



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20240021 – SEDUC/COALE/CEALE

NUP 22001.060480/2024-76

UASG: 943001

NÚMERO COMPRASNET: 90573/2024

A SECRETARIA DA EDUCAÇÃO, por intermédio do Pregoeiro e do membro da equipe de apoio designados por ato do Governador do Estado, que ora integram os autos, torna público que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma Eletrônica.

1. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

1.1. O critério de julgamento será o de **Menor Preço por GRUPO**, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõe. **A proposta final para o grupo não poderá conter item com valor superior ao estimado pela Administração, independentemente do valor total do grupo.**

2. DO REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA

2.1. O regime de execução indireta se dará por Empreitada por Preço Global.

3. DA BASE LEGAL

3.1. A licitação se encontra baseada na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e suas alterações; Lei Estadual nº 18.417, de 11 de julho de 2023; Lei Federal nº 14.682, de 20 de setembro de 2023, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Lei Complementar Estadual nº 65, de 3 de janeiro de 2008, Lei Complementar Estadual nº 134, de 7 de abril de 2014, Decreto Estadual nº 35.067, de 21 de dezembro de 2022 e suas alterações, Decreto Estadual nº 35.283, de 19 de janeiro de 2023, Decreto Estadual nº 35.726, de 30 de outubro de 2023, Portaria PGE/GAB nº 36, de 8 de março de 2024 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

4. DO OBJETO:

4.1. O objeto da licitação é a prestação dos serviços de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional de abrangência das Coordenadorias Regionais de Desenvolvimento da Educação – CREDEs 7, 8 e 9, e alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas, nas condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

5. DO ACESSO AO EDITAL, DO LOCAL DE REALIZAÇÃO E DO PREGOEIRO

5.1. Este edital está disponível gratuitamente nos sítios www.portalcompras.ce.gov.br e <https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/consulta-detalhada>.

5.2. O certame será realizado por meio do sistema do Comprasnet, no endereço eletrônico <https://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortal.asp>, **pelo pregoeiro MÁRCIO ALBERT GOMES MOREIRA.**

5.3. Em atendimento à Portaria/PGE nº 038/2022, de 17 de março de 2022, a audiência que possa ser requerida por representante de licitante ou interessado em participar de licitação, com o fito de despachar sobre recurso ou impugnação de sua autoria junto à Central de Licitações, da Procuradoria-Geral do Estado, será realizada por meio presencial ou eletrônico e remoto, com o uso de solução tecnológica de videoconferência. Tal formalidade não se aplica no caso de simples instruções, tais como, provocações sobre datas, estágio de tramitação e demais orientações



meramente procedimentais, sem qualquer intervenção de mérito, que serão prestadas pela equipe de apoio da Central de Licitações, sob a supervisão de seu responsável.

5.3.1. A referida audiência realizar-se-á na presença de pelo menos 01 (um) Procurador do Estado, ou pela coordenação da Central de Licitações, de acordo com o caso, e deverá ser registrada em meio hábil à verificação do ato.

5.3.2. Observa-se que a solicitação de audiência deverá ser previamente encaminhada por e-mail, com indicação expressa do assunto e do processo licitatório a que relaciona. Quando realizada por meio eletrônico e remoto, a audiência deverá ficar registrada por meio de gravação e armazenamento de imagem e vídeo ou por redução a termo do ato.

5.3.3. A equipe de apoio atende pelo telefone de nº (85) 3459.6373 e pelo e-mail: licitacao@pge.ce.gov.br.

6. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

6.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **18/07/2024**

6.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: **01/08/2024, às 9h.**

6.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: **01/08/2024, às 9h.**

6.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

6.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h a contar da respectiva data, exceto quando remarcada automaticamente pelo próprio sistema eletrônico.

7. DO ENDEREÇO E HORÁRIO DA CENTRAL DE LICITAÇÕES

7.1. Central de Licitações/PGE, Av. Dr. José Martins Rodrigues, nº 150, Bairro Edson Queiroz, Fortaleza – Ceará, CEP. 60811-520, CNPJ nº 06.622.070/0001-68.

7.2. Horário de expediente da Central de Licitações: das 8h às 12h e das 14h às 18h.

8. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado.

