifrúti. Embalagens íntegras, empilhadas corretamente para evitar amassamento e danos físicos. Transporte e armazenamento: Transportado sob condições adequadas de higiene, protegido contra poeira, umidade excessiva e contaminações. Armazenado em temperatura entre 7 °C e 12 °C, em local limpo, arejado e protegido da luz solar direta. Evitar armazenar próximo a frutas climatéricas que liberam etileno (ex.: maçã, banana), para prevenir amarelamento e deterioração precoce.
REPOLHO	Hortaliça folhosa fresca, composta por cabeça compacta de folhas sobrepostas, crocantes e firmes. Deve estar íntegra, limpa e própria para consumo humano, apresentando odor e sabor característicos. Padrões de qualidade: Integridade: Cabeça inteira, bem formada, firme e compacta. Ausência de cortes, rasgos, partes soltas, machucados ou danos

	mecânicos. Aparência: Produto limpo, isento de sujidades, impurezas, insetos, parasitas ou qualquer corpo estranho. Sem sinais de murchamento, escurecimento, podridão ou umidade excessiva entre as folhas. Cor: Coloração verde-clara ou verde intensa ou roxo conforme a variedade, uniforme e sem manchas escuras. Textura: Folhas firmes, crocantes e bem aderidas, sem partes moles ou deterioradas. Odor e sabor: Naturais e característicos, sem odores estranhos, fermentados ou sinais de deterioração. Tamanho e peso: Cabeças de repolho de tamanho médio, pesando aproximadamente 800 g a 1,5 kg por unidade (podendo variar conforme a variedade: verde ou roxo). Acondicionamento e embalagem: Acondicionado em caixas plásticas higienizadas, secas e ventiladas, evitando amassamento das folhas externas. Embalagens íntegras e empilhadas de forma adequada para não danificar o produto. Pode ser entregue também protegido com filme ou embalagem perfurada própria para hortaliças. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas de higiene, protegido contra poeira, umidade e contaminações. Armazenado sob refrigeração entre 4 °C e 10 °C, em local limpo, ventilado e protegido da luz solar direta. Evitar contato direto com produtos que liberam etileno (como maçãs e bananas), para prevenir amarelamento e perda de firmeza.
TOMATE	Fruto fresco, íntegro, maduro, firme e próprio para consumo humano. Deve apresentar coloração uniforme conforme a variedade (vermelho, saladete, italiano ou cereja), aroma característico e ausência de defeitos que comprometam a qualidade. Padrões de qualidade: Integridade: Frutos inteiros, sem rachaduras profundas, cortes, perfurações, danos mecânicos ou sinais de podridão. Aparência: Produto limpo, isento de sujidades, impurezas, parasitas, insetos, manchas escuras, partes murchas ou deterioradas. Sem excesso de umidade ou mofo. Cor: Coloração característica da variedade, uniforme e brilhante, sem áreas esbranquiçadas ou esverdeadas extensas (exceto as próprias da cultivar). Textura: Frutos firmes ao toque, sem partes moles, amassadas ou aquosas. Odor e sabor: Característicos do tomate fresco, sem odores estranhos, fermentação ou acidez excessiva decorrente de deterioração. Tamanho e peso: Frutos de tamanho médio, padronizados conforme variedade: Saladete/Italiano: 80 g a 120 g por unidade. Comum/Redondo: 100 g a 150 g por unidade. Tolerância de variação conforme safra. e embalagem: Acondicionado em caixas plásticas higienizadas, limpas, secas e ventiladas, adequadas ao transporte de hortifrutis. Embalagens íntegras, bem empilhadas, sem excesso de peso para evitar amassamento. Protegido contra impactos, umidade excessiva e contaminações. Transporte e armazenamento: Transportado sob condições adequadas de higiene, livre de poeira e agentes contaminantes. Armazenado em local fresco, limpo, ventilado e arejado. Temperatura

	recomendada: 7 °C a 12 °C. Evitar contato com produtos que liberam etileno em excesso (ex.: maçã, banana), para não acelerar o amadurecimento.
VAGEM	Hortaliça fresca, composta por vagens inteiras, verdes, firmes, tenras e próprias para consumo humano. Deve apresentar sabor e odor característicos, livre de partes fibrosas excessivas. Padrões de qualidade: Integridade: Vagens inteiras, sem cortes, amassados, rachaduras ou danos mecânicos. Aparência: Produto limpo, isento de sujidades, impurezas, parasitas, insetos ou sinais de deterioração. Sem manchas escuras, pontos pretos ou áreas amareladas. Cor: Verde uniforme, brilhante, sem escurecimento ou sinais de envelhecimento. Textura: Firme e crocante ao toque, sem flacidez ou partes moles. Baixa presença de fios fibrosos. Odor e sabor: Característicos e agradáveis, sem odores estranhos ou sinais de fermentação. Tamanho e peso: Vagens de tamanho médio, com comprimento entre 8 cm e 12 cm, padronizadas. Peso variável conforme lote, com vagens uniformes para facilitar o preparo em UAN. Acondicionamento e embalagem: Acondicionada em caixas plásticas higienizadas, resistentes e ventiladas, ou em sacos próprios para hortaliças. Embalagens íntegras, bem empilhadas e protegidas contra amassamento. Transporte e armazenamento: Transportada em boas condições de higiene, protegida de poeira, umidade excessiva e contaminação cruzada. Armazenada sob refrigeração entre 4 °C e 10 °C, em local limpo, arejado e protegido da luz solar direta. Evitar armazenar junto de frutas climatéricas (ex.: maçã, banana, tomate), que liberam etileno e aceleram o amarelamento.
ALIMENTO (BLOCO – LEGUMINOSAS)	**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**
FEIJÃO CARIOCA	Grãos secos de feijão carioca, inteiros, limpos, de coloração bege com listras marrons características, preferencialmente da safra mais recente. Produto próprio para consumo humano, apresentando odor e sabor típicos, sem adição de aditivos ou conservantes, isento de organismos geneticamente modificados (OGM). Apresenta grãos inteiros, sem quebras excessivas, partidos ou esmagados, admitindo-se percentual máximo de grãos danificados conforme legislação vigente. Isento de sujidades, pedras, insetos, parasitas, fungos ou quaisquer corpos estranhos. Cor uniforme, sem manchas escuras, sinais de umidade, mofo, brotação ou deterioração. Grãos secos, duros, com umidade dentro dos padrões permitidos pela legislação. Fornecido em grãos de tamanho médio, bem padronizados,

	embalados em sacos plásticos espessos, atóxicos, próprios para alimentos, com peso líquido de 1 kg. Embalagem íntegra, lacrada, limpa, devidamente rotulada com identificação do produto, composição, fabricante, lote, data de fabricação e validade, bem como registro no órgão competente. Transporte realizado em veículo limpo, protegido de umidade, insetos e odores estranhos. Armazenamento em local fresco, seco, ventilado, protegido da luz solar direta, sobre pallets ou prateleiras, sem contato com o chão ou paredes e distante de produtos de odor forte.
FEIJÃO FRADINHO	Grãos secos de feijão fradinho, inteiros, limpos, de coloração clara (bege a amarelada), com hilo escuro característico, preferencialmente da safra mais recente. Produto próprio para consumo humano, com odor e sabor típicos, sem adição de conservantes ou aditivos, isento de organismos geneticamente modificados (OGM). Apresenta grãos inteiros e firmes, sem quebras excessivas, sem grãos partidos, esmagados ou chochos. Isento de sujidades, impurezas, pedras, insetos, parasitas, fungos, teias, cascas soltas ou qualquer corpo estranho. Coloração homogênea, clara e uniforme, sem manchas escuras, pontos pretos anormais, sinais de umidade, mofo ou deterioração. Grãos secos e duros, sem sinais de brotação, com teor máximo de umidade de até 15%, conforme legislação vigente. Grãos padronizados, de tamanho médio a pequeno, conforme características naturais da variedade, embalados em sacos com peso líquido de 1 kg. Embalagem resistente, atóxica, transparente e própria para alimentos, íntegra, selada, limpa e devidamente rotulada com identificação do produto, composição, fabricante, lote, data de fabricação, validade e registro no órgão competente. Transporte realizado em veículo limpo e protegido contra umidade, insetos, poeira e contaminações. Armazenamento em local fresco, seco e ventilado, protegido da luz solar direta, sobre pallets ou prateleiras, sem contato direto com o chão ou paredes, distante de produtos de odor forte.

FEIJÃO PRETO	Grãos secos de feijão preto, inteiros, uniformes, de coloração preta brilhante, preferencialmente da safra mais recente, com odor e sabor característicos. Produto próprio para consumo humano, composto exclusivamente pelo grão, sem adição de aditivos, conservantes ou ingredientes estranhos, isento de organismos geneticamente modificados (OGM). Apresenta grãos íntegros, firmes e bem formados, sem presença de grãos brotados, chochos, quebrados ou esmagados. Produto limpo, isento de sujidades, impurezas, pedras, insetos vivos ou mortos, parasitas, teias, fungos ou quaisquer corpos estranhos. Ausência de umidade excessiva ou grãos aderidos entre si. Coloração preta uniforme e brilhante, sem manchas brancas, esverdeadas, avermelhadas ou sinais de mofo. Grãos duros e secos, sem sinais de deterioração. Odor e sabor característicos do feijão preto, isentos de odores de mofo, ranço, fermentação ou contaminantes. Teor de umidade dentro do limite máximo permitido pela legislação vigente, de até 15%. Grãos de tamanho médio, padronizados conforme especificação do fornecedor. Produto fornecido em embalagens com peso líquido de 1 kg. Acondicionado em saco plástico resistente, atóxico, transparente ou laminado, próprio para alimentos. Embalagem íntegra, lacrada, livre de furos e devidamente rotulada com identificação do produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias. Transporte realizado em veículo limpo, livre de odores fortes, umidade, pragas e poeira. Armazenamento em local fresco, seco e ventilado, protegido da luz solar direta e de variações bruscas de temperatura, mantido sobre pallets ou prateleiras, sem contato direto com o piso ou paredes, afastado de produtos com odor forte, prevenindo contaminação sensorial.
ALIMENTO (BLOCO – LEITE E DERIVADOS)	**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**
CREME DE LEITE	Produto lácteo obtido da fração gordurosa do leite, pasteurizado ou UHT, com textura homogênea e coloração branca a levemente amarelada. Composição: creme de leite com teor de gordura entre 20% e 25%, sem adição de açucares, corante ou conservantes, exceto os permitidos pela legislação. Qualidade: deve estar íntegro, sem sinais de separação de fases excessiva, grumos, coagulação, fermentação ou odor estranho. Características sensoriais: sabor suave e característico, aroma lácteo, livre de ranço ou acidez anormal. Aparência: consistência cremosa, uniforme e livre de partículas estranhas. Embalagem: Caixa Tetra Pak própria para alimentos, seladas e íntegras. Embalagens de 200 g,

	devem estar limpas, sem amassados, vazamentos ou sinais de contaminação. Armazenamento: Produtos UHT: armazenar em local limpo, seco, arejado, ao abrigo da luz solar direta. Produtos pasteurizadas: manter sob refrigeração entre 1º C e 10º C. Manuseio: evitar quedas, furos ou impacto na embalagem, com validade mínima de 3 meses.
IOGURTE	Produto lácteo fermentado natural, obtido exclusivamente a partir de leite pasteurizado e culturas lácticas específicas, sem adição de açúcar, adoçantes, aromatizantes, corantes, conservantes ou qualquer outro aditivo, próprio para consumo humano e adequado à alimentação de crianças a partir de 3 (três) anos. Poderá ser ofertado na versão natural ou acrescido exclusivamente de ingredientes naturais in natura ou minimamente processados, utilizados apenas para conferir sabor, tais como coco natural, banana, maçã ou outras frutas permitidas pelo PNAE, desde que sem adição de açúcar, mel, adoçantes ou aromatizantes artificiais. Deve apresentar sabor, odor e consistência característicos de iogurte natural, com aspecto homogêneo, podendo ocorrer leve desprendimento de soro dentro dos padrões normais do produto, sem presença de grumos anormais, bolores ou sinais de deterioração. A textura deve ser cremosa e uniforme, isenta de partículas estranhas. A coloração deve ser branca (iogurte natural) ou correspondente ao ingrediente natural adicionado, de forma uniforme. O odor e o sabor devem ser suaves e levemente ácidos, próprios do processo de fermentação láctica, isentos de sabores estranhos, ranço, fermentação excessiva ou qualquer indício de deterioração. A composição deve conter leite, fermentos lácticos vivos e, quando houver, ingredientes naturais permitidos, atendendo aos limites de gordura e sólidos totais definidos pela legislação sanitária vigente. O produto deve ser entregue dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, com validade remanescente mínima de 20 (vinte) dias a partir da entrega. Deve ser fornecido em embalagens individuais com volume entre 170 ml e 200 ml, próprias para consumo individual, com peso líquido claramente identificado. O acondicionamento deve ocorrer em potes plásticos atóxicos, resistentes, íntegros e próprios para contato com alimentos. O rótulo deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, higienizado, mantendo temperatura controlada entre 2 °C e 8 °C. O armazenamento deve ser realizado sob refrigeração nas mesmas condições, em local limpo, organizado e protegido de contaminações, calor excessivo e luz solar direta.

LEITE DE COCO	Características gerais: Produto alimentício líquido, de coloração branca a levemente perolada, com aspecto homogêneo, sabor e aroma característicos do coco. Deve apresentar textura uniforme, sem grumos, sem separação excessiva de fases e sem odores ou sabores estranhos. Composição: Água e extrato de coco. É vedada a adição de corantes, aromatizantes artificiais, adoçantes, açúcar ou conservantes não autorizados, conforme normas da ANVISA e também não deve conter estabilizantes. Padrões de qualidade: Produto próprio para consumo humano, isento de partículas estranhas, sujidades, impurezas ou sinais de deterioração. Deve apresentar acidez dentro dos padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Produto pasteurizado ou esterilizado, conforme processo industrial adotado pelo fabricante. Acondicionamento e embalagem: Acondicionado em embalagens com capacidade de 200 ml ou 500 ml, conforme necessidade do serviço, podendo ser em garrafa plástica, embalagem cartonada tipo Tetra Pak ou lata metálica, todas próprias para contato com alimentos. As embalagens devem estar íntegras, limpas, lacradas, resistentes e sem sinais de violação. Rotulagem: O rótulo deve conter, obrigatoriamente, denominação do produto, lista de ingredientes, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso/volume líquido e identificação do fabricante, conforme legislação vigente. Transporte e armazenamento: Transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, protegido de calor excessivo, umidade e odores fortes. Armazenar em local fresco, seco e ao abrigo da luz. Após aberto, conservar sob refrigeração entre 1 °C e 5 °C e consumir em até 3 (três) dias, conforme orientação do fabricante. Padrões de recebimento: Embalagens sem amassamentos, estufamento, ferrugem, vazamentos ou sinais de violação. Produto dentro do prazo de validade, com cor, odor, sabor e consistência compatíveis com o padrão estabelecido.
LEITE EM PÓ INTEGRAL	Produto lácteo obtido pela desidratação do leite pasteurizado integral, próprio para consumo humano, apresentando-se na forma de pó fino, seco e homogêneo, de coloração branco a levemente creme, com sabor e odor característicos do leite. Deve ser composto exclusivamente por leite integral desidratado, sendo vedada a adição de açúcar, adoçantes, aromatizantes, corantes, conservantes ou qualquer outro aditivo. O produto deve apresentar boa solubilidade, dissolvendo-se completamente em água potável, formando líquido homogêneo, sem presença de grumos duros, sedimentos, partículas estranhas ou sinais de umidade excessiva. A aparência deve ser uniforme, isenta de insetos, sujidades, corpos estranhos ou qualquer indício de deterioração. A coloração deve ser branca a creme claro, uniforme, sem escurecimento ou manchas atípicas. O odor e o sabor devem ser suaves e característicos de leite integral, sem notas de ranço, fermentação, queimado ou odores estranhos. A umidade deve estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente, de modo a evitar empedramento ou comprometimento da qualidade do produto.

	O produto deve estar dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, com validade remanescente mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deve ser fornecido em embalagens de 400 g, 800 g ou 1 kg, conforme necessidade do serviço, com peso líquido claramente identificado. O acondicionamento deve ocorrer em embalagem própria para alimentos, como saco aluminizado, embalagem laminada ou lata metálica, íntegra, lacrada, resistente à umidade e à luz. O rótulo deverá conter, obrigatoriamente, a denominação do produto, tipo (leite em pó integral), lista de ingredientes, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, instruções de preparo, identificação do fabricante (CNPJ) e registro no órgão competente (MAPA/ANVISA), conforme legislação vigente, deve ser diluído conforme receita do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo limpo, seco e protegido de calor excessivo, umidade e contaminações. O armazenamento deve ocorrer em local fresco, seco, ventilado e ao abrigo da luz solar direta. Após aberto, o produto deve ser mantido devidamente fechado e consumido conforme as orientações do fabricante.
MANTEIGA	Produto lácteo obtido pela bateção e concentração da nata do leite, resultando em emulsão estável de gordura láctea, próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação vigente do MAPA e da ANVISA. Deve apresentar sabor e odor característicos de manteiga, isento de alterações sensoriais ou indícios de deterioração. O produto deve ser íntegro, sem sinais de contaminação, manipulação inadequada ou rancidez. Deve apresentar coloração amarela uniforme, podendo variar de acordo com a matéria-prima, sem manchas, escurecimentos, bolores ou pontos de oxidação. A textura deve ser lisa, homogênea e consistente, sem separação de fases ou presença de partículas estranhas. O odor e o sabor devem ser frescos e característicos da manteiga, isentos de gosto rançoso, acidez excessiva, mofo ou fermentação. A composição deve conter exclusivamente gordura láctea, água e sal, quando se tratar de manteiga com sal, sendo vedada a adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou qualquer outro aditivo não permitido pela legislação. O teor de gordura deve atender ao padrão legal, com mínimo de 80%. O produto deve ser fornecido em unidades padronizadas de 200 g, 500 g ou 1 kg, conforme necessidade da unidade de alimentação. Deve ser acondicionado em embalagem primária adequada para alimentos, como papel manteiga laminado, filme aluminizado ou recipiente plástico próprio, íntegro, bem lacrado, sem sinais de violação ou umidade. O rótulo deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, lista de ingredientes, teor de gordura, lote, data de fabricação, prazo de validade, identificação do fabricante e condições de conservação. O transporte deve ocorrer sob refrigeração adequada, protegido de calor, umidade e contaminações. O armazenamento deve ser realizado entre 0 °C e 7 °C, em geladeira ou câmara fria limpa, organizada e com controle de temperatura, mantendo o produto afastado de alimentos com odor forte para evitar absorção de cheiros.