8.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Programa: 362; PA: 20974

22100022.12.362.144.20974.03.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.04.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.06.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.07.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.08.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.10.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.12.339039.1.5009100000.0

8.2.1. Gestão/Unidade: 22;



8.2.2. Fonte de Recursos: 500;

8.2.3. Programa de Trabalho: 144;

8.2.4. Elemento de Despesa: 339039;

9. DA PARTICIPAÇÃO

9.1. Poderão participar deste certame os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores(SICAF) disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas(PNCP) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira-ICP-Brasil.

9.1.1. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

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

9.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo 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 da Central de Licitações responsável pelo processamento das licitações, por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

9.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

9.4.1. A obtenção do benefício a que se refere o subitem anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

9.5. Não poderão disputar esta licitação:

9.5.1. Aquele que não atenda às condições deste edital e seus anexos;

9.5.2. Empresa em estado de insolvência civil, sob processo de falência, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

9.5.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, observado o § 1º do art. 14 da Lei nº 14.133/2021;



9.5.4. Agente público do órgão ou entidade licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021. A vedação é estendida a terceiros que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

9.5.5. Empresa estrangeira não autorizada a comercializar no país;

9.5.6. Empresa ou sociedade cooperativa cujo estatuto ou contrato social não inclua em seu objetivo social atividade compatível com o objeto do certame, e ainda, que não atendam o art. 16 da Lei nº 14.133/2021;

9.5.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

9.5.8. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

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

9.5.11. Pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas nas hipóteses do §5º do art.14 da Lei nº 14.133/2021, ou que seja declarada inidônea nos termos da referida Lei.

9.5.12. A participação de consórcio, qualquer que seja sua constituição.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, ou para solicitar esclarecimento sobre seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, no endereço eletrônico citado no subitem 10.3 abaixo.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada por meio do sistema utilizado na realização do certame, no prazo de até 3 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da sessão pública. As respostas divulgadas vincularão os participantes e a Administração.

10.2.1. As decisões do pregoeiro, se darão com embasamento nos pareceres e laudos emitidos pelas áreas técnicas e jurídicas do órgão e entidade promotora da licitação nos termos dos §§ 1º, 2º e 3º do art. 24 do Decreto nº 35.067/2022.

10.2.2. Na impossibilidade de resposta à impugnação no prazo citado no subitem 10.2, o pregoeiro poderá adiar a abertura da sessão pública, mediante aviso no sistema utilizado na realização do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados exclusivamente por meio eletrônico, no endereço licitacao@pge.ce.gov.br, até as 23h59min, com a informação do nº do pregão, o órgão ou entidade promotor da licitação e pregoeiro responsável.



10.3.1. As impugnações apresentadas deverão ser subscritas por representante legal mediante comprovação, sob pena do seu não conhecimento.

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. A habilitação será verificada por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal ou do Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG), do Estado do Ceará, nos documentos de habilitação por eles abrangidos.

11.1.1. A verificação no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou a exigência dos documentos nele não contidos, somente será feita em relação ao licitante provisoriamente vencedor.

11.1.2. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

11.1.3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação previstas neste edital.

11.1.4. Constatada a existência de sanção e/ou eventual descumprimento das condições de participação, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado.

11.2. Habilitação jurídica

11.2.1. A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

11.2.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

11.2.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.2.1.3. Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

11.2.1.4. 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;

11.2.1.5. 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.



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

11.2.1.7. 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;

11.2.1.8. 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 5.764/1971;

11.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.3.1. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021 será restrita a:

11.3.1.1. Técnico-profissional

11.3.1.1.1. Comprovação de o licitante possuir como responsável técnico na data prevista para entrega dos documentos, Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução no 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

11.3.1.1.1.1. A vinculação do profissional com o licitante, poderá ser comprovada por meio de relações de trabalho, contratos de prestação de serviços, vínculo societário entre a empresa e o profissional especializado, ou mesmo declaração de contratação futura do profissional. Essa declaração deve ser acompanhada de declaração de anuência do profissional.

11.3.1.1.1.2. Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante, tal comprovação será feita por meio do ato constitutivo e certidão do conselho profissional competente, conforme o caso.