QUEIJO MUÇARELA/MUSSARELA	Produto lácteo obtido por coagulação do leite, fermentado, filado e moldado, apresentando textura elástica característica. Pronto para consumo, devendo estar íntegro, fresco e próprio para uso culinário. Padrões de qualidade: Integridade: Peça inteira ou fatiada sem rachaduras, fissuras, bolores ou sinais de deterioração. Aparência: Superfície lisa, homogênea, sem formação de líquido excessivo ou manchas. Cor: Amarelada clara e uniforme, sem regiões escuras ou esbranquiçadas. Textura: Consistência firme e maleável, típica de queijo muçarela. Odor e sabor: Suaves, característicos, sem odores ácidos, rançosos ou estranhos. Umidade: Conforme legislação vigente para queijos de média a alta umidade. Tamanho e peso: Peças, blocos, preferencialmente embalagens entre 4 kg a 5 kg, conforme necessidade de manipulação. Acondicionamento e embalagem: Embalado em filme plástico atóxico, lacrado, próprio para alimentos. Embalagem íntegra, com identificação completa (lote, validade, fabricante, composição). Manter protegido contra contaminação cruzada e perda de umidade. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas de higiene, sob refrigeração entre 1 °C e 10 °C. Armazenado sob refrigeração, em local limpo, organizado e separado de produtos com odor forte. Manter o produto fechado até o uso e consumir dentro do prazo após aberto.
REQUEIJÃO CREMOSO	Produto lácteo cremoso obtido a partir da fusão de massa de queijo, creme de leite e demais ingredientes lácteos permitidos pela legislação sanitária e pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), isento de gorduras trans, corantes, aromatizantes, amidos ou aditivos não autorizados para uso na alimentação escolar. Deve apresentar textura homogênea, cremosa e lisa, sem separação de fases, grumos ou sinérese excessiva, com coloração branca a levemente amarelada, uniforme e característica do produto. O sabor e o odor devem ser suaves, naturais e próprios do requeijão cremoso, livres de notas ácidas, rançosas ou estranhas. O produto deve manter integridade física, com ausência de partículas estranhas, mofo, impurezas ou qualquer alteração visual que comprometa sua qualidade e segurança. Deve ser fornecido em potes plásticos próprios para contato com alimentos, atóxicos, íntegros, lacrados e rotulados conforme normas da ANVISA e exigências do PNAE, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e dados do fabricante. Os potes podem ser de 200 g, 400 g ou 1 kg, conforme necessidade da UAN, devendo o peso líquido corresponder fielmente ao declarado. O transporte deve ocorrer sob refrigeração adequada, mantendo a cadeia de frio e garantindo condições higiênicas durante todo o trajeto. O armazenamento deve ser realizado entre 1 ºC e 5 ºC, em local limpo, organizado, ventilado e protegido de contaminantes, garantindo plena

	conformidade com as normas sanitárias. Após aberto, o produto deve permanecer refrigerado e ser consumido dentro do prazo recomendado pelo fabricante, assegurando qualidade e segurança alimentar para uso na alimentação escolar.
ALIMENTO (BLOCO INGREDIENTES CULIÁRIOS)	**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**
AÇÚCAR CRISTAL	Açúcar cristal branco, próprio para consumo humano, destinado ao uso culinário e preparo de alimentos. Padrões de qualidade: Aspecto: Granuloso, variando de fino a médio, homogêneo e brilhante. Pureza: Isento de matéria terrosa, impurezas, partículas estranhas, corpos estranhos e resíduos vegetais. Umidade: Baixa, sem formação de grumos ou aglomerações. Cor e odor: Branco, com odor e sabor característicos, sem odores estranhos, fermentados ou sinais de deterioração. Sanidade: Livre de insetos, larvas, teias ou qualquer outro sinal de contaminação. Acondicionamento e embalagem: Embalado em pacotes de 1kg, íntegros, limpos, resistentes e devidamente lacrados. Embalagem apropriada para proteção contra umidade, rasgos e contaminações externas. Rótulo contendo nome do produto, lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais e demais exigências legais. Transporte e armazenamento: Armazenar e transportar em local seco, fresco, limpo e ventilado, longe de fontes de umidade e odores fortes. Caixas e fardos devem estar em boas condições de conservação e higiene.
AMIDO DE MILHO	Produto em pó fino, branco, seco e próprio para uso em preparações alimentares. Padrões de qualidade: Aspecto: Pó fino, homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem aglomerações. Cor: Branco, característico do amido de milho puro. Odor e sabor: Neutros, sem cheiro ou sabor estranho, rançoso ou fermentado. Pureza: Livre de impurezas, corpos estranhos, sujidades e qualquer substância que não seja própria para consumo. Sanidade: Isento de insetos, larvas, teias, mofo ou qualquer forma de contaminação. Qualidade: Deve estar dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de conservação. Acondicionamento e embalagem: Embalado em pacotes de 500g, íntegros, limpos e devidamente lacrados. Embalagem resistente e apropriada, protegida contra umidade e contaminações externas. Rótulo contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, validade e demais informações obrigatórias. Transporte e armazenamento: Manter armazenado em local seco, fresco, limpo e ventilado, longe de umidade e odores fortes. Caixas e fardos devem estar em boas condições de higiene e integridade.

CACAU EM PÓ	Produto seco obtido da amêndoa do cacau torrada, moída e prensada, composto por 100% cacau, com teor mínimo de 10% de gordura. Deve apresentar coloração marrom-escura uniforme, aroma e sabor característicos do cacau, próprio para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Produto íntegro, fino e homogêneo, sem grumos, umidade excessiva, insetos, parasitas ou qualquer indício de contaminação. Aparência: Pó seco, de coloração marrom-escura uniforme, isento de impurezas, corpos estranhos, partículas fora do padrão ou sinais de umidade. Cor: Marrom-escura característica do cacau puro, sem manchas claras, pontos esbranquiçados ou alteração de pigmentação. Textura: Pó fino e solto, sem formação de torrões, massas compactas ou endurecimento. Odor e sabor: Aroma e sabor característicos do cacau, intensos e agradáveis, sem odores estranhos, ranço ou sinais de fermentação. Tamanho e peso: Produto fornecido em embalagens de 200g. Acondicionamento e embalagem: Acondicionado em sacos laminados ou metalizados, próprios para alimentos, resistente à umidade, selados e íntegros. As embalagens devem ser empilhadas corretamente, livres de violação, rasgos ou perfurações, evitando exposição ao calor e à umidade. Transporte e armazenamento: Transportado sob condições adequadas de higiene, protegido contra umidade, poeira, pragas e contaminações. Armazenado em local seco, fresco e ventilado, protegido da luz solar direta, longe de odores fortes e fontes de calor.
COCO RALADO	Produto obtido da parte sólida e comestível do coco madura, devidamente sanitizado, ralado e desidratado. Deve ser próprio para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Produto uniforme, sem grumos excessivos, queimaduras, pontos escurecidos ou sinais de deterioração. Aparência: Coco ralado médio, seco, solto, isento de impurezas, partículas estranhas, insetos ou fragmentos de casca. Cor: Branca a levemente creme, uniforme, sem manchas escuras ou áreas amareladas que indiquem rancificação. Textura: Seca, firme, adequada à granulometria média. Não deve apresentar umidade excessiva, que favoreça bolor. Odor e sabor: Aroma fresco e característico de coco natural. Ausência de odores rançosos, ácidos, fermentados ou estranhos. Tamanho e peso: Embalagens padronizadas de 1 kg, granulometria média. Acondicionamento e embalagem: Embalado em saco plástico laminado, metalizado ou outro material atóxico próprio para alimentos, resistente à umidade e devidamente selado. Embalagem íntegra, sem furos, rasgos ou sinais de violação. Rótulo contendo: nome do produto, peso líquido, lote, validade, ingredientes (somente coco desidratado), fabricante e CNPJ, informação nutricional. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas de higiene, protegido da umidade, calor excessivo e contaminação. Armazenar

	em local seco, fresco, ventilado e protegido da luz solar direta. Manter longe de produtos fortes em odor, pois o coco absorve facilmente aromas externos.
ALIMENTO (BLOCO – PANIFICAÇÕES SALGADAS E CEREAIS)	**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**
ARROZ BRANCO/ PARBOILIZADO	Arroz obtido a partir de matéria-prima sã, limpa e de boa qualidade, próprio para consumo humano. Padrões de qualidade: Classificação: Tipo 1. Integridade dos grãos: Mínimo de 95% de grãos íntegros, com baixo teor de grãos quebrados, partidos ou fragmentados. Pureza: Livre de sujidades, impurezas, pedras, resíduos vegetais, corpos estranhos e matérias contaminantes. Sanidade: Isento de parasitas, insetos, larvas, teias ou qualquer sinal de infestação. Umidade: Dentro do limite permitido pela legislação, adequada para armazenamento seguro. Cor e odor: Característicos do arroz beneficiado, sem odores estranhos, mofo ou sinais deterioração. Acondicionamento e embalagem: Embalado em pacotes de 1 kg, íntegros, limpos e devidamente lacrados. Embalagem resistente, apropriada para proteção contra umidade, contaminações e rasgos. Rótulo contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, registro e informações obrigatória. Transporte e armazenamento: Deve ser transportado e armazenado em local seco, ventilado e livre de pragas, evitando contato com umidade ou odores fortes. Caixas e fardos devem estar em boas condições de higiene e integridade.
AVEIA	Produto alimentício obtido a partir do grão de aveia, podendo ser apresentado nas formas: flocos grossos, flocos finos ou farinha de aveia. Deve ser própria para consumo humano, apresentando cor, textura, odor e sabor característicos. Padrões de qualidade: Integridade: Produto íntegro, sem grumos endurecidos, sem insetos, larvas ou fragmentos de insetos. Aparência: Flocos ou farinha uniformes, secos, livres de sujidades, corpos estranhos ou impurezas. Cor: Bege-claro, uniforme, sem manchas escuras, mofo ou descoloração. Odor: Característico, suave; isento de odores estranhos, ranço ou sinais de fermentação. Sabor: Levemente adocicado, característico da aveia, sem gosto estranho ou rançoso. Umidade: Dentro dos limites da legislação vigente, garantindo crocância e conservação. Tamanho e peso: Embalagens individuais com 200 g, 400 g ou 1 kg. Produto padronizado quanto ao tipo (flocos grossos, finos ou farinha). Acondicionamento e embalagem: Embalado em saco plástico laminado ou metalizado, resistente à umidade

	e adequado para produtos secos. Embalagem íntegra, lacrada, atóxica e devidamente rotulada conforme normas da ANVISA, contendo: lote, validade, fabricante, lista de ingredientes e tabela nutricional. Transporte e armazenamento: Transportada em condições adequadas de higiene, protegida da umidade, poeira, insetos e temperatura excessiva. Armazenada em local seco, fresco, ventilado, protegida da luz solar direta e de odores fortes. Manter a embalagem fechada após abertura para evitar absorção de umidade.
BISCOITO SALGADO	Produto alimentício industrializado, pronto para consumo, elaborado à base de farinha de trigo e/ou outros cereais, óleos vegetais, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar sabor e odor característicos de biscoito salgado, textura crocante e formato uniforme, sendo próprio para consumo humano. O produto não deve conter adição de recheios, coberturas, gorduras trans, corantes artificiais, conservantes não autorizados ou realçadores de sabor em excesso, atendendo às diretrizes de alimentação saudável do PNAE. O biscoito deve apresentar-se íntegro, sem quebras excessivas, deformações ou umidade aparente. A aparência deve ser uniforme, com coloração característica do produto assado, sem pontos queimados, manchas escuras ou sinais de deterioração. A textura deve ser crocante, sem aspecto murcho ou pegajoso. O odor e o sabor devem ser suaves e característicos, sem gosto rançoso, amargo ou estranho. O produto deve estar isento de sujidades, insetos, fragmentos estranhos ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. Deve ser fornecido em embalagens individuais ou pacotes devidamente selados, íntegros e próprios para alimentos, confeccionados em material atóxico e resistente, garantindo proteção contra umidade e contaminação. O rótulo deve atender à legislação vigente, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, alergênicos, informações nutricionais, peso líquido, identificação do fabricante, número do lote e prazo de validade. O transporte deve ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, protegido de calor excessivo, umidade e odores fortes. O armazenamento deve ser realizado em local fresco, seco, ventilado e ao abrigo da luz solar direta.
BISCOITO DOCE	Produto alimentício industrializado, pronto para consumo, elaborado à base de farinha de trigo e/ou outros cereais, açúcar, óleos vegetais e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar sabor e odor característicos de biscoito doce simples, textura crocante ou levemente macia, conforme o tipo, sendo próprio para consumo humano. Não deve conter recheios, coberturas, chocolate, corantes artificiais, gorduras trans ou conservantes não autorizados, respeitando os princípios de alimentação adequada e saudável no âmbito do PNAE. O produto deve apresentar integridade adequada, sem quebras excessivas, deformações, excesso de farelos ou umidade. A aparência deve ser uniforme, com coloração compatível com o processo de cocção, sem manchas

	escuras, pontos queimados ou sinais de mofo. A textura deve ser compatível com o tipo de biscoito, sem aspecto murcho, pegajoso ou endurecido. O odor e o sabor devem ser suaves e agradáveis, característicos do produto, sem ranço, fermentação ou sabores estranhos. Deve estar isento de corpos estranhos, insetos, parasitas ou qualquer contaminação. O acondicionamento deve ocorrer em embalagens individuais ou coletivas, próprias para alimentos, bem seladas, íntegras e resistentes à umidade. O rótulo deve conter denominação do produto, lista de ingredientes, identificação de alergênicos, informações nutricionais, peso líquido, lote, validade e identificação do fabricante, conforme legislação vigente. O transporte deve ser realizado em condições adequadas de higiene, protegido contra calor, umidade e contaminações externas. O armazenamento deve ocorrer em local fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta.
BISCOITO DE POLVILHO	Produto de panificação elaborado à base de polvilho (doce ou azedo), óleo vegetal, ovos e sal, podendo conter leite e outros ingrediente permitidos pela legislação vigente. Deve ser próprio para consumo humano, apresentando-se seco, crocante e pronto para ingestão. Padrões de qualidade: Integridade: Biscoitos íntegros ou com quebras mínimas, sem danos excessivos ou deformações irregulares. Aparência: Coloração uniforme, sem queimaduras, manchas escuras ou sinais de umidade excessiva. Textura: Crocante, sem partes moles, pegajosas ou quebradiças além do normal. Odor e sabor: Característicos do produto, isentos de odores ou sabores estranhos, rancidez ou fermentação indesejada. Umidade: Baixa, compatível com produtos assados secos, garantindo crocância e estabilidade. Contaminantes: Ausência de corpos estranhos, insetos, parasitas ou qualquer impureza. Tamanho e peso: Embalagem contendo 1 kg, podendo ser dividida internamente em porções menores, desde que lacradas e padronizadas. Acondicionamento e embalagem: Embalagem íntegra, limpa, resistente e hermeticamente fechada. Material apropriado para alimentos, atóxico, conforme normas da ANVISA. Rótulo contendo obrigatoriamente: denominação do produto, lista de ingrediente, lote, validade, informações nutricionais, alergênicos e fabricante. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas de higiene, protegido contra umidade, calor excessivo e contaminação física, química ou biológica. Armazenado em local fresco, seco, ventilado e protegido de odores fortes e luz solar direta.
FARINHA DE MANDIOCA	Produto obtido da mandioca devidamente descascada, ralada, prensada, peneirada e torrada. Deve ser própria para consumo humano, com odor e sabor característicos, sem amargor ou odores estranhos. Padrões de qualidade:

	Integridade: grãos soltos, secos e uniformes, sem aglomerações rígidas ou umidade excessiva. Aparência: livre de sujidades, impurezas, insetos, fragmentos estranhos ou corpos estranhos. Cor: branca ou amarelada uniforme, sem pontos escuros, manchas ou sinais de deterioração. Textura: seca, crocante e solta, sem presença de umidade ou empedramento. Odor e sabor: característicos da mandioca torrada, sem odores de mofo, ranço ou fermentação. Composição: Farinha de mandioca pura. Não deve conter aditivos, corante ou conservantes. Acondicionamento e embalagem: Embalada em sacos plásticos atóxicos, próprios para alimentos. Embalagens devem estar íntegras, seladas e resistente à umidade. Pacotes organizados de forma que evitem rasgos, perfurações ou contaminação cruzada. Transporte e armazenamento: Transporte protegido contra umidade, calor excessivo, insetos e contaminação ambiental. Armazenar em local limpo, fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta. Evitar contato com produtos que liberam umidade e odores fortes (ex.: temperos, produtos químicos). Manter sobre pallets ou prateleiras, sem contato direto com o piso.
FARINHA DE ROSCA	Produto alimentício obtido da trituração de pão previamente assado e desidratado, elaborado essencialmente a partir de farinha de trigo, água e fermento, próprio para consumo humano e destinado ao uso culinário. Deve apresentar aspecto seco, solto e homogêneo, com coloração clara a levemente dourada, característica do pão seco moído. Não deve conter mofo, umidade excessiva, insetos, parasitas, corpos estranhos ou qualquer sinal de deterioração. O odor e o sabor devem ser neutros ou levemente característicos de pão, sem gosto amargo, ranço ou odores estranhos. O produto não deve conter conservantes, corantes, aromatizantes artificiais ou aditivos químicos desnecessários, atendendo às diretrizes do PNAE. A granulometria deve ser uniforme, adequada para empanar e uso em preparações culinárias. Deve ser acondicionado em embalagem plástica atóxica ou laminada, íntegra, resistente e bem vedada, com proteção contra umidade. A rotulagem deve conter denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, identificação do fabricante e alergênicos, conforme legislação vigente. O transporte deve ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, protegido de umidade, calor excessivo e contaminações. O armazenamento deve ser realizado em local limpo, seco, fresco, ventilado e protegido da luz solar direta.
FARINHA DE TRIGO	Produto obtido da moagem do grão de trigo, apresentado sob a forma de pó fino, branco ou levemente amarelado. Deve ser própria para consumo humano, com odor e sabor característicos, isenta de odores estranhos. Padrões de qualidade: Integridade: pó fino, homogêneo e seco, livre de grumos decorrentes de umidade excessiva. Aparência: isenta de sujidades, impurezas, insetos, parasitas, corpos estranhos ou qualquer sinal de contaminação. Cor: branca ou levemente creme, uniforme, sem manchas escuras ou alteração de cor. Textura: fina e solta, sem empedramento

	ou umidade perceptível. Odor e sabor: característicos, suaves, sem odor de mofo, fermentação ou ranço. Composição: Farinha de trigo obtida da moagem do grão. Pode conter ácido fólico e ferro quando enriquecida. Não deve conter aditivos, corantes ou conservantes artificiais. Acondicionamento e embalagem: Embalada em sacos plásticos atóxicos próprias para alimentos. Embalagens devem estar íntegras, seladas, limpas, sem perfurações, rasgos ou sinais de contaminação. Os fardos devem ser empilhados de forma adequada, evitando amassamento e rompimento. Transporte e armazenamento: Transporte protegido contra umidade, poeira, insetos, odores fortes e contaminações externas. Armazenar em local limpo, fresco, seco, ventilado e sem incidência de luz solar direta. Manter afastada de produtos químicos, temperos fortes ou materiais que possam transferir odores. Estocar sobre pallets ou prateleiras, sem contato direto com o piso ou paredes. Evitar exposição a umidade para prevenir empedramento e proliferação microbiana.
FLOCOS DE MILHO (CUSCUZ)	Produto obtido a partir de grãos de milho cozido, laminados e secos até formar flocos finos ou médios, próprios para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: flocos inteiros ou parcialmente inteiros, secos e crocantes, sem presença de fragmentos queimados. Aparência: produto limpo, isento de sujidades, impurezas, insetos, parasitas ou corpos estranhos. Cor: amarela uniforme, sem manchas escuras, esbranquiçadas ou sinais de deterioração. Textura: crocante e seca, sem umidade excessiva ou empedramento. Odor e sabor: característicos de milho, agradáveis, sem odor de ranço, mofo ou fermentação. Composição: Flocos de milho, sem conservantes, corantes ou aditivos não permitidos. Acondicionamento e embalagem: Embalado em saco plástico transparente, próprio para alimentos, resistente à umidade. Embalagens devem estar íntegras, seladas, limpas sem perfurações, furos ou rasgos. Fardos devem ser empilhados adequadamente para evitar amassamento ou ruptura. Transporte e armazenamento: Transportado em veículo limpo, protegido da umidade, poeira, insetos e contaminações diversas. Armazenar em local fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta. Evitar contato com produtos químicos ou itens com odor forte que possam alterar o sabor. Manter sobre pallets ou prateleiras, sem contato direto com o chão e paredes.
MACARRÃO TIPO - ESPAGUETE	Alimento não perecível à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e, opcionalmente, corantes naturais permitidos. Deve apresentar formato alongado e cilíndrico, próprio para cocção e consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Fios inteiros, firmes, sem excesso de fragmentos, rachaduras ou sinais de quebra. Aparência: Cor uniforme, sem manchas escuras, pontos de mofo, corpos estranhos ou impurezas. Textura: Massa

	seca, rígida e lisa, sem presença de umidade excessiva, grumos ou deformações. Odor e sabor: Agradáveis e característicos, sem odores rançosos ou estranhos. Tamanho e peso: Fios padronizados conforme o fabricante. Embalagens normalmente de 500 g ou 1 kg, devidamente identificadas. Acondicionamento e embalagem: Acondicionado em embalagem plástica ou laminada própria para alimentos, íntegra, lacrada e sem violação. Embalagem deve conter identificação, lote, prazo de validade e informações nutricionais conforme legislação. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas, protegido contra umidade, luz solar direta e odores fortes. Armazenado em local seco, limpo, ventilado e afastado do chão e paredes. Evitar contato com produtos químicos ou materiais que liberem aromas fortes. Manter a embalagem fechada até o uso. Padrões de recebimento: Embalagens sem rasgos, furos ou sinais de infestação. Validade dentro do prazo. Produto seco, sem umidade, insetos ou corpos estranhos.
MACARRÃO TIPO - PADRE NOSSO	Massa alimentícia seca do tipo "padre nosso", com formato curto e arredondado, produzida à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e água. Produto próprio para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Peças inteiras, sem excesso de quebrados, sem deformações ou infestação. Aparência: Massa limpa, seca e homogênea, livre de impurezas, manchas, mofo ou umidade. Cor: Amarelo-claro uniforme. Odor e sabor: Próprios de massa de trigo, sem odores anormais. Tamanho e peso: Massa curta, formato padronizado conforme fabricante. Embalagem de 500 g ou 1 kg. Acondicionamento e embalagem: Embalagem plástica atóxica, íntegra, fechada e rotulada adequadamente. Deve conter informações legais obrigatórias (validade, lote, fabricante etc.). Transporte e armazenamento: Transporte higienizado, livre de umidade e contaminação cruzada. Armazenamento em local seco, limpo, fresco, arejado e protegido de calor e umidade.
MACARRÃO TIPO - PENNE	Produto alimentício seco, obtido da mistura de sêmola ou farinha de trigo com água, submetido a processo de extrusão e secagem, apresentado no formato penne, próprio para consumo humano e destinado ao preparo culinário. Deve possuir aspecto seco, íntegro e uniforme, com coloração amarelo-palha característica, sem manchas escuras, pontos brancos, mofo, insetos, parasitas, fragmentos estranhos ou sinais de deterioração. Não deve apresentar cheiro de umidade, ranço ou qualquer odor estranho. Após o cozimento, deve apresentar textura firme e macia, mantendo o formato, sem desmanchar excessivamente ou formar massas pegajosas, com sabor neutro e característico. O produto não deve conter corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas ou laminadas, resistentes,

	íntegras e bem vedadas, com proteção contra umidade. A rotulagem deve conter denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, identificação do fabricante e declaração de alergênicos, conforme legislação vigente. O transporte deve ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, protegido de umidade, poeira, calor excessivo e contaminações. O armazenamento deve ser realizado em local limpo, seco, fresco e ventilado, protegido da luz solar direta.
MACARRÃO TIPO - PARAFUSO	Produto alimentício industrializado, elaborado com farinha de trigo e/ou sêmola de trigo duro, água e ingredientes permitidos. Apresenta formato helicoidal (parafuso), ideal para molhos e preparações diversas. Padrões de qualidade: Integridade: Massa seca com formato de parafuso bem definido, sem quebras excessivas, insetos ou sujidades. Aparência: Cor amarela clara, uniforme, sem manchas brancas, escuras ou pontos de mofo. Textura: Seca, firme e sem sinais de umidade ou aglomeração. Odor e sabor: Característicos e neutros, sem odores estranhos ou sinais de ranço. Tamanho e peso: Formato padronizado pelo fabricante. Embalagens de 500 g ou 1 kg, conforme especificação de compra. Acondicionamento e embalagem: Embalagem original do fabricante, atóxica, fechada, sem furos ou violação. Identificada com lote, validade, ingredientes, fabricante e informações obrigatórias por lei. Transporte e armazenamento: Transporte em compartimento limpo, fechado, protegido da umidade e de altas temperaturas. Armazenar em local seco, ventilado e protegido da luz solar direta. Não empilhar excessivamente para evitar rompimento das embalagens. Manter afastado de produtos químicos e alimentos com odor forte.
MILHO DE CANJICA	Grãos de milho branco ou amarelo, íntegros, secos, próprios para preparo de canjica. Produto destinado ao consumo humano, apresentando odor e sabor característicos, sem adição de aditivos não permitidos. Padrões de qualidade: Integridade: Grãos inteiros, firmes, sem rachaduras excessivas, sem fragmentos e sem presença de insetos ou larvas. Aparência: Produto limpo, isento de sujidades, impurezas, pedras, palhas, partes estranhas ou qualquer material contaminante. Cor: Coloração uniforme, característica da variedade (branco ou amarelo), sem manchas escuras, mofo ou sinais de umidade. Odor e sabor: Odor neutro e característico; sem odores estranhos, de mofo, fermentação ou ranço. Umidade: Baixa, compatível com produtos secos, garantindo boa conservação. Tamanho e peso: Grãos de tamanho uniforme. Produto adquirido geralmente em pacotes de 500 g ou 1 kg, conforme disponibilidade do fornecedor. Acondicionamento e embalagem: Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, resistentes e devidamente selados. Embalagem íntegra, sem furos ou rasgos, contendo informações obrigatórias: lote, validade, peso líquido, composição e CNPJ do fabricante. Transporte e armazenamento: Transportado em condições

	adequadas de higiene, protegido da umidade e de contaminações. Armazenado em local fresco, seco, ventilado, afastado do chão e da parede. Manter longe de fontes de calor, produtos químicos ou itens com odor forte.
MILHO PARA PIPOCA	Grãos de milho específicos para preparo de pipoca, secos, íntegros, maduros e próprios para consumo humano. Devem apresentar odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração. Padrões de qualidade: Integridade: Grãos inteiros, firmes, sem quebras excessivas, sem perfurações, sem umidade anormal, sem mofo e livres de insetos. Aparência: Produto limpo, isento de sujidades, impurezas, parasitas, insetos, cascas em excesso ou corpos estranhos. Cor: Coloração amarela ou alaranjada uniforme, característica do milho para pipoca, sem manchas escuras ou opacas. Textura: Grãos duros e secos, permitindo boa expansão durante o preparo. Odor e sabor: Característicos do milho, sem odores estranhos, ranço ou sinais de fermentação. Tamanho e peso: Grãos de calibre médio a grande, próprios para elevada taxa de expansão. Peso conforme embalagem comercial adquirida (geralmente 500 g ou 1 kg). Acondicionamento e embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas ou laminadas, íntegras, limpas, atóxicas, resistentes e seladas. Embalagem deve ser devidamente rotulada conforme normas da ANVISA, contendo lote, validade, peso líquido e fabricante. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas de higiene, protegido contra umidade, calor excessivo e contaminações. Armazenado em local fresco, seco, arejado, protegido da luz solar direta e longe de produtos com forte odor. Evitar contato com umidade para prevenir mofo e perda de qualidade.
PÃO CASEIRO	Produto de panificação pronto para consumo, elaborado artesanalmente à base de farinha de trigo, água, fermento biológico, sal e óleo vegetal ou manteiga. Deve apresentar textura macia, miolo uniforme e casca fina, com aroma e sabor característicos de pão fresco. Padrões de qualidade: Integridade: Produto íntegro, sem rasgos, deformações excessivas ou áreas queimadas. Aparência: Miolo homogêneo, leve e bem aerado. Casca uniforme, sem manchas escuras ou áreas cruas. Isento de sujidades, impurezas, parasitas ou qualquer corpo estranho. Cor: Coloração dourada na casca e miolo claro, conforme padrão da massa artesanal. Textura: Macia ao toque, não esfarelada, sem excesso de umidade ou ressecamento. Odor e sabor: Característicos de pão caseiro fresco, sem odores ou sabores ácidos, rançosos ou estranhos. Tamanho e peso: Unidades padronizadas com peso líquido de 50 g (ou conforme especificação da UAN). Acondicionamento e embalagem: Embalado em saco plástico atóxico, próprio para alimentos, limpo, íntegro e bem selado. Embalagem deve proteger o produto contra umidade, poeira e contaminações. Etiquetado

	conforme legislação vigente, contendo: data de fabricação, validade e identificação do fornecedor. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas de higiene, em recipientes limpos e protegidos contra calor excessivo, insetos e poeira. Armazenado em local fresco, seco e ventilado, longe da luz solar direta. Evitar empilhamento excessivo para não amassar o produto. Consumir dentro do prazo de validade informado.
PÃO DE LEITE	Produto de panificação pronto para consumo, elaborado à base de farinha de trigo, leite ou derivados, açúcar, ovos, óleo/ gordura vegetal e fermento biológico. Deve apresentar textura macia, miolo uniforme e leve, e sabor levemente adocicado característico. Padrões de qualidade: Integridade: Pães inteiros, sem amassamentos, rasgos, rachaduras anormais ou deformações. Aparência: Superfície lisa ou levemente dourada, sem manchas escuras, pontos queimados ou áreas úmidas que indiquem deterioração. Cor: Coloração dourada uniforme na superfície e miolo claro. Textura: Massa macia, fofa e elástica, sem partes secas ou endurecidas. Odor e sabor: Suaves e característicos, sem odores estranhos, azedos ou rançosos. Higiene: Isento de sujidades, insetos, fragmentos estranhos ou qualquer contaminação física, química ou biológica. Tamanho e peso: Unidades padronizadas com peso de 50 g, conforme fornecimento da UAN. Acondicionamento e embalagem: Embalado em saco plástico alimentício, atóxico, limpo, selado e íntegro. Embalagem deve estar livre de furos, rasgos ou umidade. Deve conter identificação com nome do produto, lote, fabricante e validade. Transporte e armazenamento: Transportado em condições apropriadas de higiene, protegido de calor excessivo, umidade e contaminação. Armazenado em local fresco, seco, limpo e ventilado. Manter na embalagem original até o uso. Evitar empilhamento excessivo para não amassar os pães.
PÃO SALGADO	Produto de panificação pronto para consumo, elaborado à base de farinha de trigo, água, fermento biológico, sal, óleo ou gordura vegetal e recheio incorporado à massa, composto por queijo e linguiça fina de perfil mais natural, observando-se as exigências nutricionais, sanitárias e de qualidade estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela legislação vigente. O produto deve apresentar textura macia, coloração dourada uniforme e miolo leve, com distribuição homogênea do recheio, sendo proibida a utilização de aditivos, corantes, aromatizantes, gorduras trans, excesso de sódio ou quaisquer ingredientes não permitidos pelo PNAE para fornecimento à alimentação escolar. As unidades devem estar íntegras, sem amassamentos, deformações, queimaduras, sujidades, impurezas ou pontos de mofo, apresentando miolo bem desenvolvido e sem excesso de umidade. O sabor e o odor devem ser característicos de pão fresco com queijo e linguiça, livres de odores estranhos,

	rançosos ou fermentados, assegurando plena conformidade com os padrões de aceitabilidade sensorial do programa. As unidades devem manter peso padronizado 80 g, conforme especificação da UAN e parâmetros de porcionamento recomendados pelo PNAE. O produto deve ser embalado em materiais próprios para contato com alimentos, atóxicos, limpos e íntegros, devidamente fechados para evitar contaminação e ressecamento, apresentando rotulagem conforme normas da ANVISA e contendo todas as informações exigidas pelo PNAE, incluindo lista completa de ingredientes e alergênicos. O transporte deve ocorrer em condições higiênicas, protegido de poeira, umidade e calor, e o armazenamento deve ser realizado em local seco, arejado e livre de contaminação, evitando empilhamento excessivo. Recomenda-se o consumo em até 48 horas após a entrega, garantindo que o produto mantenha suas características sensoriais e sanitárias dentro dos padrões estabelecidos para a alimentação escolar.
TORRADAS	Produto de panificação obtido a partir de pão fatiado e submetido ao processo de torrefação até atingir crocância característica, elaborado exclusivamente com ingredientes permitidos pela legislação sanitária e pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), incluindo as restrições específicas para crianças de 6 a 36 meses estabelecidas pela Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. O produto deve ser próprio para consumo humano, apresentando sabor suave e textura crocante, sem adição de açúcares, gorduras trans, corantes, aromatizantes artificiais ou qualquer ingrediente não permitido na alimentação escolar infantil. Em relação aos padrões de qualidade, as fatias devem estar inteiras, sem quebras excessivas ou fragmentação, e o produto deve estar livre de sinais de umidade, mofo ou deterioração. A aparência deve ser uniforme, sem queimaduras intensas, escurecimento irregular ou resíduos estranhos, sendo isento de impurezas, insetos ou qualquer corpo estranho. A cor deve ser dourada e uniforme, podendo variar levemente conforme o tipo de pão utilizado. A textura deve ser crocante, seca e consistente, sem partes moles ou úmidas, assegurando segurança e facilidade de consumo. O odor e o sabor devem ser característicos da torrada, livres de gosto rançoso, fermentado ou qualquer odor ou sabor estranho. As fatias devem ser padronizadas conforme o fabricante, com peso líquido total de 1 kg ou conforme a embalagem comercial adquirida. O produto deve ser acondicionado em saco plástico próprio para alimentos, íntegro, limpo, resistente e devidamente lacrado, com rotulagem conforme a legislação vigente da ANVISA, incluindo validade, lote, fabricante, lista completa de ingredientes e possíveis alergênicos, garantindo transparência e segurança ao consumidor. A embalagem deve ser protegida da umidade para evitar perda de crocância. O transporte deve ocorrer em condições adequadas de higiene, protegido de umidade, calor excessivo e possíveis contaminações, respeitando a integridade do produto. O armazenamento deve ser realizado em local seco, fresco e arejado, longe de fontes de calor e da luz solar direta. Após

	aberta, a embalagem deve ser mantida bem fechada para preservar a crocância e evitar absorção de umidade. Toda a produção, acondicionamento, transporte e armazenamento devem seguir as normas sanitárias e as determinações específicas para alimentação escolar infantil previstas no PNAE.
ALIMENTO (BLOCO – POLPAS/ PREPARAÇÕES DE FRUTA)	**ESPECIFICIDADE TÉCNICA**
POLPAS DE FRUTAS	Produto obtido da extração da parte comestível de frutas maduras, selecionadas e higienizadas, provenientes de fornecedores que atendam integralmente às normas sanitárias vigentes, às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às obrigações de qualidade e segurança previstas na legislação de licitações. A polpa deve ser produzida exclusivamente a partir de fruta in natura no ponto ideal de maturação, mantendo suas características sensoriais e nutricionais, sendo isenta de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, de açúcares adicionados, corantes, aromatizantes, conservantes e quaisquer substâncias não permitidas para uso na alimentação escolar. Deve apresentar aspecto homogêneo, livre de sementes, talos ou partes estranhas à fruta, com cor uniforme e típica da espécie, sem escurecimento, sinais de oxidação, formação excessiva de cristais de gelo ou separação significativa de fases após o descongelamento. O odor e o sabor devem ser naturais e próprios da fruta, sem indícios de fermentação, ranço, alteração ou deterioração. A polpa deve atender integralmente aos padrões microbiológicos estabelecidos pela ANVISA, incluindo ausência de Salmonella e conformidade com os limites para coliformes e bolores e leveduras, garantindo segurança para consumo em ambiente escolar. O produto deve ser fornecido em embalagens de 1 kg, confeccionadas em materiais próprios para alimentos, atóxicos, resistentes ao congelamento, íntegros, selados e livres de rasgos, furos ou sinais de degelo, garantindo o peso líquido informado. A rotulagem deve seguir exigências da legislação sanitária e do PNAE, contendo denominação do produto, lista completa de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, instruções de armazenamento, indicação de alergênicos (quando aplicável), CNPJ e endereço do fabricante, além de demais informações exigidas nos certames públicos conforme a Lei 14.133/2021. O transporte deve ser realizado sob temperatura igual ou inferior a –18 °C, assegurando a manutenção da cadeia de frio durante toda a logística, e o armazenamento deve ocorrer em freezer limpo, organizado, sem contato direto com o piso, longe de alimentos com odores fortes e sem rupturas de temperatura que comprometam a qualidade. Após descongelada, a polpa não deve ser recongelada e deve ser

	utilizada imediatamente. O fornecedor deve garantir conformidade com todas as obrigações contratuais, sanitárias e legais previstas nos editais, incluindo rastreabilidade, regularidade fiscal, comprovação de capacidade técnica e atendimento às especificações de qualidade estabelecidas pelo órgão demandante. Sabores: Acerola, caju, manga, goiaba, abacaxi, maracujá, tamarindo, uva, umbu e cajá.
ALIMENTO (BLOCO – PROTEÍNAS DE ORIGEM ANIMAL)	**ESPECIFICIDADE TÉCNICA**
CARNE BOVINA MOÍDA	Carne bovina moída congelada, sem adição de aditivos, obtida a partir de cortes magros apropriados para moagem, como patinho, paleta, acém ou coxão duro, oriunda de animais saudáveis, abatidos em estabelecimentos sob inspeção oficial (SIF, SIM ou SIE), própria para consumo humano. O produto deve apresentar teor máximo de gordura de até 10%, conforme padrões de alimentação saudável do PNAE. Deve ser proveniente exclusivamente de tecido muscular, sem adição de conservantes, antioxidantes, corantes, realçadores de sabor ou qualquer outro aditivo alimentar. Deve apresentar-se limpa, sem presença de ossos, cartilagens, glândulas, nervos aparentes, coágulos, hematomas, abscessos, parasitas, pelos, peles ou qualquer matéria estranha. A moagem deve ser uniforme, resultando em produto homogêneo, sem grumos compactados, sem massa excessivamente aderida ou exsudato. A aparência deve ser de carne limpa, sem manchas escuras, áreas esverdeadas, partes amolecidas ou sinais de deterioração. A coloração deve variar do vermelho-vivo ao vermelho-rosado característico. O odor deve ser próprio e fresco, isento de odores ácidos, azedos ou desagradáveis. O produto deve ser fornecido congelado, mantendo temperatura entre –12 °C e –18 °C, acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, resistentes, próprias para congelamento, preferencialmente a vácuo ou bem seladas, íntegras e sem sinais de violação. O rótulo deve conter identificação do produto, corte utilizado, teor de gordura, peso líquido, número do serviço de inspeção, lote, data de fabricação e prazo de validade. Transporte em veículos frigorificados e armazenamento em câmara fria, com controle de temperatura e higiene adequada.
CARNE BOVINA PARA COZIMENTO	Carne bovina em peças congeladas, cortadas em tiras, sem adição de aditivos, destinada ao preparo culinário por cocção, proveniente de cortes magros ou moderadamente magros, como músculo, patinho, coxão mole, acém ou