11.3.1.2. Técnico-operacional

11.3.1.2.1. Prova de inscrição ou registro do licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, da localidade da sede do licitante, de acordo com a Resolução nº 702/2021 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, em plena validade;

11.3.1.2.2. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, quando for o caso.

11.3.1.2.3. Para fins da comprovação de que trata o subitem 11.3.1.2.2, os atestados ou certidões que comprovem a execução de serviços de características semelhantes as do objeto da presente licitação deverão dizer respeito as seguintes parcelas de maior relevância ou de valor significativo do objeto:

11.3.1.2.3.1. Do Item ALMOÇO para cada grupo na quantidade mínima de 50% da quantidade do item.

11.3.2. Registro Sanitário (Alvará Sanitário ou Licença Sanitária) emitidos pelo órgão competente Estadual ou Municipal da sede da licitante, constatando a atividade específica.

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



11.3.3.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horários exclusivos, a ser agendada com o gestor escolar pelo telefone constante no Anexo II – Dos Locais de Atendimento, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

11.3.3.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituí-la por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação nos termos do Anexo IV – Modelo do Termo de Atestado de Vistoria/Declaração.

11.3.3.3. 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

11.3.3.4. A realização de vistoria prévia será acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 8 h às 17 h.

11.3.4. Para a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

11.3.4.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764/1971;

11.3.4.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

11.3.4.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução do contrato;

11.3.4.4. O registro previsto no art. 107 da Lei nº 5.764/1971;

11.3.4.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

11.3.4.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

11.3.4.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

11.4. Habilitações fiscal, social e trabalhista

11.4.1. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

11.4.1.1. A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

11.4.1.2. A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

11.4.1.3. A regularidade perante a fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;



11.4.1.4. A regularidade relativa à seguridade social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

11.4.1.5. A regularidade 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 5.452/1943;

11.4.1.6. O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

11.4.2. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais 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.

11.4.3. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, uma vez que o certificado de microempreendedor – CCMEI, supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio certificado.

11.4.4. Os documentos enumerados no subitem 11.4.1, poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico. Quanto a comprovação de atendimento do disposto nos subitens 11.4.1.3, 11.4.1.4 e 11.4.1.5 deverá ser feita na forma da legislação específica.

11.4.5. Para os Estados e Municípios que emitam prova de regularidade fiscal em separado, os proponentes deverão apresentar as respectivas certidões.

11.4.6. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123, de 2006.

11.4.6.1. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir de declarado o vencedor, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

11.4.6.2. A não comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, até o final do prazo estabelecido, implicará a decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

11.4.7. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante melhor classificado.

11.4.7.1. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

11.5. Habilitação econômico-financeira

11.5.1. A habilitação econômica financeira será aferida mediante a apresentação da seguinte documentação, nos termos do art. 69 da Lei nº 14.133/2021:

11.5.1.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971. No caso de pessoa física ou de sociedade simples, certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.



11.5.1.1.1. Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.

11.6. Os documentos deverão ser apresentados ou pela matriz ou pela filial que estiver participando do certame, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para as filiais como é o caso dos atestados de capacidade técnica. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

11.7. O documento obtido através de sítios oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo pregoeiro.

11.7.1. Os documentos têm que se encontrar dentro do prazo de validade. Na hipótese de o documento não constar expressamente a validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

12. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

12.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

12.1.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

12.2. Após o julgamento da proposta, o licitante vencedor deverá enviar no prazo de 24 (vinte e quatro) horas contado da convocação do pregoeiro, os documentos de habilitação.

12.3. Após a entrega dos documentos para habilitação e/ou proposta, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência conforme art. 64 da Lei nº 14.133/2021. O licitante deverá enviar os documentos complementares via sistema no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a contar da solicitação.

12.3.1. Não se caracterizam documentos novos aqueles que venham a comprovar fatos existentes à época da abertura da sessão, com respaldo no previsto no Acórdão 1211/2021-TCU-Plenário.

12.3.2. Realizada a diligência, o não envio das informações ou documentos no prazo estabelecido pelo pregoeiro, ensejará a preclusão desse direito, resultando na inabilitação e/ou desclassificação do licitante.

12.4. A não apresentação de autodeclarações formais e/ou termos de compromissos exigidos, exceto a declaração de que sua proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas conforme subitem 12.5.1, não implicará na desclassificação ou inabilitação imediata do licitante. Compete a Administração mediante diligência, conceder o mesmo prazo estabelecido no subitem 12.3 para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade.

12.5. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

12.5.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos



trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

12.5.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;

12.5.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

12.5.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargo previstas em lei e em outras normas específicas, conforme disposto no art. 116 da Lei nº 14.133/2021;

12.5.5. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou a sociedade cooperativa que cumpra os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021;

12.5.5.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

12.5.5.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

12.6. A falsidade das declarações de que tratam os subitens 12.5.1 ao 12.5.5, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e neste edital.

12.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

13. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

13.1. O licitante deverá enviar sua proposta eletrônica com o preenchimento obrigatório de todos os campos solicitados no sistema.

13.1.1. Os preços deverão ser expressos em reais, com até 2 (duas) casas decimais.

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

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

13.4. Os preços ofertados, tanto na proposta eletrônica, 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.



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

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

13.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, e quando for o caso, de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual.

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

13.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos pela Administração.

13.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Tribunais de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento ou sobrepreço na execução do contrato.

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

14.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste edital, vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

14.1.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

14.1.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

14.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

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

14.5. O lance deverá ser ofertado pelo VALOR UNITÁRIO.

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

14.7. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

14.8. Os licitantes somente poderão oferecer lances de valor unitário inferior ao último por eles ofertados e registrados pelo sistema.



14.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**, utilizando como referência o valor unitário do item.

14.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

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

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

14.11. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo licitante durante a fase de disputa, sendo vedado:

14.11.1. Valor superior a lance já registrado por ele mesmo no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço e

14.12. O valor final mínimo parametrizado na forma do subitem 14.11. possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o pregoeiro, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

14.13. No modo de disputa “**aberto e fechado**” os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

14.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

14.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da melhor oferta e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

14.13.3. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

14.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no subitem 14.13.2, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado o disposto no subitem 14.13.3.

14.13.5. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

14.13.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.

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

14.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro nem aos demais participantes.



14.16. 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, sem prejuízos dos atos realizados.

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

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

14.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

14.19.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima ou 5% (cinco por cento) abaixo do percentual da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

14.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

14.19.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

14.19.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

14.20. 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.

14.20.1. Em caso de empate entre duas ou mais propostas ou lances, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

14.20.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta ou lance em ato contínuo à classificação;

14.20.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei Federal nº 14.133/2021;

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

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



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

14.20.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado do Ceará;

14.20.2.2. Empresas brasileiras;

14.20.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

14.20.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

14.20.3. Persistindo o empate, será realizado sorteio eletrônico em sessão pública entre os licitantes empatados.

14.20.3.1. Será comunicado, por meio do sistema, a data, o horário, o sítio eletrônico onde será realizado o sorteio, bem como a plataforma de transmissão ao vivo;

14.20.3.2. A data e o horário serão comunicados no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a realização do sorteio;

14.20.3.3. O resultado do sorteio será registrado na ata da sessão pública, divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

14.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

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

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

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

14.21.4. A proposta deverá conter todas as especificações do objeto em atendimento ao Anexo I – Termo de Referência.

14.21.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado para no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após a negociação realizada, anexar a proposta adequada ao último lance por ele ofertado, acompanhada, dos documentos a ela pertinentes citados no subitem 14.21.6.