(PREPARAÇÕES DESFIADA, EM CUBOS E TIRAS)	paleta, oriunda de animais saudáveis, abatidos em estabelecimentos sob inspeção oficial (SIF, SIM ou SIE), própria para consumo humano. O produto deve apresentar baixo teor de gordura, com retirada da gordura aparente excessiva, mantendo percentual preferencialmente inferior a 10%, atendendo às diretrizes do PNAE. Deve ser composta exclusivamente de tecido muscular, sem adição de conservantes, antioxidantes, corantes, aromatizantes ou qualquer outra substância química. As peças devem ser fornecidas em tiras padronizadas, com fibras firmes e elásticas, isentas de fraturas ósseas indesejadas, coágulos, hematomas, abscessos, parasitas, pelos, peles, cartilagens excessivas ou qualquer matéria estranha. A aparência deve ser limpa, sem manchas escuras, áreas esverdeadas, partes amolecidas ou sinais de deterioração. A coloração deve variar do vermelho-vivo ao vermelho-escuro característico do corte, com gordura branca a levemente amarelada, firme e bem aderida. O odor deve ser fresco e próprio de carne bovina. O produto deve ser fornecido congelado, mantido entre –12 °C e –18 °C, em embalagens padronizadas, com peças totalizando aproximadamente 1 kg a 2 kg. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, própria para congelamento, preferencialmente a vácuo ou bem selada, íntegra, sem vazamentos. O rótulo deve apresentar identificação do produto, tipo de corte, teor de gordura, peso líquido, número do serviço de inspeção, lote, data de fabricação e prazo de validade. Transporte frigorificado e armazenamento em câmara fria limpa, organizada e com controle contínuo de temperatura.
FILÉ DE PEIXE	Produto obtido de peixe fresco ou congelado, tipo merluza ou tilápia, limpo, sem pele e sem espinhas perceptíveis, proveniente de espécies autorizadas para consumo e inspecionadas por serviço oficial competente. Deve apresentar cor uniforme e característica da espécie, brilho natural, textura firme e elástica, odor suave e próprio do peixe fresco, sem notas de amônia, ranço ou odores estranhos. Não deve apresentar descoloração, amolecimento, formação excessiva de cristais de gelo ou sinais de decomposição. Deve atender aos padrões microbiológicos da ANVISA, incluindo ausência de Salmonella e níveis aceitáveis de coliformes termotolerantes e bolores e leveduras. O produto deve ser acondicionado em embalagens plásticas próprias para alimentos, atóxicas, limpas, seladas e íntegras, contendo rotulagem completa com denominação do produto, espécie do peixe, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, origem, dados do fabricante ou estabelecimento sob inspeção sanitária competente, instruções de armazenamento, informações nutricionais detalhadas (valor energético, proteínas, carboidratos, gorduras totais, saturadas e trans, sódio) e alergênicos quando aplicável. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados ou congelados, mantendo a cadeia de frio (–18 °C ou inferior para congelado), protegendo o produto de umidade, contaminações, poeira e calor. O armazenamento deve ocorrer em freezer limpo, organizado, ventilado e protegido

	de luz direta e odores fortes. Produto permitido para alimentação escolar conforme PNAE, desde que não contenha temperos, aditivos não autorizados ou glaciamento excessivo, respeitando limites de sódio, gordura e calorias adequados à faixa etária.
PEITO DE FRANGO (PARA PREPARAÇÕES DESFIADA, AO CUBO OU TIRAS)	Produto cárneo in natura obtido do peito de frango, proveniente de aves saudáveis, abatidas e inspecionadas por serviço oficial competente, livre de ossos, cartilagens, penas, vísceras, hematomas, machucaduras ou quaisquer materiais estranhos. Deve apresentar cor rosa-clara uniforme, textura firme e úmida, odor suave e característico, isento de odores ácidos, rançosos ou estranhos, sem sinais de deterioração. Deve atender aos limites microbiológicos da ANVISA, incluindo ausência de Salmonella, contagem de coliformes termotolerantes dentro dos padrões permitidos e contagem de leveduras e bolores compatível com alimentos frescos. O produto deve ser acondicionado em embalagens plásticas próprias para alimentos, atóxicas, seladas, limpas e íntegras, contendo rotulagem completa conforme legislação vigente, incluindo denominação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, dados do fabricante ou estabelecimento sob inspeção federal, estadual ou municipal, informações nutricionais (valor energético, proteína, carboidratos, gorduras totais, saturadas e trans, sódio), e informações sobre alergênicos, quando aplicável. O transporte deve ocorrer em veículo refrigerado ou congelado, mantendo a cadeia de frio, protegido de poeira, umidade, insetos, contaminação cruzada e fontes de calor. O armazenamento deve ser feito em freezer a –12 °C ou inferior (para congelado) ou entre 0 °C e 4 °C (para resfriado), em local limpo, ventilado, organizado e protegido de luz direta. Produto permitido para alimentação escolar, sem adição de temperos, conservantes artificiais ou solução de ganho de peso, atendendo integralmente às diretrizes do PNAE, incluindo limites de sódio, gordura total e ausência de ingredientes ultraprocessados.
LINGUIÇA DE FRANGO OU LINGUIÇA MISTA (FRANGO E SUÍNA)	Produto cárneo industrializado obtido a partir de carne de frango ou da combinação de carne de frango e carne suína selecionadas, moídas e temperadas, embutidas em envoltório comestível, própria para consumo humano. Elaborada com matérias-primas de boa procedência, oriundas de animais saudáveis, abatidos em estabelecimentos sob inspeção oficial (SIF, SIM ou SIE). Destinada ao preparo culinário por cocção completa, adequada para uso na alimentação escolar, conforme diretrizes do PNAE. O produto deve apresentar teor reduzido de gordura, com retirada da gordura aparente excessiva, mantendo percentual máximo inferior a 15%, favorecendo melhor qualidade nutricional. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada. A composição deve ser majoritariamente cárnea, sendo vedada a adição de proteína vegetal texturizada, amido, fécula, soja, realçadores de sabor (como glutamato monossódico), corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou qualquer ingrediente que descaracterize o produto. São permitidos apenas

	condimentos naturais e aditivos autorizados pela legislação vigente para produtos cárneos, em quantidades mínimas e tecnicamente justificadas. As linguiças devem ser íntegras, firmes, bem formadas e padronizadas, sem ruptura do envoltório, sem acúmulo excessivo de líquido, sem cartilagens aparentes, fragmentos ósseos ou matérias estranhas. A coloração deve ser característica do produto, variando do rosado ao levemente avermelhado, uniforme, sem manchas acinzentadas, esverdeadas ou sinais de deterioração. A textura deve ser firme e homogênea. O odor e o sabor devem ser suaves e característicos, isentos de odores ácidos, fortes, rançosos ou indicativos de deterioração microbiológica. O produto deve ser fornecido congelado, mantido à temperatura entre –12 °C e –18 °C, em embalagens padronizadas conforme a necessidade da unidade (ex.: 1 kg ou 2 kg). Acondicionamento e embalagem: Embalagem plástica atóxica, resistente, própria para alimentos e congelamento, preferencialmente a vácuo ou bem selada, íntegra e sem vazamentos. Rotulagem: Denominação do produto (frango ou mista), composição completa, tipo de carne utilizada, teor de gordura, peso líquido, número do serviço de inspeção (SIF/SIM/SIE), lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e identificação do fabricante. Transporte e armazenamento: Transporte em veículos frigorificados, limpos e higienizados, garantindo manutenção da cadeia do frio. Armazenar em câmara fria limpa, organizada, com controle contínuo de temperatura, evitando recongelamento e contaminação cruzada.
SOBRECOXA DE FRANGO (DESOSSADA E SEM PELE)	A sobrecoxa de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial, conforme normas do Ministério da Agricultura e Pecuária, apresentando-se desossada e sem pele, própria para consumo humano. O produto deve ser obtido a partir de cortes íntegros da coxa e sobrecoxa, submetidos a processo adequado de desossa e retirada de pele, mantendo características naturais da carne, sem adição de temperos, conservantes, corantes, aromatizantes ou qualquer outro tipo de aditivo. A carne deve apresentar coloração característica (rosada a levemente avermelhada), odor suave e próprio, textura firme e úmida, livre de manchas escuras, odores desagradáveis, presença de sangue coagulado excessivo, cartilagens, fragmentos ósseos, penas, vísceras ou qualquer material estranho. Não deve apresentar sinais de deterioração, como viscosidade, pegajosidade ou alteração de cor. Quando fornecida congelada, deve estar submetida a congelamento rápido, mantendo temperatura igual ou inferior a –18 °C, sem formação excessiva de cristais de gelo, sem sinais de descongelamento prévio ou recongelamento. Quando refrigerada, deve ser mantida entre 0 °C e 4 °C, respeitando rigorosamente o prazo de validade. A embalagem deve ser apropriada para alimentos, atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, podendo ser do tipo saco plástico reforçado ou embalagem a vácuo, sem furos, rasgos, vazamentos ou presença de ar excessivo. Deve

	garantir a proteção contra contaminação e manter a integridade do produto durante transporte e armazenamento. As unidades podem ser fornecidas em embalagens de 1 kg, 2 kg ou conforme necessidade da unidade escolar, respeitando o peso líquido dentro das tolerâncias legais. O rótulo deve conter, de forma clara e legível, o nome do produto, identificação do corte (sobrecoxa desossada e sem pele), lote, data de fabricação e validade, peso líquido, informações nutricionais, identificação do fabricante, número de registro no serviço de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e demais informações exigidas pela legislação vigente. O transporte deve ser realizado em veículos apropriados, higienizados e com controle de temperatura, garantindo a manutenção da cadeia de frio. O armazenamento deve ser feito em freezer ou câmara fria limpa, organizada e exclusiva para alimentos, evitando contato com produtos contaminantes ou de odor forte. Após o descongelamento, o produto deve ser mantido sob refrigeração e consumido em até 24 horas, sendo proibido o recongelamento.
OVOS DE GALINHA	Ovos de galinha frescos, íntegros, limpos e próprios para consumo humano. Devem apresentar casca resistente, odor característico e gema e clara em boas condições ao serem abertos. Padrões de qualidade: Integridade: Casca íntegra, sem trincas, rachaduras, fissuras ou quebras. Ovos sem resíduos de fezes, penas ou sujeiras aderidas. Aparência: Casca limpa, uniforme e isenta de manchas escuras, mofo ou sinais de deterioração. Interior do ovo (após aberto) com clara consistente e gema centralizada, sem odores anormais. Cor: Casca branca ou vermelha, conforme lote e variedade, sem interferência na qualidade. Gema de coloração amarela ou alaranjada, natural da alimentação das aves. Odor e sabor: Odor neutro e característico. Isento de odores estranhos, sinais de fermentação ou ranço. Tamanho e peso: Ovos classificados conforme legislação vigente (ex.: tipo *M*, *G* ou *EGG*). Peso médio por unidade entre 50 g e 60 g, podendo variar de acordo com o tipo. Lote uniforme em tamanho e categoria. Acondicionamento e embalagem: Embalados em bandejas ou caixas de polpa moldada, papelão ou plástico resistente, próprias para ovos. Embalagens íntegras, limpas, ventiladas e adequadas ao transporte. Devem conter rótulo com data de produção, validade, classificação e informações do fornecedor. Transporte e armazenamento: Transportados em veículos limpos, protegidos de odores, calor excessivo e contaminações. Armazenados em local fresco, ventilado, seco e protegido da luz solar direta. Temperatura recomendada: abaixo de 12 ºC, ou sob refrigeração conforme prática da UAN. Evitar impactos e empilhamento excessivo para não quebrar as unidades.
ALIMENTO (BLOCO – TEMPERO,	**ESPECIFICIDADE TÉCNICA**

CONDIMENTOS E COMPLEMENTOS)	
ALHO IN NATURA DESCASCADO E CONGELADO	Dentes de alho inteiros, descascados, selecionados, de grãos grandes, próprios para consumo humano e destinados ao uso culinário. Produto congelado. Padrões de qualidade: Integridade: dentes inteiros, firmes, sem machucados, sem partes moles, sem manchas escuras ou sinais de deterioração. Tamanho: grãos grandes e uniformes. Pureza: isento de casca residual excessiva, sujidades, impurezas, corpos estranhos ou resíduos vegetais. Sanidade: livre de mofo, brotação, odores estranhos, insetos ou qualquer forma de contaminação. Estado físico: produto fornecido e recebido congelado, apresentando textura rígida característica de congelamento adequado. Acondicionamento e embalagem: acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e próprio para congelamento, devidamente selado, íntegro e identificado. Fornecido em embalagens de 1 kg. Rotulagem: rótulo contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias, conforme legislação vigente. Transporte e armazenamento: transporte realizado sob cadeia de frio, mantendo temperatura de –18 °C ou inferior. Armazenar em freezer limpo, organizado e protegido de contaminações, garantindo a manutenção contínua da temperatura até o uso.
AZEITE DE OLIVA	Produto obtido exclusivamente da extração do fruto da oliveira (Olea europaea L.), por processos mecânicos, próprio para consumo humano e destinado ao uso culinário. Deve apresentar coloração que varia do amarelo-dourado ao verde-amarelado, com aspecto límpido, sabor e aroma característicos, sem indícios de ranço, fermentação ou alterações sensoriais. O produto deve ser isento de aditivos, conservantes, corantes, aromatizantes artificiais ou qualquer outra substância não autorizada, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Deve possuir acidez livres dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente, conforme o tipo informado em rótulo (azeite de oliva extra virgem, virgem ou refinado). Acondicionado em embalagem própria para alimentos, preferencialmente em vidro escuro ou material que proteja da luz, íntegra, lacrada e resistente, a fim de preservar as características físico-químicas do produto. O rótulo deve conter denominação do produto, tipo de azeite, lista de ingredientes (100% azeite de oliva), volume líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, país de origem e identificação do fabricante ou importador, conforme legislação vigente. O transporte e o armazenamento devem ser realizados em condições higiênico-sanitárias adequadas, em local fresco, seco e protegido da luz solar direta e de fontes de calor, evitando oxidação e perda de qualidade do produto.
CEBOLA	Hortaliça fresca, bulbo comestível da espécie *Allium cepa L.*, própria para consumo humano, destinada ao uso culinário. Deve apresentar bulbos íntegros, firmes, secos, bem formados e com casca externa intacta. A coloração

	deve ser característica da variedade (branca, amarela ou roxa), uniforme, sem manchas escuras, brotações excessivas, mofos ou sinais de deterioração. A polpa deve ser firme, suculenta e sem partes amolecidas. O odor e sabor devem ser característicos, livres de odores estranhos ou fermentados. Isenta de sujidades, terra, insetos, parasitas ou corpos estranhos. Fornecida em unidades padronizadas, acondicionadas em caixas plásticas higienizadas ou sacarias próprias para alimentos. Transporte e armazenamento em local fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta.
CEBOLINHA	Produto obtido a partir de folhas e talos frescos de Allium fistulosum, selecionados, limpos, livres de raízes, partes amareladas, insetos, sujeira ou sinais de deterioração. Deve apresentar cor verde uniforme, textura firme e crocante, odor característico e sabor fresco, isento de amargor excessivo, fermentação, mofo ou qualquer alteração sensorial indesejada. O produto deve ser acondicionado em embalagens próprias para alimentos, atóxicas, limpas, resistentes e lacradas, com rotulagem contendo denominação do produto, lote, data de embalagem, validade, peso líquido, origem e informações nutricionais básicas (valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras, fibras e sódio). O transporte deve ser realizado em condições higiênicas, refrigerado entre 1 °C e 5 °C, protegido de umidade, poeira, insetos e contaminação cruzada. O armazenamento deve ser feito em refrigerador limpo, ventilado, organizado e protegido da luz solar direta, mantendo frescor e segurança. Produto permitido para uso na alimentação escolar, sem adição de aditivos, conservantes ou temperos não autorizados.
COLORAU (URUCUM)	Condimento obtido a partir da semente de urucum, higienizada, moída e desidratada, resultando em pó fino de coloração vermelho-alaranjado. Deve ser próprio para consumo humano, utilizado para corar e aromatizar preparações culinárias. Padrões de qualidade: Integridade: Produto uniforme, sem grumos excessivos, pedras, fibras duras ou corpos estranhos. Aparência: Pó fino, de aspecto homogêneo, seco e solto. Isento de umidade excessiva, impurezas, insetos, parasitas, mofo ou qualquer sinal de deterioração. Cor: Vermelho-alaranjado intenso e uniforme, característico do urucum, sem áreas esmaecidas ou escurecidas. Textura: Fina e solta, sem torrões duros ou compactados. Odor e sabor: Aroma suave e característico de urucum, sem odores estranhos, rançosos, ácidos ou sinais de fermentação. Tamanho e peso: Embalagem padronizada de 1 kg. Acondicionamento e embalagem: Embalado em saco plástico laminado, metalizado ou equivalente, próprio para alimentos, resistente à umidade e hermeticamente selado. Embalagem íntegra, sem perfurações, rasgos ou sinais de violação. Rótulo contendo: nome do produto, peso líquido,

	lote, data de fabricação e validade, lista de ingredientes (urucum moído), fabricante e CNPJ, informação nutricional. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas de higiene, protegido da umidade, poeira, insetos e contaminação. Armazenado em local fresco, seco, ventilado e protegido da luz solar direta. Evitar proximidade com produtos de odor forte, pois pode absorver aromas indesejados.
COMINHO EM PÓ	Produto obtido da moagem de sementes de Cuminum cyminum, íntegro, puro e livre de misturas indevidas, adulterações, corantes artificiais, umidade excessiva ou quaisquer substâncias não permitidas para uso na alimentação escolar. O pó deve apresentar coloração marrom-amarelada uniforme, odor forte e característico da especiaria, sem presença de odores estranhos, rançosos ou sinais de contaminação. Deve possuir textura fina e homogênea, sem grumos, insetos, sujidades, fragmentos de outras plantas ou corpos estranhos. O produto deve atender aos padrões microbiológicos vigentes, estar dentro do limite de umidade permitido para especiarias e não conter micotoxinas acima dos limites estabelecidos pela legislação. Deve ser acondicionado em embalagem própria para alimentos, atóxica, íntegra, lacrada e devidamente rotulada, contendo identificação do produto, lote, peso líquido, data de fabricação, validade, fabricante e condições de armazenamento. O transporte deve ocorrer em condições higiênicas, protegido da umidade, do calor e da luz solar direta. Deve ser armazenado em local fresco, seco e ventilado, evitando contato com substâncias odoríferas. Produto permitido pelo PNAE desde que utilizado em quantidades culinárias moderadas e isento de aditivos não autorizados.
COENTRO (FOLHAS FRESCAS)	Produto obtido a partir das folhas frescas de Coriandrum sativum, selecionadas, limpas e livres de hastes duras, raízes, insetos, partículas estranhas ou sinais de deterioração. Deve apresentar cor verde uniforme, textura firme e crocante, odor característico e sabor fresco, isento de amargor excessivo, mofo, fermentação ou contaminação. O produto deve ser acondicionado em embalagens plásticas próprias para alimentos, atóxicas, limpas, resistentes e lacradas, contendo rotulagem com denominação do produto, lote, data de embalagem, validade, peso líquido, origem e informações nutricionais básicas (valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras, fibras e sódio). O transporte deve ocorrer em condições higiênicas, protegido de umidade, calor excessivo, poeira, insetos ou contaminação cruzada, mantendo o produto fresco. O armazenamento deve ser feito em refrigerador entre 1 °C e 5 °C, em local limpo, ventilado e protegido da luz direta, garantindo conservação adequada até o consumo. Produto permitido para uso na alimentação escolar, sem adição de temperos ou aditivos não autorizados.