14.21.6. O licitante deverá anexar no sistema junto à proposta de preços:

14.21.6.1. Declaração de que os serviços executados atenderão-as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, conforme determina Resolução da Diretoria Colegiada– RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

14.21.6.2. A licitante deverá apresentar, acompanhados da sua proposta de preços, 10 (dez) cardápios referentes a duas semanas e cada um composto das refeições diárias (01 lanche manhã, 01 almoço e 01 lanche tarde e, havendo, 01 lanche noite), com a descrição das preparações, ingredientes, per captas dos alimentos, fator de correção e per capita incluso fator de correção (utilizar o modelo do APÊNDICE I anexo – Termo de Referência) e descrever as preparações, conforme modelo de apresentação da grade do cardápio (APÊNDICE VI – anexo do



Termo de Referência). Deverão também ser utilizadas como base para compor os referidos cardápios as informações constantes no item 2 do Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

14.21.6.3. Os cardápios apresentados na proposta de preços pelo licitante, referentes a duas semanas (10 lanches manhã, 10 almoços, 10 lanches tarde e, havendo, 10 lanches noite) conforme o solicitado no item **14.21.5.2** deste edital, deverão vir acompanhados da descrição das preparações, conforme modelo de apresentação da grade do cardápio (**APÊNDICE VI – anexo do Termo de Referência**), da análise nutricional dos mesmos (**informar qual tabela foi utilizado como fonte para a análise nutricional dos cardápios**), constando o Valor Calórico Total(VCT)/dia, os percentuais dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos)/dia, de acordo com as exigências constantes no item 2 do Anexo I – Termo de Referência. Os cardápios acompanhados da análise da composição nutricional destes serão analisados e emitido o Parecer Técnico do nutricionista da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/COALE.

14.21.6.4. A média semanal do Valor Calórico Total (VCT) dos dez cardápios (10 lanches manhã, 10 almoços, 10 lanches tarde e, havendo, 01 lanche noite), apresentados na proposta de preços, poderão ter uma variação de até 5% para menos ou para mais do VCT preconizado, que é de 1.902 Kcal /dia, ou seja, uma variação entre 1.806,9 Kcal/dia no mínimo e 1.997,1 Kcal/dia no máximo.

14.21.6.5. Os cardápios e a análise nutricional deverão ser assinados, constando o CRN e o número do Registro do Nutricionista do Licitante.

14.21.6.6. A licitante deverá apresentar, acompanhado da sua proposta de preços, planilha de custos utilizada para formação de preços na forma do Apêndice VII – Descrição de Custos/Formação de Preços do Anexo I – Termo de Referência deste Edital, preenchida em todos os seus campos.

15. DA FASE DE JULGAMENTO

15.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, observado o previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 9.1 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

I- Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores(SICAF);

II- Certificado de Registro Cadastral(CRC)CE.

III- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas(CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes>); e

IV- Cadastro Nacional de Empresas Punidas(CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes>).

15.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

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

15.4. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 14.21.5 deste edital.

15.4.1. As decisões do pregoeiro se darão baseadas nos pareceres e laudos, nos termos previstos no subitem 10.2.1, deste edital.



15.4.2. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

15.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao referido benefício.

15.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos.

15.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

15.7.1. Contiver vícios insanáveis;

15.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no termo de referência;

15.7.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

15.7.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

15.7.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável;

15.7.6. Deixar de apresentar a declaração de que sua proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas conforme subitem 12.5.1 deste edital.

15.7.7. Contiver item com valor superior ao estimado pela Administração, independentemente do valor total do grupo, quando houver agrupamento de itens.

15.8. A ausência de documentos possíveis de ser verificados em sites oficiais, não é motivo de desclassificação.

15.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta, conforme disposto no inciso IV do art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

16. DOS RECURSOS

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

16.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata de julgamento da proposta, ou da habilitação ou inabilitação.

16.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

16.3.1. O pregoeiro comunicará, no sistema utilizado para realização do certame, a retomada da sessão pública com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para aceitar e habilitar a arrematante, quando será concedido aos licitantes um prazo de 10 (dez) minutos para a intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

16.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.



16.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

16.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

16.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

16.7.1. Caso o licitante entenda ser necessário o envio de documentos complementares para melhor entendimento das suas razões e/ou contrarrazões de recurso, deverá disponibilizar um *link* no corpo da peça, de maneira que os referidos documentos sejam de acesso livre ao pregoeiro e demais interessados.

16.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

16.10. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.

16.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), naquilo que lhes couber e na Central de Licitações no endereço constante no subitem 7.1 deste edital.

17. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

17.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o licitante que, com dolo ou culpa:

17.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

17.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

17.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

17.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

17.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva ou;

17.1.2.4. Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

17.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

17.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

17.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

17.1.5. Fraudar a licitação;

17.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:



17.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

17.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

17.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

17.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

17.2.1. Advertência;

17.2.2. Multa;

17.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

17.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

17.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

17.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

17.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

17.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

17.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

17.4. A sanção de multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado, conforme §3º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

17.4.1. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

17.4.1.1. Para as infrações previstas nos subitens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, a multa será de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do contrato licitado.

17.4.1.2. Para as infrações previstas nos subitens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

17.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

17.6. 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.

17.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.



17.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos subitens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

17.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no subitem 17.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, se houver, em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

17.9.1. A exigência da garantia de que trata o subitem anterior, obedecerá o disposto no art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.10. O licitante recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão contratante, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

18. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

18.1. O custo estimado total da contratação possui **CARÁTER SIGILOSO** e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

19. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

19.1. A adjudicação do objeto e a homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade superior.

19.2. O sistema gerará o relatório de disputa e de adjudicação e homologação.

20. DA CONTRATAÇÃO

20.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

20.1.1. O contrato poderá ser assinado por certificação digital, com autenticidade reconhecida pelo ICP-Brasil.

20.2. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pelo contratado durante todo o período da contratação, bem como a apresentação do Certificado de Registro Cadastral – CRC, emitido pela Secretaria de Planejamento e Gestão do Estado do Ceará.

20.3. Será exigida, ainda, a comprovação de abertura de conta no BANCO BRADESCO.

20.4. Quando o adjudicatário não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convidado outro licitante pelo pregoeiro, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

20.5. A forma de pagamento, prazo contratual, obrigações, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis à contratação estão definidas respectivamente nos Anexos I e IV – Termo de Referência e Minuta do Termo de Contrato, parte integrante deste edital.

20.6. Da Garantia.



20.6.1. Adotada a modalidade seguro-garantia, prevista no inciso II do § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, o licitante deverá apresentá-la no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor contratado, no prazo de 1(um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato conforme § 3º do mesmo artigo suprarreferido.

20.7. Da Subcontratação

20.7.1. Não será admitida a subcontratação.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

21.2. 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.

21.3. 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.

21.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluí-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento. Os prazos estabelecidos neste edital para a fase externa se iniciam e se vencem somente nos dias e horários de expediente da Central de Licitações. Os demais prazos se iniciam e se vencem exclusivamente em dias úteis de expediente da contratante.

21.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

21.7. É facultada ao pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório.

21.8. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo pregoeiro ou o não atendimento às solicitações ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do licitante.

21.9. Toda a documentação fará parte dos autos e não será devolvida a licitante, ainda que se trate de originais.

21.10. Os representantes legais dos licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

21.11. Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

21.12. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Fortaleza, Capital do Estado do Ceará.

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

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Dos Locais de Atendimento.

ANEXO III – Carta Proposta

ANEXO IV – Minuta do Termo de Contrato



ANEXO V – Modelo do Termo de Atestado de Vistoria/Declaração

Fortaleza/CE, 28 de junho de 2024

ORDENADOR(A) DE DESPESAS

**ANALISADO E APROVADO O PROCESSO DA CONTRATAÇÃO PELA ASSESSORIA
JURÍDICA**



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

NUP 22001.060480/2024-76

UNIDADE REQUISITANTE: COALE/CEALE

1. DO OBJETO

1.1. Serviços de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional de abrangência das Coordenadorias Regionais de Desenvolvimento da Educação – CREDEs 7, 8 e 9, e alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas, de acordo com as especificações e quantitativos previstos neste Termo.