CÚRCUMA (AÇAFRÃO-DA-TERRA)	Condimento em pó obtido do rizoma de *Cúrcuma longa*, próprio para uso culinário e destinado à coloração e aromatização de alimentos. Padrões de qualidade: Pureza: Produto composto exclusivamente de açafrão-da-terra em pó, sem adição de corantes artificiais, amidos, farinha ou outras substâncias adulterantes. Aparência: Pó fino, homogêneo, livre de grumos, umidade excessiva, corpos estranhos ou impurezas. Cor: Amarelo alaranjada característica, uniforme e estável. Odor e sabor: Característicos do açafrão-da-terra, sem odores estranhos, rançosos ou sinais de deterioração. Sanidade: Isento de insetos, larvas, teias, mofo ou qualquer sinal de contaminação microbiológica. Acondicionamento e embalagem: Fornecido em pacotes de 1kg cada, selados, íntegros e resistentes. Embalagem deve proteger contra umidade, luz e contaminações externas. Rótulo contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, ingredientes, origem e demais informações obrigatórias. Transporte e armazenamento: Manter o produto em local seco, fresco, ventilado, protegido da luz solar direta e de odores fortes. Caixas e embalagens devem estar limpas e em boas condições de higiene.
EXTRATO DE TOMATE	Produto obtido da concentração da polpa de tomates frescos, maduros e sadios. Apresenta coloração vermelho-escura, textura homogênea e sabor característico, levemente ácido. Deve ser próprio para consumo humano, livre de impurezas e substâncias estranhas. Padrões de qualidade: Integridade: produto homogêneo, sem separação excessiva de fases (água e polpa). Aparência: livre de sujidades, partículas estranhas, bolores, pontos escuros ou sinais de deterioração. Cor: vermelho-escuro uniforme, sem manchas escuras ou áreas de descoloração. Textura: espessa, lisa e uniforme, sem grumos ou excesso de fibras. Odor e sabor: característicos do tomate cozido e concentrado, sem odores ácidos anormais, ranço, fermentação ou sabores estranhos. Composição: Extrato de tomate concentrado e sal. Teor mínimo de sólidos solúveis entre 12% e 18%. Acondicionamento e embalagem: Embalado em sachês, caixas Tetra Pak ou potes próprios para alimentos. Embalagens íntegras, seladas, sem amassados, vazamentos, ferrugem ou perfurações. Embalagens devem proteger contra luz, umidade e contaminações externas. Transporte e armazenamento: Transporte em condições adequadas de higiene, protegendo contra umidade, calor excessivo e contaminação. Armazenar em local fresco, limpo e seco e ao abrigo da luz solar direta.
GENGIBRE (RAIZ FRESCA)	O gengibre deve ser obtido a partir do rizoma da planta Zingiber officinale, fresco, íntegro e próprio para consumo humano, utilizado como ingrediente natural para conferir aroma e sabor característicos às preparações. Deve ser

	apresentado in natura, devidamente higienizado, descascado e ralado ou picado no momento do preparo, sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou quaisquer outros aditivos. O produto deve apresentar coloração característica (bege a amarelada internamente), odor aromático intenso e sabor levemente picante, estando firme ao toque, sem sinais de murchamento, ressecamento excessivo, mofo, partes escurecidas, brotações ou deterioração. Deve estar livre de sujidades, terra, insetos, larvas ou corpos estranhos. A casca deve ser removida antes do uso, e o corte deve ser realizado de forma padronizada (ralado ou finamente picado), garantindo melhor distribuição do sabor na preparação. O acondicionamento deve ser feito em caixas ou embalagens limpas e adequadas para alimentos, protegendo o produto contra danos físicos e contaminação. O transporte deve ocorrer em condições higiênicas apropriadas, evitando exposição ao calor excessivo e à umidade. O armazenamento deve ser realizado em local fresco, seco e ventilado ou sob refrigeração, quando necessário, mantendo o produto íntegro até o momento do uso. Após o corte ou descascamento, o gengibre deve ser mantido sob refrigeração e utilizado preferencialmente em curto período, a fim de preservar suas características sensoriais e garantir a segurança alimentar.
LIMÃO	Limão (in natura). Características gerais: Fruto fresco, inteiro, firme, com coloração verde ou amarelo-esverdeada (conforme variedade), uniforme e brilhante. Qualidade: Livre de manchas escuras, cortes, rachaduras, murchamento ou sinais de deterioração. Ausência de mofo, podridão, odores estranhos ou sujidades excessivas. Casca íntegra e resistente, com leve oleosidade natural característica. Polpa suculenta, aroma cítrico característico e sabor ácido típico. Higienização: Produto deve estar limpo, sem resíduos de terra ou impurezas visíveis. Classificação: Frutos de tamanho médio ou grande, bem formados e firmes. Acondicionamento: Embalado em caixas plásticas, engradados ou sacos de malha próprios para alimentos. Embalagem íntegra, ventilada e protegida de impactos. Armazenamento: Conservar em local fresco, seco e arejado, protegido do sol. Evitar empilhamento excessivo. Pode ser armazenado sob refrigeração (8–12°C) para maior durabilidade. Padrões de recebimento: Frutos sem danos mecânicos ou fisiológicos. Ausência de sinais de fermentação ou cheiro estranho. Produto dentro da validade comercial e com boa aparência geral.
LOURO EM FOLHA	Folhas secas provenientes do loureiro (*Laurus nobilis*), próprias para consumo humano e uso como condimento culinário. Devem apresentar folhas inteiras ou levemente fragmentadas, secas, limpas, com coloração verde-oliva a

	verde-acastanhada, aroma característico intenso e sabor próprio. Isentas de umidade excessiva, mofo, fungos, insetos, parasitas ou corpos estranhos. Produto sem adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Acondicionado em embalagens atóxicas, íntegras e bem vedadas. Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz.
MANJERICÃO (EM FOLHAS)	Erva aromática obtida das folhas secas ou frescas da espécie *Ocimum basilicum*, própria para consumo humano. Quando seco, deve apresentar folhas higienizadas, desidratadas, com coloração verde a verde-acastanhada, aroma e sabor característicos, livres de umidade excessiva, mofo, insetos ou impurezas. Quando fresco, deve apresentar folhas íntegras, firmes, viçosas e sem murchamento ou escurecimento. Produto isento de aditivos artificiais. Acondicionado em embalagem própria para alimentos. Transporte e armazenamento conforme condição do produto, protegido de calor excessivo, umidade e contaminações.
ORÉGANO	Erva aromática obtida das folhas secas e fragmentadas da espécie *Origanum vulgare*, destinada ao uso culinário. Deve apresentar coloração verde a verde-acinzentada, aroma característico intenso e sabor próprio. Produto seco, homogêneo, isento de sujidades, mofo, fungos, insetos ou materiais estranhos. Não deve conter adição de corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais. Acondicionado em embalagem atóxica, íntegra e hermeticamente fechada. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.
ÓLEO VEGETAL	Óleo vegetal refinado obtido a partir de grãos ou sementes vegetais, próprio para consumo humano e destinado ao uso culinário. Deve apresentar-se na forma líquida, límpida, homogênea e translúcida, com coloração característica da matéria-prima (amarelo-clara a dourada), odor e sabor suaves e característicos. (Opções: SOJA / MILHO / CANOLA / GIRASSOL). O produto deve estar de acordo com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA, livre de contaminantes físicos, químicos ou biológicos, sem odor de ranço ou alterações sensoriais. Fornecido em embalagens padronizadas de 900 ml ou 1 litro, acondicionadas em frascos plásticos atóxicos, próprios para alimentos, resistentes, íntegros e devidamente lacrados. A rotulagem deve conter, obrigatoriamente, denominação do produto, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e identificação do fabricante, conforme legislação vigente. O transporte deve ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, protegido da luz solar direta, calor excessivo e contaminação. O armazenamento deve ser realizado em local fresco, seco, ventilado e ao abrigo da luz e de fontes de calor, a fim de preservar a qualidade do produto e evitar a oxidação.

PÁPRICA DEFUMADA	Condimento obtido da moagem de pimentões maduros secos, submetidos a processo de defumação controlada. Produto próprio para consumo humano, com coloração vermelho-intensa, aroma defumado característico e sabor marcante, sem amargor excessivo. Deve ser isento de corantes artificiais, aromatizantes, conservantes ou impurezas. Pó fino, homogêneo e seco, sem grumos, presença de insetos ou contaminações. Acondicionado em embalagem própria para alimentos, íntegra, lacrada e rotulada. Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz.
PÁPRICA DOCE	Condimento em pó obtido da moagem de pimentões maduros secos, sem processo de defumação. Produto próprio para consumo humano, apresentando coloração vermelho-viva, sabor suave e aroma característico. Deve ser seco, homogêneo, isento de umidade excessiva, mofo, insetos ou corpos estranhos. Não deve conter adição de corantes artificiais, conservantes ou aromatizantes. Acondicionado em embalagens íntegras, atóxicas e bem vedadas. Armazenar em local fresco, seco e protegido da luz.
PIMENTÃO	Hortaliça fresca pertencente à espécie *Capsicum annuum*, própria para consumo humano. Deve apresentar frutos íntegros, firmes, com casca lisa, brilhante e coloração uniforme conforme a variedade (verde, amarela ou vermelha). Isento de rachaduras, partes amolecidas, manchas escuras, brotações, fungos ou sinais de deterioração. Polpa espessa, suculenta e sabor característico, sem odores estranhos. Produto limpo, livre de sujidades, insetos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em caixas plásticas higienizadas ou embalagens próprias para hortaliças. Transporte e armazenamento em local fresco, ventilado e protegido do sol direto e da umidade excessiva. Tipos de pimentão: Vermelho, Verde e amarelo.
SALSA (FOLHAS FRESCAS)	Produto obtido a partir das folhas frescas de Petroselinum crispum, selecionadas, higienizadas e livres de hastes indesejáveis, raízes, insetos, partículas estranhas ou sinais de deterioração. Deve apresentar cor verde uniforme, textura firme, crocante e odor característico, com sabor fresco, limpo e isento de amargor intenso, mofo ou fermentação. Deve ser acondicionado em embalagens próprias para alimentos, atóxicas, limpas, resistentes e lacradas, com rotulagem contendo denominação do produto, lote, data de embalagem, validade, peso líquido, origem, fabricante e informações nutricionais básicas (valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras, fibras e sódio). O transporte deve ocorrer em condições higiênicas, mantendo refrigeração adequada (1 °C a 5 °C), protegendo o produto da umidade, calor excessivo, poeira, insetos e contaminação cruzada. O armazenamento deve ser feito em refrigerador limpo, organizado, ventilado e protegido da luz solar direta. Produto permitido para alimentação escolar, sem aditivos artificiais ou temperos não autorizados.

VINAGRE	Produto alimentício obtido pela fermentação acética de soluções alcoólicas de origem vegetal (como vinho, álcool de cana ou maçã). Líquido límpido, de sabor ácido característico, próprio para consumo humano. Padrões de qualidade: Integridade: Produto livre de partículas estranhas, turvação anormal ou sedimentos inadequados. Aparência: Líquido transparente e homogêneo, conforme o tipo (branco, tinto ou de maçã). Cor: Característica do vinagre utilizado, sem manchas ou escurecimento irregular. Odor e sabor: Ácido característico, sem odores ou sabores estranhos, rançosos ou fermentados indevidamente. Acidez total: Conforme legislação vigente para vinagres (mín. 4% de ácido acético, quando aplicável). Tamanho e peso (volume): Embalagens de 500 ml ou 1 L, conforme padrão de fornecimento. Acondicionamento e embalagem: Embalado em frascos plásticos PET ou vidro, íntegros, transparentes e adequados para alimentos. Tampa rosqueável ou lacre de segurança, sem violação. Rótulo conforme legislação da ANVISA, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, validade e fabricante. Transporte e armazenamento: Transportado em condições adequadas de higiene, protegido contra luz solar direta, umidade e odores fortes. Armazenado em local fresco, seco e ventilado, longe de fontes de calor e substâncias químicas. Manter sempre fechado após o uso para preservar aroma e acidez.

ANEXO TÉCNICO III – ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES: Refeição Tipo 01 (Lanche Simples I) / Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II) / Refeição Tipo 03 (Lanche Simples III) / Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I) / Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II) / Refeição Tipo 06 (Almoço) / Refeição Tipo 07 (Integral - Educação Infantil) / Refeição Tipo 08 (Educação de Jovens e Adultos - EJA) e Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)

1. Aquisição, recebimento e conferência dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em conformidade com o cardápio e programação elaborados pela equipe técnica da Contratante, incluindo verificação de qualidade, integridade das embalagens, prazos de validade, condições de transporte e conformidade com as especificações contratuais;

2. Armazenamento adequado dos gêneros alimentícios em locais limpos, organizados, ventilados e, quando aplicável, sob controle de temperatura, observando-se rigorosamente as normas sanitárias e de conservação vigentes;

3. Controle de estoque, mediante registros atualizados de entrada, saída, validade e rastreabilidade dos produtos, mantendo tais informações disponíveis para fiscalização;

4. Execução da logística de transporte e distribuição dos gêneros alimentícios e insumos às unidades escolares, utilizando veículos apropriados, higienizados e compatíveis com a natureza dos produtos transportados;

5. Preparo diário das refeições, em conformidade com os cardápios e orientações técnicas da nutricionista responsável, observando as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;

6. Porcionamento e distribuição das refeições aos estudantes, respeitando as quantidades per capita e as faixas etárias estabelecidas pela equipe técnica;

7. Realização da higienização completa e contínua de utensílios, equipamentos, bancadas, pisos, paredes e demais áreas de preparo, armazenamento e distribuição;

8. Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, assegurando seu adequado funcionamento e condições de uso;

9. Implementação de controle de qualidade e segurança alimentar, incluindo o monitoramento e registro de temperaturas, condições de armazenamento e demais parâmetros exigidos pela legislação sanitária;

10. Promoção de capacitação inicial e periódica dos manipuladores de alimentos, contemplando, no mínimo, boas práticas de manipulação, higiene pessoal, segurança alimentar e segurança no trabalho;

11. Acompanhamento e registro diário da produção, distribuição, consumo e sobras de refeições, para fins de controle e avaliação do serviço;

12. Gestão e destinação adequada dos resíduos sólidos e sobras alimentares, em conformidade com as normas ambientais e sanitárias vigentes;

13. Zelo, conservação e adequada utilização das instalações físicas das cozinhas e refeitórios vinculados à execução do contrato;

14. Cumprimento integral da legislação sanitária aplicável, especialmente das normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC nº 216/2004 e RDC nº 331/2019) e pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (Resolução nº 06/2020);

15. Fornecimento de todos os materiais e insumos complementares necessários à execução dos serviços, conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

16. Apresentação de relatórios mensais de execução contratual, contendo, no mínimo, informações sobre produção, distribuição, higienização, controle de qualidade, manutenção de equipamentos e eventuais ocorrências;

17. Aquisição, substituição e reposição de equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, incluindo, mas não se limitando a panelas, recipientes, eletrodomésticos e mobiliário de cozinha, garantindo a continuidade, eficiência e qualidade da prestação dos serviços.

As obrigações acima descritas constituem parâmetros mínimos de execução, não excluindo outras atividades necessárias à adequada prestação dos serviços, sendo todas passíveis de fiscalização pela Contratante.

ANEXO TÉCNICO IV - RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES, PERSPECTIVA DE MATRÍCULAS E ENDEREÇOS

TABELA 01: LEVANTAMENTO DE MATRÍCULAS NAS UNIDADES ESCOLARES CONSIDERANDO OS TIPOS DE REFEIÇÕES OFERTADAS

LEVANTAMENTO DE MATRÍCULAS NAS UNIDADES ESCOLARES CONSIDERANDO OS TIPOS DE REFEIÇÕES OFERTADAS										
Nº	**Unidade Escolar**	**Refeição Tipo 01 (Lanche Simples I)**	**Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	**Refeição Tipo 03 (Lanche Simples III)**	**Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I)**	**Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II)**	**Refeição Tipo 06 (Almoço)**	**Refeição Tipo 07 (Integral - Educação Infantil)**	**Refeição Tipo 08 (Educação de Jovens e Adultos-EJA)**	**Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)**
1	**APAE**							260		260
2	**CEMEI Cleusa Santos Silva e Silva**							120		120
3	**CEMEI Zilda Arns**	220		220	440					440
4	**CEMEI Zilda Arns (Anexo)**	100		100	200					200
5	**CEMEI Maurilio Comparin**							150		150
6	**CEMEI Mimoso**							450		450
7	**CEMEI Patricia Oshiro Brentan**							400		400
8	**CEMEI Vitória Fontana**							120		120
9	**Creche Municipal Menino Jesus**							230		230

10	**Creche Municipal Pequeno Principe**							240		240
11	**Centro Inf. Aprendiz. Sementes do Futuro**							480		480
12	**Colégio M. Angelo Bosa**	550		550	1100				300	1100
13	**Escola M. Aldori Luiz Tolazzi**	500		500	1000					1160
14	**Escola M. Amabílio Vieira dos Santos**	280		280	560					560
15	**Escola M. Amélio Gatto**	430		430	860					860
16	**Escola M. Cecilia Meireles**	300		300	600					600
17	**Escola M. Cezer Pelissari**	440		440	1080				100	1180
18	**Escola M. Claudio Rogério Almeida Silva**	200		200	400					400
19	**Escola M. Dom Ricardo Weberberger**	250		250	500					500
20	**Escola M. Edaléio Barbosa de Souza**	200		200	400					400
21	**Escola M. Fábio Johner**	35		35	70					70
22	**Escola M. Henrique de Freitas**	105		105	310					310
23	**Escola M. Hermínio Carlos Brandão**	320		320	640					640
24	**Escola M. Vereador Alaídio Castilho de Moura**	280		280	560					560

25	**Escola M. Irani Leite Matutino dos Santos**	440		440	880					880
26	**Esc. M. Cornélio Dias dos Santos**	40		40	80					80
27	**Escola M. Ivo Hering**	400		400	800					800
28	**Escola M. Jardim Paraíso**	350		350	700					700
29	**Escola M. José Cardoso de Lima**	475		475	950				150	1100
30	**Escola M. Marlei Terezinha Pretto**	300		300	600					600
31	**Escola M. Mozart Feliciano**	290		290	580					580
32	**Escola M. Onero da Costa Rosa**	550		550	1100					1100
33	**Escola M. Ottomar Schwengber**	500		500	1000					1000
34	**Escola M. Pedro Paulo Corte Filho**	500		500	1000					1000
35	**Escola M. São Paulo**	150		150	300					300
36	**Escola M. Vania Apª dos Santos Ribeiro**	350		350	700					700
37	**Escola M. Vereador Mardônio da Rocha Carvalho**	300		300	600					600
38	**Escola M. Luzia da Rosa Fontana**	360		360	720					720
39	**Escola M. Tiago Alfredo L. Liesenfeld**	220		220	440					440

40	**Escola M. Vereador Lucir Ficanha**	320		320	640					740
41	**CEMEI Paulo Victor Xavier Otim Borges**	200		200	400					400
42	**CEMEI Michelle Horrana Bortolin da Silva**							250		250
43	**Centro Municipal de Reforço Escolar**					700				700
44	**Escola Municipal Adélia de Moraes Cassins**	250	1000	250		500	500			500
45	**Escola Municipal Caio Felippe Miranda de Oliveira**	250	1000	250		500	500			500
46	**CEMEI Lilian Aparecida Francisco**	200		200	400					400
TOTAL		**10655**	**2000**	**10655**	**20610**	**1700**	**1000**	**2700**	**550**	**25520**

Contém a relação das unidades de ensino, com o total de alunos por segmento e a correspondência com o tipo de refeição aplicável (Tipos 01 a 09), servindo de base para estimar a demanda máxima de refeições ao longo do ano. O Tipo 09 considera o público total atendido nas ações comemorativas.

TABELA 02: MAPEAMENTO DE TIPOS DE REFEIÇÃO POR SEGMENTO

COMPOSIÇÃO RESUMIDA DOS CARDÁPIOS POR SEGMENTO						
SEGMENTO	**REFEIÇÃO**	**REFEIÇÃO**	**REFEIÇÃO**	**REFEIÇÃO**	**REFEIÇÃO**	**EVENTOS FESTIVOS**

Educação Infantil	**Refeição Tipo 06 (Integral Educação Infantil)**					**Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)**
Pré-escola, Anos Iniciais e Anos Finais	**Refeição Tipo 01 ou 03 (Lanche Simples I ou III)**	**Refeição Tipo 02 (Lanche Reforçado I)**				**Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)**
Anos Iniciais e Anos Finais - Escola em Tempo Integral	**Refeição Tipo 01 ou 03 (Lanche Simples I ou III)**	**Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	**Refeição Tipo 06 (Almoço)**	**Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	**Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II)**	**Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)**
Educação de Jovens e Adultos (EJA)	**Refeição Tipo 07 (Educação de Jovens e Adultos- EJA)**					**Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos)**

Apresenta os componentes gerais dos cardápios de cada etapa/segmento da Rede Municipal de Ensino, contendo: grupos alimentares, frequências de oferta, preparações previstas e adequações conforme o PNAE, incluindo refeições diferenciadas quando necessário (integral, EJA, educação infantil).