1.2. Este objeto será realizado através de licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, sob regime de execução indireta: Empreitada por preço global.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

GRUPO 1 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral CAPELÃO FREI ORLANDO - CANINDÉ.			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 495 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	99.000
02	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.	UND	99.000



	<u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 495 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
03	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das	UND	99.000



	refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 495 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	---	--	--

GRUPO 2 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional - FRANCISCO PAIVA TAVARES - CARIDADE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
04	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.	UND	88.800



	ção. Obs2.: Deverão ser atendidos 444 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
05	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão,	UND	88.800



	ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeri- cão, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 444 alunos diariamente, em 200(du- zentos) dias letivos.		
06	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer prepara- ção. Obs2.: Deverão ser atendidos 444 alunos diariamente, em 200(du- zentos) dias letivos.	UND	88.800

GRUPO 3 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - CASEMIRO BEZERRA DE ARAÚJO - CARIDADE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
07	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acom- panhada de torradas.	UND	55.600



	c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 278 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
08	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoadada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.	UND	55.600



	Sobremesas: Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 278 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
09	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 278 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	55.600

GRUPO 4 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - JOSÉ NILTON SALVINO FRANCO - CARIDADE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
10	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte,	UND	47.200



	ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 236 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
11	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u>	UND	47.200



	Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto Saladas: Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. Sobremesas: Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjericao, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 236 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
12	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 236 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	47.200
13	LANCHE TARDE:	UND	4.400



	Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 22 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 5 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - EDITE ALCÂNTARA MOTA - GENERAL SAMPAIO.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
14	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado.	UND	30.200



	Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 151 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
15	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura.	UND	23.000



	Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjerição, ore-gano. Obs. Deverão ser atendidos 115 alunos diariamente, em 200(duzen-tos) dias letivos.		
16	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com fei-jão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 134 alunos diariamente, em 200(duzen-tos) dias letivos.	UND	26.800
17	LANCHE TARDE: Obs: É O MESMO LANCHE DA TARDE, SERVIDO À NOITE. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com fei-jão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão	UND	5.400



	de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 27 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	---	--	--

GRUPO 6 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - ANTÔNIO SABINO GUERRA - ITATIRA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
18	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 151 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	30.200
19	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol.	UND	26.800



	Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoadada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 134 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
20	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans	UND	31.200



	ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 156 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
21	LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE DA TARDE, SERVIDO À NOITE. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 75 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 47 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.	UND	15.000

GRUPO 7 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual



de Ensino Médio em Tempo Integral - NAZARÉ GUERRA - ITATIRA.			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
22	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 229 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	45.800
23	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).	UND	19.600



	<u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjericao, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 98 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
24	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango.	UND	47.000



	Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 235 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
25	LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE DA TARDE, SERVIDO À NOITE. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 161 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos, os quais serão atendidos nas extensões de ensino da escola.	UND	32.200

GRUPO 8 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - TOMÉ GOMES DOS SANTOS - PARAMOTI.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
26	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.	UND	52.800



	- Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 264 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
27	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoadada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, ce-	UND	52.800



	noura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 264 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
28	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 317 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 53 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.	UND	63.400
29	LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE DA TARDE, SERVIDO À NOITE. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de:	UND	9.000



	- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 45 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 9 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - ARACI MAGALHÃES MARTINS - SANTA QUITÉRIA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
30	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 347 alunos diariamente, em 200(du-	UND	69.400



	zentos) dias letivos. Destes, 21 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.		
31	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeri-	UND	51.600



	cão, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 258 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
32	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 347 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 22 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.	UND	69.400

GRUPO 10 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - JOÃO DE MESQUITA BRAGA - SANTA QUITÉRIA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
33	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.	UND	22.800



	c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 114 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
34	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoadada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc.	UND	22.800



	Sobremesas: Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 114 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
35	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 114 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	22.800
36	LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE DA TARDE, SERVIDO À NOITE. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.	UND	6.400



	- Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 32 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 11 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - MARIA NEUSA ARAÚJO MOURA - SANTA QUITÉRIA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
37	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 169 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	33.800



38	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 169 alunos diariamente, em 200(du-	UND	33.800
----	--	-----	--------



	zentos) dias letivos.		
39	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 220 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 51 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.	UND	44.000
40	LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE DA TARDE, SERVIDO À NOITE. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado.	UND	4.000



	f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 20 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	---	--	--

GRUPO 12 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - MARIA DO CARMO BEZERRA - ACARAPE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
41	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 478 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	95.600
42	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra.	UND	95.600



	Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjericao, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 478 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
43	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída.	UND	95.600



	b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 478 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 13 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - ALMIR PINTO - ARACOIABA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
44	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 365 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	73.000



45	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 162 alunos diariamente, em 200(du-	UND	32.400
----	--	-----	--------



	zentos) dias letivos.		
46	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 323 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	64.600