TABELA 03: ENDEREÇO DA UNIDADES ESCOLARES VINCULADAS A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO QUE SERVEM REFEIÇÃO

UNIDADES VINCULADAS A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO			
LOCAL	**SEGMENTO**	**ENDEREÇO**	**BAIRRO**
BAIRRO MIMOSO			
CEMEI MIMOSO	PRÉ-ESCOLA E INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA DORIVAL CAYMMI; N° 195; QD. 85; LT.11	MIMOSO
CEMEI PATRÍCIA OSHIRO BRENTAN	INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA SANTA CATARINA; QD. 254; LT.02	MIMOSO
CRECHE MUNICIPAL MENINO JESUS	INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA SEVERINO FRACARO; N°136; QUADRA EPC; LOTE C	MIMOSO
ESCOLA MUNICIPAL IVO HERING	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA RUI BARBOSA; Nº 321	MIMOSO
ESCOLA MUNICIPAL VÂNIA APARECIDA	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA CEARÁ; N° 993	MIMOSO
ESCOLA MUNICIPAL IRANI LEITE MATUTINO DOS SANTOS	ANOS FINAIS	RUA RIO GRANDE DO SUL, QD. D LOTE D2	MIMOSO
ESCOLA MUNICIPAL OTTOMAR SCHWENGBER	ANOS FINAIS	RUA PERNAMBUCO, N °1241, QD. 130	MIMOSO
ESCOLA MUN VER. MARDONIO DA ROCHA CARVALHO	ANOS INICIAIS	RUA PATAXÓ; N° 1025; QD. A	MIMOSO
BAIRRO JARDIM DAS ACACIAS			
CEMEI ZILDA ARNS NEUMAN	PRÉ-ESCOLA	RUA DO BARU; N° 650; QD. 51; LT. 08 E 09	JARDIM DAS ACACIAS
ANEXO - ZILDA ARNS NEUMAN	PRÉ-ESCOLA	AV. JK 5742 LOTE 02	JARDIM DAS ACACIAS

CEMEI MAURÍLIO COMPARIN	INTEGRAL EDUCAÇÃO INFANTIL	RUA CAJUEIRO; S/N; LT. 13	JARDIM DAS ACACIAS
ESCOLA MUNICIPAL CLÁUDIO ROGÉRIO ALMEIDA SILVA	ANOS INICIAIS	AVEIDA JK QUADRA 71 LOTE 14,15 E 16	JARDIM DAS ACACIAS
CEMEI VITORIA FONTANA	INTEGRAL EDUCAÇÃO INFANTIL	RUA MUTAMBA/ PEQUIZEIRO, QD. 39	JARDIM DAS ACACIAS
ESCOLA MUNICIPAL CEZER PELISSARI	ANOS FINAIS E EJA	RUA BARU; N° 1169; QD. 64	JARDIM DAS ACACIAS
ESCOLA MUNICIPAL HERMÍNIO CARLOS BRANDÃO	ANOS INICIAIS	RUA DA AROEIRA; N°672; QD. 64; LT.03	JARDIM DAS ACACIAS
BAIRRO CENTRO			
ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ CARDOSO DE LIMA	ANOS FINAIS E EJA	RUA PARAÍBA; Nº 397	CENTRO
ESCOLA MUNICIPAL MOZART FELICIANO	ANOS INICIAIS	AV. BARREIRAS, N° 981	CENTRO
CENTRO DE REFORÇO	ANOS INICIAIS E FINAIS	RUA JOSE CARDOSO DE LIMA, Nº 425	CENTRO
APAE - LEM	TODOS OS SEGMENTOS	RUA CEARÁ 181, Nº 181	CENTRO
CEMEI LILIAN APARECIDA FRANCISCO	PRÉ-ESCOLA	RUA PARÁ, Nº 1440	CENTRO
BAIRRO CIDADE UNIVERSITÁRIA			
ESCOLA MUNICIPAL PEDRO PAULO CORTE FILHO	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	AVENIDA SALVADOR, Nº 2631	CIDADE UNIVERSITARIA
BAIRRO VEREDA TROPICAL			
ESCOLA MUNICIPAL LUZIA DA ROSA FONTANA	ANOS INICIAIS	RUA RIO BRANCO; Nº 811	VEREDA TROPICAL
BAIRRO JARDIM DAS OLIVEIRAS			

CIASF- CENTRO INF. DE APREND. SEMENTES DO FUTURO	PRÉ-ESCOLA E INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	AV. LUIS EDUARDO MAGALHAES N.757 JD. DAS OLIVEIRAS	JARDIM DAS OLIVEIRAS
ESCOLA MUNICIPAL MARLEI TEREZINHA PRETTO	ANOS FINAIS	RUA A, QD.2; SETOR W3 E W4	JARDIM DAS OLIVEIRAS
BAIRRO SOL DE CERRADO			
ESCOLA MUNICIPAL CECILIA MEIRELES	ANOS INICIAIS	RUA ALAMEDA DOS BURITIS, N°483	SOL DO CERRADO
BAIRRO VISTA ALEGRE			
ESCOLA MUNICIPAL TIAGO ALFREDO L. LIESENFELD	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA A; N° 469	VISTA ALEGRE
BAIRRO SANTA CRUZ			
CEMEI CLEUSA SANTOS SILVA E SILVA	INTEGRAL EDUC AÇÃO INFANTIL	RUA IRECÊ; QUADRA EPC; LOTE 03	SANTA CRUZ
ESCOLA MUNICIPAL EDALÉIO BARBOSA	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA ITABUNA; N°592; QD. 55; LT. 08/09	SANTA CRUZ
ESCOLA MUNICIPAL ALDORI LUIZ TOLAZZI	PRÉ-ESCOLA, ANOS INICIAIS E EJA	RUA CAFARNAUM, QUADRA 118	SANTA CRUZ
ESCOLA MUNICIPAL AMABÍLIO VIEIRA DOS SANTOS	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	AV. AYRTON SENA, QD. 14 A 17 - SANTA CRUZ	SANTA CRUZ
ESCOLA MUNICIPAL AMÉLIO GATTO	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA TEIXEIRA DE FREITAS, N° 1020	SANTA CRUZ
ESCOLA MUNICIPAL ONERO COSTA DA ROSA	ANOS FINAIS	RUA JOÃO DOURADO; N° 230	SANTA CRUZ
BAIRRO FLORAES LEA			

CEMEI MICHELLE HORRANA BORTOLIN DA SILVA	INTEGRAL EDUCAÇÃO INFANTIL	AV. TANCREDO NEVES, LOTE 01 QD. E3	FLORAES LEA
CEMEI PAULO VICTOR XAVIER OTIN BORGES	PRÉ-ESCOLA	RUA ITACARÉ N° 1208	FLORAES LEA
CRECHE MUNICIPAL PEQUENO PRÍNCIPE	INTEGRAL EDUCAÇÃO INFANTIL	RUA TASILIA DO AMARAL, QD. EPC 08A	FLORAES LEA
ESCOLA MUNICIPAL ÂNGELO BOSA	ANOS FINAIS	RUA IRARA; N° 1649; QD. 62	FLORAES LEA
ESCOLA MUNICIPAL DOM RICARDO JOSEF WEBERBERGER	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA ANITA GARIBALDI, N° 261	FLORAES LEA
ESCOLA MUNICIPAL VEREADOR LUCIR FICANHA	ANOS INICIAIS E EJA	RUA TEIXEIRA DE FREITAS; N° 1949; QD. 16	FLORAES LEA
ESCOLA MUNICIPAL VER. ALAÍDIO CASTILHO DE MOURA	ANOS FINAIS	AVENIDA TRANCREDO NEVES Nº 160	FLORAES LEA
ESCOLA MUNICIPAL CAIO FELIPPE MIRANDA DE OLIVEIRA	ANOS INICIAIS	RUA CARAVELAS, N°820	FLORAES LEA IV
BAIRRO JARDIM PARAÍSO			
ESCOLA MUNICIPAL JARDIM PARAÍSO	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	RUA 1° DE MAIO; N° 991	JARDIM PARAÍSO
ZONA RURAL			
ESCOLA MUNICIPAL HENRIQUE FREITAS MOREIRA	PRÉ-ESCOLA, ANOS INICIAIS E FINAIS	ASSENTAMENTO RIO DE ONDAS (VILA II) - ZONA RURAL	ASSENTAMENTO RIO DE ONDAS (VILA 2)
ESCOLA MUNICIPAL SÃO PAULO	PRÉ-ESCOLA, ANOS INICIAIS E FINAIS	RUA PINHEIROS; N° 167	NOVO PARANA
ESCOLA MUNICIPAL FÁBIO JOHNER	PRÉ-ESCOLA, ANOS INICIAIS E FINAIS	RUA OSCAR DOERNER; S/N - COMUN BELA VISTA - ZONA RURAL	COMUNIDADE BELA VISTA

ESCOLA MUNICIPAL CORNELIO DIAS DOS SANTOS	PRÉ-ESCOLA E ANOS INICIAIS	COMUNIDADE DE GALINHOS - ZONA RURAL	COMUNIDADE DE GALINHOS - ZONA RURAL
BAIRRO JARDIM IMPERIAL			
ESCOLA MUNCIPAL ADÉLIA DE MORAES CASSINS	ANOS FINAIS	RUA NILZA REMPEL, QD 42, LT 01 02 03	JARDIM IMPERIAL

ANEXO V- DO QUANTITATIVO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Tabela 01: Materiais permanentes e utensílios (quantidade mínima por unidade escolar)

Observação: Alguns equipamentos ou utensílios listados a seguir podem não ser necessários na unidade escolar (como exemplo, a unidade possui refeitório e não ser necessário um carrinho de transporte de refeições). Nesses casos, a empresa deverá apresentar um relatório informando a justificativa.

UNIDADE ESCOLAR	ITENS A SER DISPONIBILIZADOS	QTD
APAE	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P13 ou P45	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	280
	Pratos	280
	Colheres	280
	Garfos	280
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de corte	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Cemei Cleusa Santos Silva e Silva	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1

	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	130
	Pratos	130
	Colheres	130
	Garfos	130
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	2
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Centro M. de Educação Inf. Zilda Arns	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	450
	Pratos	450
	Colheres	450
	Garfos	450
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12

	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	2
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Centro M. de Educação Inf. Zilda Arns (Anexo)	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	220
	Pratos	220
	Colheres	220
	Garfos	220
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	2
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Cemei Maurilio Comparin	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4

	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	160
	Pratos	160
	Colheres	160
	Garfos	160
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Centro M. de Ed. Infantil Mimoso	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	480
	Pratos	480
	Colheres	480
	Garfos	480
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3

	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Cemei Patricia Oshiro Brentan	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	400
	Pratos	400
	Garfos	400
	Colheres	400
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Cemei Vitória Fontana	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6

	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	130
	Pratos	130
	Colheres	130
	Garfos	130
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Creche Municipal Menino Jesus	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	230
	Pratos	230
	Colheres	230
	Garfos	230
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1

	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Creche Municipal Pequeno Principe	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	250
	Pratos	250
	Colheres	250
	Garfos	250
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Centro Inf. Aprendiz. Sementes do Futuro	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4

	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	500
	Pratos	500
	Colheres	500
	Garfos	500
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Colégio M. Angelo Bosa	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	1200
	Pratos	1200
	Colheres	1200
	Garfos	1200
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1

	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Aldori Luiz Tolazzi	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	1200
	Pratos	1200
	Colheres	1200
	Garfos	1200
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Amabilio Vieira dos Santos	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1

	Copos	600
	Pratos	600
	Colheres	600
	Garfos	600
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Amélio Gatto	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	900
	Pratos	900
	Colheres	900
	Garfos	900
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Cecilia Meireles	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1

	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	650
	Pratos	650
	Colheres	650
	Garfos	650
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Cezer Pelissari	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	1200
	Pratos	1200
	Colheres	1200
	Garfos	1200
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12

	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Esc. Mun. Claudio Rogério Almeida Silva	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	410
	Pratos	410
	Colheres	410
	Garfos	410
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Dom Ricardo Weberberger	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2

	Cortador de Legumes	1
	Copos	550
	Pratos	550
	Colheres	550
	Garfos	550
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Edaléio Barbosa de Souza	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	400
	Pratos	400
	Colheres	400
	Garfos	400
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Fábio Johner	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1

	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	70
	Pratos	70
	Colheres	70
	Garfos	70
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Henrique de Freitas	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	320
	Pratos	320
	Colheres	320
	Garfos	320
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2

	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Herminio Carlos Brandão	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	650
	Pratos	650
	Colheres	650
	Garfos	650
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Esc. Mun. Vereador Alaídio Castilho de Moura	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6

	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	580
	Pratos	580
	Colheres	580
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Irani Leite Matutino dos Santos	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	900
	Pratos	900
	Colheres	900
	Garfos	900
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4

Esc. Mun. Cornélio Dias dos Santos	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	100
	Pratos	100
	Colheres	100
	Garfos	100
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Ivo Hering	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	830
	Pratos	830
	Colheres	830
	Garfos	830
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2

	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Jardim Paraiso	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	720
	Pratos	720
	Colheres	720
	Garfos	720
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. José Cardoso de Lima	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4

	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	970
	Pratos	970
	Colheres	970
	Garfos	970
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Marlei Terezinha Pretto	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	620
	Pratos	620
	Colheres	620
	Garfos	620
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1

	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Mozart Feliciano	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	600
	Pratos	600
	Colheres	600
	Garfos	600
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Onero da Costa Rosa	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	1150
	Pratos	1150
	Colheres	1150

	Garfos	1150
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Ottomar Schwengber	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	1100
	Pratos	1100
	Colheres	1100
	Garfos	1100
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Pedro Paulo Corte Filho	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1

	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	1150
	Pratos	1150
	Colheres	1150
	Garfos	1150
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. São Paulo	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	320
	Pratos	320
	Colheres	320
	Garfos	320
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1

	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Vania Apª dos Santos Ribeiro	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	720
	Pratos	720
	Colheres	720
	Garfos	720
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Vereador Mardônio	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1

	Copos	620
	Pratos	620
	Colheres	620
	Garfos	620
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Luzia da Rosa Fontana	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	750
	Pratos	750
	Colheres	750
	Garfos	750
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Tiago Alfredo L. Liesenfeld	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1

	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	450
	Pratos	450
	Colheres	450
	Garfos	450
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola M. Vereador Lucir Ficanha	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	750
	Pratos	750
	Colheres	750
	Garfos	750
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12

	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
CEMEI Paulo Victor Xavier Otim Borges	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	420
	Pratos	420
	Colheres	420
	Garfos	420
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Cemei - Michelle Horrana Bortolin da Silva	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2

	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	260
	Pratos	260
	Colheres	260
	Garfos	260
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Bandejas para transporte	6
	Prateleiras Aço Inox	4
	Carrinho de Transporte de Refeições de Aço Inox	1
Centro de Reforço Municipal	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	720
	Pratos	720
	Colheres	720
	Garfos	720
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1

	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
CEMEI Lilian Aparecida Francisco	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	300
	Pratos	300
	Colheres	300
	Garfos	300
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola Municipal Adélia de Moraes Cassins	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	500
	Pratos	500
	Colheres	500

	Garfos	500
	Bacias Grandes	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4
Escola Municipal Caio Felippe de Miranda de Oliveira	Liquidificador Industrial	1
	Freezer 2 Portas - 530 L	1
	Geladeira - 420 l	1
	Fogão Industrial 6 Bocas	1
	Forno Industrial 120 L	1
	Mesa de Inox	1
	Caldeirão Industrial em Inox	4
	Panela Industrial em Inox	6
	Caçarolas Industrial em Inox	4
	Botijões P 13	3
	Prateleiras em Inox	6
	Cuscuzeiro	2
	Panela de Pressão (30 L)	1
	Panela de Pressão (15 L)	2
	Cortador de Legumes	1
	Copos	500
	Pratos	500
	Colheres	500
	Garfos	500
	Bacias Grandes 03	10
	Kit com facas	2
	Tábua de Carne	8
	Escorredor de Macarrão	2
	Conchas pequenas e grandes	12
	Baldes de Medida	3
	Abridor de Latas	1
	Descascador de legumes	1
	Miniprocessador manual p/ alho	1
	Caixas Plásticas de armazenagem	10
	Ralador	1
	Ralo pra pia	5
	Tesoura	1
	Prateleiras Aço Inox	4

Tabela 02: EPIs obrigatórios por manipulador (quantidade mínimas);

Obs.: Este quadro é **geral** e **não depende do tamanho da escola**. A contratada deve

ajustar automaticamente a quantidade ao número de manipuladores ativos em cada unidade.

EPI	Quantitativo Mínimo	Critério de Distribuição	Periodicidade
Luvas descartáveis (PVC ou nitrílica)	**2 pares por manipulador/dia**	Uso contínuo na manipulação dos alimentos	Entrega **semanal**
Luvas térmicas	**1 par por cozinha**	Necessárias para retirada de alimentos quentes	Reposição imediata em caso de dano
Luvas de malha de aço	**1 unidade por unidade escolar**	Utilização em corte de carnes e legumes	Reposição anual ou por dano
Avental PVC (impermeável)	**1 unidade por manipulador**	Uso obrigatório nas áreas de cocção e higienização	Entrega **trimestral** ou reposição por desgaste
Avental de tecido (uniforme)	**2 unidades por manipulador**	Troca diária	Entrega **semestral**
Bota/sapato fechado antiderrapante	**1 par por manipulador**	Uso contínuo	Reposição anual ou por dano
Touca descartável	**1 unidade por manipulador/dia**	Descarte diário	Entrega **mensal** (quantidade suficiente para todos os dias letivos)
Uniforme (Blusa e Calça)	**2 unidades por manipulador/dia**	Uso contínuo	Reposição anual ou por dano

Tabela 03. Quantitativos mínimos de materiais de limpeza, higiene e transporte (quantidade mínimas).

Obs.: Quantidades mínimas por **unidade escolar**. Pode acarretar aumento conforme porte e número de refeições.

Item	Quantitativo Mínimo Mensal por Unidade	Finalidade / Observação
Detergente neutro	**5 litros**	Higienização diária de utensílios
Sanitizante (hipoclorito 2% ou similar)	**5 litros**	Desinfecção de alimentos e superfícies
Desincrustante	**2 litros**	Limpeza pesada de fogões, coifas e pisos
Álcool 70%	**3 litros**	Higienização de

Item	Quantitativo Mínimo Mensal por Unidade	Finalidade / Observação
		superfícies
Sabonete líquido para mãos	**2 litros**	Lavagem das mãos dos manipuladores
Papel toalha	**4 fardos (500 folhas)**	Secagem das mãos e superfícies
Papel higiênico	**4 fardos**	Uso dos funcionários
Pano descartável	**100 unidades**	Limpeza higiênica padronizada
Esponja dupla face	**10 unidades**	Higienização diária de utensílios
Saco alvejado (limpeza de piso)	**2 unidades**	Troca quinzenal
Sacos de lixo (50–100 L)	**3 rolos por mês**	Acondicionamento adequado dos resíduos
Sacos plásticos para alimentos	**1 rolo por mês**	Armazenamento de hortaliças e outros
Fósforos / isqueiros	**2 caixas por mês**	Apoio operacional
Borrifadores plásticos	**2 unidades por escola**	Aplicação de solução sanitizante
Recipientes adequados para transporte	**Conforme divisão de entregas**	Acondicionar produto para transporte
Sacos para amostras (conforme legislação sanitária)	(conforme legislação sanitária)	Acondicionar as amostras

ANEXO VI - QUADRO DE PESSOAL NECESSÁRIO PARA EXECUÇÃO

Tabela 01. Resumo Geral de quadro de pessoal mínimo.

RESUMO GERAL DE QUADRO DE PESSOAL			
Função	**Quantitativo Mínimo**	**Regime**	**Observação**
Merendeiras/Manipuladores	108	Por turno	Conforme necessidade das unidades
Nutricionista RT	01	Integral	CRN ativo
Nutricionista Quadro Técnico	01	Integral	CRN ativo

Tabela 02. Quadro mínimo de merendeiras detalhado por unidade escolar (n=108).

Nº	**UNIDADE ESCOLAR**	**NÚMERO MÍNIMO DE MERENDEIRAS POR PERÍODO**	
		DIURNO	**NOITE**
01	**APAE**	03	
02	**CEMEI Cleusa Santos Silva e Silva**	02	
03	**CEMEI Zilda Arns**	02	
04	**CEMEI Zilda Arns (Anexo)**	01	
05	**CEMEI Maurilio Comparin**	02	
06	**CEMEI Mimoso**	03	
07	**CEMEI Patricia Oshiro Brentan**	03	
08	**CEMEI Vitória Fontana**	02	
09	**Creche Municipal Menino Jesus**	02	
10	**Creche Municipal Pequeno Principe**	02	
11	**Centro Inf. Aprendiz. Sementes do Futuro**	03	
12	**Colégio M. Angelo Bosa**	03	02
13	**Escola M. Aldori Luiz Tolazzi**	03	
14	**Escola M. Amabílio Vieira dos Santos**	02	
15	**Escola M. Amélio Gatto**	03	
16	**Escola M. Cecilia Meireles**	03	
17	**Escola M. Cezer Pelissari**	03	01
18	**Escola M. Claudio Rogério Almeida Silva**	02	
19	**Escola M. Dom Ricardo Weberberger**	02	
20	**Escola M. Edaléio Barbosa de Souza**	02	
21	**Escola M. Fábio Johner**	01	
22	**Escola M. Henrique de Freitas**	02	
23	**Escola M. Hermínio Carlos Brandão**	02	
24	**Escola M. Vereador Alaídio Castilho de Moura**	02	
25	**Escola M. Irani Leite Matutino dos Santos**	03	
26	**Esc. M. Cornélio Dias dos Santos**	01	
27	**Escola M. Ivo Hering**	02	

28	**Escola M. Jardim Paraíso**	02	
29	**Escola M. José Cardoso de Lima**	02	01
30	**Escola M. Marlei Terezinha Pretto**	02	
31	**Escola M. Mozart Feliciano**	02	
32	**Escola M. Onero da Costa Rosa**	03	
33	**Escola M. Ottomar Schwengber**	02	
34	**Escola M. Pedro Paulo Corte Filho**	02	
35	**Escola M. São Paulo**	02	
36	**Escola M. Vania Apª dos Santos Ribeiro**	02	
37	**Escola M. Vereador Mardônio da Rocha Carvalho**	02	
38	**Escola M. Luzia da Rosa Fontana**	02	
39	**Escola M. Tiago Alfredo L. Liesenfeld**	02	
40	**Escola M. Vereador Lucir Ficanha**	02	
41	**CEMEI Paulo Victor Xavier Otim Borges**	02	
42	**CEMEI Michelle Horrana Bortolin da Silva**	03	
43	**Centro Municipal de Reforço Escolar**	02	
44	**Escola Municipal Caio Felippe Miranda de Oliveira**	03	
45	**Escola Municipal Adélia de Moraes Cassins**	03	
46	**CEMEI Lilian Aparecida Francisco**	02	
47	**MERENDEIRA VOLANTE**	01	

ANEXO VII - CLASSIFICAÇÃO E CRITÉRIOS PARA ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

Tipo de Dieta Especial	Indicação / Condição Clínica
Dietas de exclusão de trigo/glúten	Doença Celíaca, Alergia ao trigo/glúten
Dietas de exclusão de fenilalanina	Fenilcetonúria (PKU)
Dietas com restrição à lactose, mediante prescrição médica ou de nutricionista, com utilização de substituto alimentar tecnicamente adequado, conforme avaliação da nutricionista Responsável Técnica	Intolerância à lactose
Dietas com exclusão de leite de vaca e seus derivados, mediante prescrição médica ou de nutricionista, com utilização de substitutos alimentares tecnicamente adequados, conforme avaliação da nutricionista Responsável Técnica.	Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV)
Dietas com exclusão de alimentos com aditivos alimentares	Alergia a corantes e conservantes, Dermatite
Dietas hipolipídicas e/ou hipoglicídicas	Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia, Dislipidemia, Sobrepeso e Obesidade quando houver indicação clínica
Dieta adaptada para estudantes com Transtorno do Espectro Autista (TEA) e hiperseletividade alimentar, mediante avaliação individual e, quando tecnicamente possível, com utilização de alimentos e preparações já previstos no cardápio, observadas as normas do PNAE vigente	Transtorno do Espectro Autista (TEA) com hiperseletividade alimentar
Dieta laxativa	Constipação
Dietas para controle da glicemia	Diabetes
Dietas com exclusão de carne suína e/ou peixe	Alergia à carne suína e/ou peixe
Dietas com exclusão de chocolate e derivados	Alergia a chocolate e derivados
Dietas hipossódicas / assódicas	Síndrome Nefrótica, Hipertensão
Dieta com exclusão de irritantes gástricos	Gastrite, Úlcera
Dietas com exclusão de ovos e derivados	Alergia a ovos e derivados
Dieta com exclusão de suco de uva (com substituição), corante azul (balas, pirulitos, gelatinas), feijão fava, água tônica e refrigerantes – a partir da Fase IV	Deficiência de G6PD
Dieta com restrição a determinada fruta	Alergia a fruta específica

Disposições Complementares

1. As dietas de exclusão de chocolate e seus derivados não serão objeto de cobrança adicional quando o atendimento puder ser realizado mediante exclusão do ingrediente ou substituição por alimentos ou preparações já previstos no cardápio e no fornecimento ordinário.

2. A deficiência de G6PD somente será considerada para fins de atendimento como dieta especial a partir da Fase IV, em razão de os alimentos objeto de restrição serem ofertados somente a partir dessa etapa, observadas as demais condições estabelecidas para caracterização e cobrança de dieta especial.

3. As dietas que impliquem exclusivamente alteração de consistência, textura, corte, trituração, desfiamento ou forma de apresentação dos alimentos, desde que realizadas com os gêneros já previstos no fornecimento ordinário e sem aquisição de insumos adicionais, não serão objeto de cobrança adicional.

4. As dietas que impliquem exclusivamente substituição ou exclusão de alimentos por outros já previstos no cardápio ou no fornecimento ordinário, tais como substituições decorrentes de alergia ou intolerância a peixe, ovos, leite e derivados, frutas, legumes, verduras e outros alimentos, não serão objeto de cobrança adicional, desde que não haja necessidade de aquisição de produto específico ou de custo adicional.

5. As situações relacionadas neste Anexo constituem referência para classificação e organização do atendimento das necessidades alimentares especiais identificadas na rede municipal, não constituindo lista exaustiva. O atendimento será definido individualmente pela nutricionista Responsável Técnica, considerando a condição clínica, a prescrição médica ou nutricional, as necessidades nutricionais do estudante e o cardápio vigente, observadas as normas do PNAE.

6. A classificação como necessidade alimentar especial não implicará, por si só, cobrança adicional. Somente serão passíveis de cobrança as adequações que, além de previamente autorizadas pela Administração, comprovadamente impliquem custo

adicional decorrente da aquisição ou fornecimento de alimentos, fórmulas, produtos ou outros insumos não contemplados no fornecimento ordinário, observadas as condições estabelecidas no contrato.

ANEXO – II
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 152/2026

MODELO DA PROPOSTA MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
(Em papel timbrado da Licitante)

Á Prefeitura Mun. de Luís Eduardo Magalhães/BA
Secretaria Municipal de Educação – SME
Fundo Municipal de Educação – FME

Apresentamos nossa proposta para execução do objeto da presente licitação: Pregão Eletrônico nº 026/2026, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO
ENTIDADE: Município De Luís Eduardo Magalhães Secretaria Municipal de Educação – SME Fundo Municipal de Educação – FME
MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO: Pregão Eletrônico nº 026/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 152/2026
OBJETO: contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos em alimentação escolar, incluindo a aquisição de insumos, compra de gêneros alimentícios, logística, fornecimento e preparo de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais, distribuição, bem como a higienização, conservação de alimentos, aquisição e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, conforme especificações baseadas em legislações vigentes e em atendimento ao Programa Nacional De Alimentação Escolar/PNAE, para atender os alunos da rede municipal de ensino, conforme solicitação e gestão da Secretaria Municipal de Educação do Município de Luís Eduardo Magalhães/BA.

IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE:
NOME DA EMPRESA:
CNPJ:
ENDEREÇO:
E-MAIL:
TELEFONE:
AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA:

1. DADOS DO RESPONSÁVEL LEGAL
NOME COMPLETO:
RG e CPF:
ENDEREÇO:
TELEFONE:
E-MAIL PARA ENVIO DE CONTRATO:

MERENDA ESCOLAR 2026 / 2027							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND.**	**QTD/ DIA**	**DIAS LETIVOS**	**QTD. DE REFEIÇÕES NO TOTAL/ DIAS LETIVOS**	**VLR. UNITÁRIO**	**VLR. TOTAL**
1	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 01 (Lanche Simples I)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$	R$
2	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	Refeição	2.000	195	390000	R$	R$
3	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 03 (Lanche Simples III)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$	R$
4	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I)**	Refeição	20.610	195	4018950	R$	R$
5	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II)**	Refeição	1.700	195	331500	R$	R$
6	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 06 (Almoço)**	Refeição	1.000	195	195000	R$	R$
7	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 07 (Integral - Educação Infantil)**	Refeição	2.700	195	526500	R$	R$
8	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 08 (Educação de Jovens e Adultos - EJA)**	Refeição	550	195	107250	R$	R$

9	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos) Observação: Este item se refere a apenas a 5 dias letivos de datas comemorativas sendo: - Dia das mães; - Festejos Juninos; - Dia dos Pais; - Dia do Estudante; - Dia das Crianças.**	Refeição	25.520	5	127600	R$	R$
10	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 01 (Lanche Simples I)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$	R$
11	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	Refeição	2.000	195	390000	R$	R$
12	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 03 (Lanche Simples III)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$	R$
13	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I)**	Refeição	20.610	195	4018950	R$	R$
14	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II)**	Refeição	1.700	195	331500	R$	R$
15	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 06 (Almoço)**	Refeição	1.000	195	195000	R$	R$
16	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 07 (Integral - Educação Infantil)**	Refeição	2.700	195	526500	R$	R$

17	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 08 (Educação de Jovens e Adultos - EJA)**	Refeição	550	195	107250	R$	R$
18	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos) Observação: Este item se refere a apenas a 5 dias letivos de datas comemorativas sendo: - Dia das Mães; - Festejos Juninos; - Dia dos Pais; - Dia do Estudante; - Dia das Crianças.**	Refeição	25.520	5	127600	R$	R$
VALOR TOTAL:							**R$**

2. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR).

2.1. Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Anexo I do Edital. PROPOSTA: R$ (Por extenso):

3. CONDIÇÕES GERAIS

3.1. A proponente declara ainda que no preço acima proposto estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas à execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, taxa de administração, previsão de lucro, frete, seguro, combustível, EPI's, transporte e entrega do objeto, bem como as despesas com alimentação, transporte e hospedagem dos funcionários, entre outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.2. A proponente declara, sob as penas da lei, que nossa proposta de preços contempla integralmente todos os custos necessários para o cumprimento dos direitos trabalhistas assegurados pela Constituição Federal, pela legislação trabalhista vigente, por normas infralegais pertinentes, por convenções coletivas de trabalho aplicáveis e pelos termos de ajustamento de conduta que estejam vigentes na data da entrega das propostas.

3.3. Comprometemo-nos a observar integralmente as obrigações legais e convencionais pertinentes ao objeto da presente licitação, garantindo o cumprimento dos encargos e direitos dos trabalhadores envolvidos na execução do contrato, conforme as normas e exigências legais.

4. VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

4.1. O prazo de validade de nossa proposta de preços é de **60 (sessenta) dias**, contados da data da sessão de abertura do certame.

Local e data,

Assinatura do Responsável Legal da empresa
Função do responsável legal
CPF/RG
Carimbo CNPJ DA empresa

A N E X O – (A)
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 152/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO CRONOGRAMA DE INSTALAÇÃO

(Em papel timbrado da empresa)

Ao Município de Luís Eduardo Magalhães/BA
Secretaria Municipal de Educação - SME
Ref.: Pregão Eletrônico nº 026/2026 – Processo Administrativo nº 152/2026

[RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], com sede à [endereço completo], por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) [nome do representante], portador(a) da Cédula de Identidade RG nº [RG] e do CPF nº [CPF], **DECLARA**, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 026/2026, em atendimento ao item 4.18.12 (Cronograma de instalação) do Termo de Referência – Anexo I do Edital, e sob as penas da lei, que:

1. Está ciente e de acordo com o **Cronograma de Instalação** estabelecido no Termo de Referência, comprometendo-se a cumprir integralmente os prazos abaixo, todos contados em dias corridos a partir de [marco inicial de contagem, conforme definido no Edital/contrato]:

ITEM	PROCESSO	PRAZO DE EXECUÇÃO
1	Instalação do escritório administrativo e do centro de distribuição	Até 30 (trinta) dias corridos
2	Instalação dos equipamentos, conforme Anexo V, em todas as unidades, bem como alocação de profissionais e insumos conforme cardápio estipulado	Até 30 (trinta) dias corridos

ITEM	PROCESSO	PRAZO DE EXECUÇÃO
3	Visita técnica da contratante ao escritório administrativo, centro de distribuição e cozinhas das unidades escolares	Até 03 (três) dias corridos após instalação
4	Emissão da Ordem de Serviço	Até 30 (trinta) dias corridos

2. Disponibilizará, dentro do prazo do item 1 do cronograma, a **estrutura administrativa, operacional e de distribuição** exigida no Termo de Referência, própria ou de terceiro regularmente habilitado, compreendendo escritório administrativo/financeiro e centro de distribuição com estoque seco e estoque refrigerado e/ou congelado, em localização e condições logísticas suficientes para o atendimento dos prazos, horários e condições de abastecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e controle sanitário aplicáveis.

3. Instalará, dentro do prazo do item 2 do cronograma, os equipamentos e utensílios conforme o Anexo Técnico V, em todas as unidades escolares, bem como alocará os profissionais (conforme o Anexo Técnico VI) e os insumos necessários à execução do cardápio estipulado pela Contratante.

4. Comunicará formalmente à Contratante a conclusão da instalação e franqueará o acesso ao escritório administrativo, ao centro de distribuição e às cozinhas das unidades escolares para a **visita técnica**, a ser realizada pela Contratante em até 03 (três) dias corridos após a instalação (item 3 do cronograma).

5. Está ciente de que a emissão da **Ordem de Serviço** (item 4 do cronograma) compete à Contratante e de que o início da efetiva prestação dos serviços ocorrerá somente após a conclusão da etapa de mobilização, a realização da vistoria de implantação e a emissão da respectiva Ordem de Serviço.

6. Está ciente de que o descumprimento dos prazos do cronograma, salvo motivo justificado e aceito pela Contratante, sujeitará a empresa às sanções previstas no Edital, no contrato e na Lei Federal nº 14.133/2021.

7. Todas as informações prestadas nesta declaração são verdadeiras, sendo o signatário responsável por sua veracidade, e possui plenos poderes para firmá-la.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente Declaração.

Local e data: [Cidade], _____ de _____ de 2026.

_____

Assinatura do Responsável Legal da empresa

Nome e função do responsável legal

CPF/RG

CNPJ da empresa / Carimbo

ANEXO – III

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA, EM ATENDIMENTO À LEI FEDERAL Nº 14.133/21

(Impresso em papel timbrado da empresa)

Ao Município de Luís Eduardo Magalhães/BA

Secretaria Municipal de Educação - SME

Ref.: Pregão Eletrônico nº 026/2026

A empresa **[NOME DA EMPRESA],** inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], com sede à [endereço completo], por intermédio de seu representante legal infra-assinado vem por meio desta, ciente de suas obrigações junto a administração pública, declarar publicamente as seguintes declarações:

I. **DECLARO,** que em cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade, em cumprimento ao que determina o inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21.

II. **DECLARO** que a empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

III. **DECLARO** que os dirigentes da empresa não têm vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles sejam cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

IV. **DECLARO** que nos comprometemos a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e habilitação exigidas na licitação.

V. **DECLARO,** sob as penas da Lei, que a proposta apresentada para participar da presente Licitação foi elaborada de maneira independente pelo Licitante e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

VI. **DECLARO,** que os valores apresentados em nossa proposta comercial, estão inclusas todas as despesas, materiais, mão de obra, despesas diretas e indiretas da obra, impostos e contribuições, encargos e obrigações trabalhistas, fretes, taxas, seguros obrigatórios.

VII. **DECLARO,** para fins de atendimento ao que consta do edital, que esta empresa tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

VIII. **DECLARO,** que não fui condenada, nos últimos 5 (cinco) anos, por decisão judicial transitada em julgado ou administrativa definitiva, por submeter trabalhadores a condições análogas às de escravo, nos termos da legislação trabalhista, penal e de direitos humanos vigentes no Brasil, nos termos da Lei nº 14.133/2021, no Decreto-Lei nº 2.848/1940 (Código Penal), e demais normas aplicáveis.

IX. **DECLARO**, sob as penas da lei, que se compromete a adotar práticas que promovam a inclusão social e a igualdade de oportunidades, facilitando o acesso ao seu quadro de colaboradores de egressos do sistema prisional e mulheres vítimas de violência doméstica e familiar, em consonância com os princípios da função social da contratação pública e da promoção do desenvolvimento nacional sustentável, previstos no art. 11, inciso IV, e art. 25, §9º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

X. **DECLARO**, sob as penas da lei, que se compromete a adotar medidas ambientais sustentáveis em suas operações, processos produtivos e na execução do objeto contratual, contribuindo para a proteção do meio ambiente e o uso racional dos

recursos naturais, em observância aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável previstos no art. 11, inciso IV, e art. 25, §9º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

XI. **DECLARO,** está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração unificada e que detenho plenos poderes e informações para firmá-la se responsabilizando pela execução do objeto no prazo do Edital e com preços usuais de mercado.

Cidade, _____ de _____ de 2026.

Assinatura do Responsável Legal da empresa Função do responsável legal CPF/RG Carimbo CNPJ DA empresa

A N E X O – VI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 152/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E EQUIPE TÉCNICA ESPECIALIZADA.
(Em papel timbrado da empresa)

(Razão Social da empresa), inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal, o Senhor (nome do representante), portador da Cédula de Identidade RG nº e do CPF nº**, DECLARA**, para fins do Processo Administrativo n° 148/2024, Pregão Eletrônico nº 026/2026 que, conforme estabelece o inciso III do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações, dispõe máquinas, equipamentos e equipe técnica especializada, para a execução do objeto do presente processo.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente Declaração.

Local e data,

Assinatura do Responsável Legal da empresa
Função do responsável legal
CPF/RG
Carimbo CNPJ DA empresa

A N E X O – VI

MINUTA DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUOS Nº XXX/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 152/2026

TERMO CONTRATUAL QUE CELEBRA ENTRE SI, O MUNICIPIO DE LUIS EDUARDO MAGALHÃES/BA E A EMPRESA XXXXX, NOS TERMOS DA LEI FEDERAL Nº 14.133/21.

O **MUNICÍPIO DE LUÍS EDUARDO MAGALHÃES – BA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nos 04.214.419/0001-05, com sede à Rua Jose Ramos de Anchieta, 187 Bairro Jardim Primavera 47850-000, neste ato representado por seu Prefeito, o senhor **ONDUMAR FERREIRA BORGES JÚNIOR**, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade RG nº 1342764935 SSP/BA, inscrito no CPF sob o nº 056.930.175-01, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado **CONTRATANTE, FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LUIS EDUARDO MAGALHÃES - FME**, Fundo Público da Administração Direta Municipal, inscrito no CNPJ sob o nº 30.878.051/0001-81, representado neste ato pelo senhor, Jefferson Leite de Melo, Secretário Municipal de Educação, designado como gestor (a) desta contratação, assistidos juridicamente, pela Procuradoria Geral do Município, através da senhora Procuradora Élese Mendes da Silva e, do outro lado, a _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o no __.___.___/0001-__, estabelecida à Rua _____, no ___, Edifício _____, _____, _____, no Município de _____, através de seu Sócio-Gerente, _____, portador de cédula de identidade no _____ SSP/BA e CPF no ___.___.___-__, denominando-se a partir de agora, simplesmente, **CONTRATADA;** firma o presente Contrato, decorrente da homologação da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico n.º

026/2026, pelo Prefeito Municipal em ____/____/____; sujeitando-se os contratantes à Lei Federal n.º 14.133/21 e às cláusulas contratuais abaixo descritas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente contrato a **contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos em alimentação escolar, incluindo a aquisição de insumos, compra de gêneros alimentícios, logística, fornecimento e preparo de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais, distribuição, bem como a higienização, conservação de alimentos, aquisição e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, conforme especificações baseadas em legislações vigentes e em atendimento ao Programa Nacional De Alimentação Escolar/PNAE, para atender os alunos da rede municipal de ensino, conforme solicitação e gestão da Secretaria Municipal de Educação do Município de Luís Eduardo Magalhães/BA**, conforme especificações abaixo as constantes.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. O Edital da Licitação;

1.2.3. A Proposta da contratada;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

MERENDA ESCOLAR 2026 / 2027							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND.**	**QTD/ DIA**	**DIAS LETIVOS**	**QTD. DE REFEIÇÕES NO TOTAL/ DIAS LETIVOS**	**VLR. UNITÁRIO**	**VLR. TOTAL**
1	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 01 (Lanche Simples I)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$	R$
2	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	Refeição	2.000	195	390000	R$	R$
3	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 03 (Lanche Simples III)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$	R$
4	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I)**	Refeição	20.610	195	4018950	R$	R$

5	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II)**	Refeição	1.700	195	331500	R$	R$
6	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 06 (Almoço)**	Refeição	1.000	195	195000	R$	R$
7	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 07 (Integral - Educação Infantil)**	Refeição	2.700	195	526500	R$	R$
8	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 08 (Educação de Jovens e Adultos - EJA)**	Refeição	550	195	107250	R$	R$
9	**Gêneros Alimentícios - Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos) Observação: Este item se refere a apenas a 5 dias letivos de datas comemorativas sendo: - Dia das mães; - Festejos Juninos; - Dia dos Pais; - Dia do Estudante; - Dia das Crianças.**	Refeição	25.520	5	127600	R$	R$
10	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 01 (Lanche Simples I)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$	R$
11	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 02 (Lanche Simples II)**	Refeição	2.000	195	390000	R$	R$
12	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 03 (Lanche Simples III)**	Refeição	10.655	195	2077725	R$	R$
13	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 04 (Lanche Reforçado I)**	Refeição	20.610	195	4018950	R$	R$

14	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 05 (Lanche Reforçado II)**	Refeição	1.700	195	331500	R$	R$
15	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 06 (Almoço)**	Refeição	1.000	195	195000	R$	R$
16	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 07 (Integral - Educação Infantil)**	Refeição	2.700	195	526500	R$	R$
17	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 08 (Educação de Jovens e Adultos - EJA)**	Refeição	550	195	107250	R$	R$
18	**Serviços de Preparo e Distribuição - Refeição Tipo 09 (Eventos Festivos) Observação: Este item se refere a apenas a 5 dias letivos de datas comemorativas sendo: - Dia das Mães; - Festejos Juninos; - Dia dos Pais; - Dia do Estudante; - Dia das Crianças.**	Refeição	25.520	5	127600	R$	R$
VALOR TOTAL:							**R$**

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser **prorrogado sucessivamente**, por iguais ou distintos períodos, até o limite máximo de **60 (sessenta) meses**, por se tratar de serviço de natureza continuada, nos termos dos arts. 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

As prorrogações ficarão condicionadas à existência de previsão no instrumento convocatório, à disponibilidade de créditos orçamentários, quando aplicável, e à demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, mediante manifestação da autoridade competente, admitida a negociação com a contratada, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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

4. CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento, para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

UNIDADE: 0206200 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME
ATIVIDADE:
12.306.704.2.017 - GESTÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE
12.361.701.2.016 - GESTÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA SALÁRIO - EDUCAÇÃO - QSE

ELEMENTO DE DESPESA:
3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO
3.3.90.39.00 - OUTROS SERVIÇOS TERCEIROS-PESSOA JURÍDICA

FONTE:
1.5000000 - REC. não Vinc. de Imp.
1.5520000 - TRANSF.FNDE-Prog.Nac.de Alim.Escolar-(PNAE)
1.5500000 - Salário Educ

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. *Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de*

sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

5.2. *Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.*

5.3. *O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.*

5.4. *Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias corridos.*

5.5. *O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.*

5.6. *No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que for pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.*

5.7. *O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.*

5.8. *O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.*

5.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **até 20 (vinte) dias corridos** para fins de liquidação.

5.10. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei 14.133, de 2021, deverão ser efetuados no prazo de até **5 (cinco) dias úteis,** contados da data da apresentação da Nota Fiscal.

5.11. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

5.11.1. O prazo de validade;

5.11.2. A data da emissão;

5.11.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

5.11.4. O período respectivo de execução do contrato;

5.11.5. O valor a pagar; e

5.11.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.12. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

5.13. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

5.14. A Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação fiscal, social e trabalhista exigidas.

5.15. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

5.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

5.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

5.18. O pagamento será efetuado no prazo máximo de **até 10 (dez) dias corridos**, contados da finalização da liquidação da despesa.

5.19. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

5.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

5.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.22. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.23. O contratado que estiver regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E REVISÃO DE PREÇOS

6.1. Os preços registrados no contrato poderão ser reajustados, conforme as seguintes regras:

6.1.1. Os preços inicialmente registrados e contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

6.1.2. O valor unitário fixado no Contrato poderá ser reajustado, para mais ou menos, de acordo com a variação do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, aferido pelo IBGE, ou pelo índice que venha a substituí-lo, nos termos fixados neste Termo de Referência.

6.1.2.1. A periodicidade do reajustamento será anual, a contar da data do orçamento estimado.

6.1.3. O reajuste de preços deverá ser requerido, sob pena de preclusão.

6.1.4. Havendo comprovado **desequilíbrio no Contrato**, caberá **revisão** de preço pactuado, para mais ou para menos, nos termos fixados na Lei nº 14.133/2021.

6.1.5. No caso de **desequilíbrio**, cabe à parte que alega demonstrar concreta e objetivamente o *quantum* do impacto negativo.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A garantia contratual da execução deverá ser apresentada, em razão da ausência de complexidade do objeto e cujos materiais se dará por demanda sendo os pagamentos feitos somente após as suas conclusões, o que não acarretará prejuízos a administração.

8. CLÁUSULA OITAVA – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com Cláusulas contratuais e as normas da Lei 14.133/21, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. É responsabilidade da EMPRESA a execução dos serviços nas quantidades, no horário e nas datas estipuladas, bem como nas condições estabelecidas no Termo de referência e no Ordem de serviços,

9.2. Cumprir fielmente o presente Contrato, de modo que, no prazo estabelecido, os fornecimentos sejam executados inteiramente de acordo a Ordem de Fornecimento;

9.3. Arcar com pagamentos de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer despesas referentes ao fornecimento do objeto do presente contrato;

9.4. Assumir quaisquer acidentes na execução do objeto do presente contrato;

9.5. Obedecer às especificações do objeto;

9.6. Responsabilizar-se pela qualidade e quantidade do objeto fornecido;

9.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

9.8. O retardamento na execução do objeto do certame, não justificado considerar-se-á como infração contratual;

9.9. Responder pelas despesas resultantes de quaisquer ações, demandas decorrentes de danos, seja por culpa sua ou quaisquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros, que lhes venham a ser exigidas por força de Lei, ligadas ao cumprimento do presente Contrato;

9.10. Apresentar as Ordens de Fornecimento no ato da entrega dos produtos objeto da aquisição, para conferência e ateste de recebimento;

9.11. Colocar à disposição da Contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade dos produtos, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações;

9.12. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência mediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução dos atos de sua responsabilidade;

9.13. A EMPRESA obriga-se a substituir prontamente os itens que estiverem em desacordo com o que foi solicitado pelo fiscal do contrato;

9.14. Prover todos os meios necessários à garantia da plena entrega dos produtos, transportar/deslocar por sua conta e risco os itens solicitados, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;

9.15. A CONTRATADA assegurará a garantia integral dos equipamentos, materiais e serviços fornecidos pelo prazo de vigência do contrato. Em caso de vícios, defeitos ou incorreções, a CONTRATADA deverá, às suas expensas, reparar, corrigir, remover ou substituir o objeto do contrato, no prazo a ser definido pela fiscalização;

9.16. Comunicar imediatamente a Prefeitura Municipal de Luís Eduardo Magalhães qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outras julgadas necessárias para recebimento de correspondência;

9.17. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a Contratante ou a terceiros, decorrentes de culpa e dolo, quando da execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante;

9.18. Levar imediatamente ao conhecimento da Contratante quaisquer irregularidades ocorridas no fornecimento do objeto;

9.19. A falta de quaisquer dos produtos cujo fornecimento incumbe ao detentor do preço registrado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução da entrega do objeto deste edital e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições aqui estabelecidas;

9.20. Fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento do objeto a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida por esta Prefeitura;

9.21. Indenizar terceiros e/ou à própria Prefeitura em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, pelos danos ou prejuízos causados por sua culpa ou dolo, devendo a EMPRESA adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;

9.22. Sujeitar-se a ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante para acompanhamento da execução do Contrato. A existência da fiscalização de modo algum diminui ou atenua a responsabilidade do fornecedor pela entrega do produto;

9.23. O ônus decorrente do cumprimento da obrigação de fornecimento, ficará a cargo exclusivamente da EMPRESA;

9.24. Comunicar à fiscalização da CONTRATANTE, por escrito, quando verificar quaisquer condições inadequadas à entrega dos produtos ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do contrato, bem como de quaisquer irregularidades ocorridas no fornecimento do objeto;

9.25. Fazer RECALL de serviços sem custos adicionais a EMPRESA sempre que for necessário;

9.26. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente contrato sem autorização da CONTRATANTE;

9.27. Em caso do não cumprimento das especificações exigidas no edital, a detentora da ata se responsabilizará pela realização de nova entrega de produto, sem ônus algum à contratante;

9.28. A EMPRESA reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa nas situações prevista no Art. 137 da Lei Federal 14.133/21;

9.29. A EMPRESA deverá oferecer o serviço de treinamento para a utilização adequada, em data a ser definida pelo gestor do Contrato, esse treinamento é obrigatório e não terá ônus a CONTRATANTE;

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela EMPRESA, de acordo com o termo de referência, as cláusulas contratuais, e os termos de sua proposta;

10.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da entrega doo objeto contratado, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

10.3. Notificar a EMPRESA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

10.4. Pagar à EMPRESA o valor resultante da proposta, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

10.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da EMPRESA, no que couber.

10.6. Não praticar atos de ingerência na administração da EMPRESA;

10.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato;

10.8. Realizar avaliações da qualidade do produto, após seu recebimento;

10.9. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a EMPRESA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelos dispositivos contidos na Lei 14.133/21.

10.10. Rejeitar qualquer objeto contrato fabricado/montado equivocadamente ou em desacordo com as especificações constantes neste Termo de referência.

10.11. Impedir que terceiros executem o objeto deste TERMO, ressalvados os casos autorizados pela PREFEITURA;

10.12. Solicitar que seja refeito o objeto contratado que não atenda às especificações constantes neste termo de referência.

10.13. Atestar as faturas correspondentes e supervisionar a entrega do objeto, por intermédio de servidor nomeado para esse fim.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

11.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do contrato administrativo, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

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 do art. 6º da LGPD.

11.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

11.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

11.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

11.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

11.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

11.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

11.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

11.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

11.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

11.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1. No curso da execução e fornecimento, caberá ao CONTRATANTE, o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições contratuais, promovendo a aferição qualitativa dos materiais entregues, sem prejuízos da fiscalização exercidada pela CONTRATADA.

> § 1º. O acompanhamento e gestão da execução deste contrato serão realizados pelo (a) senhora **Jefferson Leite de Melo,** Secretário Municipal de Educação, designado (a) Gestor (a) Operacional do referido contrato.

§ 2º. A fiscalização exercida pelo CONTRATANTE não implica em corresponsabilidade sua ou do responsável pelo acompanhamento do contrato, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive por danos que possam ser causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, por qualquer irregularidade decorrente de culpa ou dolo da CONTRATADA na execução do contrato.

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

12.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

12.4. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

12.5. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

12.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente~~,~~ o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

12.7. O contratado será **obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir**, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem **vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução** ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

12.8. O contratado será **responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato**, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

12.9. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).
12.10. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

12.11. **Fiscalização Técnica**

12.12. *O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.*

12.13. *O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021);*

12.14. *Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;*

12.15. *O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;*

12.16. *No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;*

12.17. *O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;*

12.18. **Fiscalização Administrativa**

12.19. *O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;*

12.20. *Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;*

12.21. **Gestor do Contrato**

12.22. *O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;*

12.23. *O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;*

12.24. *O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;*

12.25. *O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações;*

12.26. *O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;*

12.27. *O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração;*

12.28. *O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.*

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei nº 14,133, de 2021, a Contratada que:

13.2. *Dar causa à inexecução parcial do contrato;*

13.3. *Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;*

13.4. *Dar causa à inexecução total do contrato;*

13.5. *Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;*

13.6. *Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;*

13.7. *Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;*

13.8. *Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;*

13.9. *Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;*

13.10. *Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;*

13.11. *Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;*

13.11.1.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

13.12. *Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.*

13.13. *Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.*

13.14. Nos casos de retardamento, de falha na execução do contrato ou de inexecução parcial ou de inexecução total do objeto, garantida a ampla defesa, a CONTRATADA poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas nos itens “13.3” a “13.11”, e nas tabelas 1 e 2 abaixo, com as seguintes penalidades:

13.15. *Advertência;*

13.16. *Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 13.1.2 a 13.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;*

13.17. *Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 13.1.8 a 13.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;*

13.18. Configurar-se-á a inexecução total, entre outras hipóteses, quando:

13.19. *O atraso injustificado na entrega, independentemente do quantitativo em atraso, for superior a 20 (vinte) dias corridos;*

13.20. *for entregue objeto diverso daquele contratado.*

13.21. No caso de inexecução total do objeto a CONTRATADA estará sujeita à aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

13.22. Configurar-se-á o **retardamento da execução**, entre outras hipóteses, quando a CONTRATADA, sem causa justificada, deixar de iniciar, a qualquer tempo, a execução do contrato ou atrasar a entrega do objeto definido no contrato.

13.23. No caso de cometimento das infrações elencadas no item acima, a CONTRATADA poderá ser sancionada com multa diária de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, até o limite de 20% (vinte por cento).

13.24. Configurar-se-á a **inexecução parcial** do objeto, entre outras hipóteses, quando decorridos **20 (vinte) dias corridos** do término do prazo estabelecido para a execução do contrato, houver fornecimento do objeto pela CONTRATADA, mas não em sua totalidade.

13.25. No caso de inexecução parcial do objeto a CONTRATADA estará sujeita à aplicação de multa de até 20% (vinte por cento) do valor total do contrato.

13.26. O contrato será rescindido unilateralmente pela Administração, nos casos de inexecução parcial ou de inexecução total do objeto, sem prejuízo da aplicação das sanções nele previstas e em legislação específica.

13.27. A **falha na execução** do contrato estará configurada quando a CONTRATADA se enquadrar em qualquer das situações previstas na tabela 2 do item 13.11 a seguir:

13.28. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

Tabela 1

GRAU DA INFRAÇÃO	CORRESPONDÊNCIA (% do valor total do Contrato)
1	1%
2	2%
3	3%

Tabela 2

Item	Descrição	Grau	Incidência
1	Manter empregado sem qualificação para a execução dos serviços.	1	Por empregado e por dia
2	Fornecer informação falsa de serviço.	2	Por ocorrência

3	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	3	Por ocorrência
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.	3	Por ocorrência
5	Permitir, por dolo ou culpa, situação que crie ou aumente os riscos de ocorrência de danos.	3	Por ocorrência
PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:			
6	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	2	Por empregado e por dia
7	Manter a documentação de habilitação atualizada.	2	Por item e por ocorrência
8	Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO na execução do serviço.	1	Por ocorrência
9	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	2	Por ocorrência
10	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal e outros documentos necessários à comprovação do cumprimento dos demais encargos trabalhistas.	2	Por ocorrência e por dia
11	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida DA DOCUMENTAÇÃO FISCAL.	2	Por ocorrência e por dia de atraso
12	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por força do contrato.	2	Por ocorrência e por dia de atraso
13	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los, quando necessário na execução do contrato.	2	Por empregado e por ocorrência
14	Cumprir quaisquer dos itens exigidos na contratação não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora.	3	Por item e por ocorrência

13.29. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.30. *A natureza e a gravidade da infração cometida;*

13.31. *As peculiaridades do caso concreto;*

13.32. *As circunstâncias agravantes ou atenuantes;*

13.33. *Os danos que dela provierem para a Administração Pública;*

13.34. *A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.*

13.35. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.36. A aplicação das sanções previstas, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

13.37. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

13.38. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

13.39. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.40. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.41. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. O contrato poderá 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 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

14.1.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.1.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

14.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.2.3. Indenizações e multas.

14.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021).

14.4. O contrato poderá ser extinto:

14.4.1. Caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação no processo de contratação direta 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 (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA VEDAÇÕES

15.1. É vedado à CONTRATADA interromper o fornecimento sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação total do objeto.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES

17.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.2. A CONTRATADA é obrigada 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.

17.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei n° 14.133, de 2021).

17.5. 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 n° 14.133, de 2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

18.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

19.1. Incumbirá ao **CONTRATANTE** providenciar a divulgação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos da Lei 14.133/21.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Todos os ativos e estruturas de iluminação pública instalados em virtude da execução deste contrato serão, a partir de sua instalação, de titularidade do Município de Luís Eduardo Magalhães, sendo imediatamente incorporados ao seu patrimônio, sem qualquer ônus adicional à Administração Pública ao término do contrato.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO

21.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Luís Eduardo Magalhães, Estado da Bahia, para dirimir as dúvidas, conflitos ou omissões oriundas do presente Termo, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais especial que seja.

21.2. E por estarem assim ajustados, assinam o presente **CONTRATO,** em 03 (três) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, que também o assinam, para todos os fins de direito.

Luís Eduardo Magalhães/BA, __ de ____ de 2026.

Ondumar Ferreira Borges Júnior
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

ÉLESE MENDES DA SILVA
Procuradora Geral do Município

JEFFERSON LEITE DE MELO
Secretário Municipal de Educação
Gestor da Contratação

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Sócio-administrador
CONTRATADA