GRUPO 14 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - JOÃO ALVES MOREIRA - ARACOIABA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
47	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de	UND	64.600



	pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 323 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 160 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.		
48	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão,	UND	64.600



	pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 323 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 160 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.		
49	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 323 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos. Destes, 160 alunos serão atendidos na extensão de ensino da escola.	UND	64.600

GRUPO 15 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional - CLEMENTE OLINTHO TÁVORA ARRUDA - BATURITÉ.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
50	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte,	UND	104.600



	ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 523 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
51	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. Pratos Proteicos: Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). Guarnições: Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. Acompanhamentos: Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1	UND	104.600



	Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto Saladas: Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. Sobremesas: Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçao, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 523 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
52	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 523 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	104.600

GRUPO 16 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola



Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - DEPUTADO UBIRATAN DINIZ DE AGUIAR - CAPISTRANO.			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
53	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 466 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	93.200
54	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc).	UND	93.200



	<u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjerico, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 466 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
55	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango.	UND	93.200



	Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 466 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
56	LANCHE TARDE - Obs: É O MESMO LANCHE DA TARDE, SERVIDO À NOITE. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 128 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	25.600

GRUPO 17 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - ZÉLIA DE MATOS BRITO - GUARAMIRANGA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
57	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.	UND	33.600



	- Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 168 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
58	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoadada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, ce-	UND	33.600



	noura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçao, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 168 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
59	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 168 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	33.600

GRUPO 18 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - FRANKLIN TÁVORA - ITAPIÚNA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
60	LANCHE DA MANHÃ	UND	75.400



	Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 377 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
61	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.	UND	61.400



	<u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçao, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 370 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
62	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 307 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	74.000



GRUPO 19 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - VEREADORA EDIMAR MARTINS DA CUNHA - ITAPIÚNA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
63	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 234 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	46.800
64	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa).	UND	46.800



	Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjerico, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 234 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
65	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.	UND	46.800



e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i> : (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 234 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
---	--	--

GRUPO 20 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - PROFESSOR MILTON FAÇANHA ABREU - MULUNGU.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
66	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i> : (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 361 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	72.200
67	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque.	UND	72.200



	Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 361 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
68	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.	UND	72.200



	- Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 361 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	---	--	--

GRUPO 21 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional - MARIA MÔSA DA SILVA - OCARA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
69	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 499 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	99.800



70	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçao, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 499 alunos diariamente, em 200(du-	UND	99.800
----	---	-----	--------



	zentos) dias letivos.		
71	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 499 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	99.800

GRUPO 22 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - ALMIR PINTO - OCARA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
72	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de	UND	62.400



	pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 312 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
73	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc.	UND	62.400



	Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 312 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
74	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 312 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	62.400

GRUPO 23 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - JOSEFA CLEMENTINO FERREIRA DE OLIVEIRA - OCARA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
75	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans	UND	42.400



	ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 212 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
76	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u>	UND	42.400



	Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 212 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
77	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 212 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	42.400

GRUPO 24 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - MENEZES PIMENTEL - PACOTI.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
------	---------------	-------------------	------------



78	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 342 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	68.400
79	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho.	UND	68.400



	Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. Acompanhamentos: Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto Saladas: Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. Sobremesas: Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 342 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
80	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 342 alunos diariamente, em 200(du-	UND	68.400



	zentos) dias letivos.		
--	-----------------------	--	--

GRUPO 25 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - MARIA AMÉLIA PERDIGÃO SAMPAIO – PALMÁCIA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
81	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 206 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	41.200
82	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo.	UND	41.200



	Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjerico, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 206 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
83	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha.	UND	41.200



	d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 206 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	---	--	--

GRUPO 26 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional - MARIA GISELDA COELHO TEIXEIRA - PALMÁCIA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
84	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 510 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	102.000
85	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes:	UND	102.000



	Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjerico, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 510 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
86	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte,	UND	102.000



ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 510 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
---	--	--

GRUPO 27 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - DR. BRUNILLO JACÓ - REDENÇÃO.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
87	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 453 alunos diariamente, em 200(du-	UND	90.600



	zentos) dias letivos.		
88	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoadada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeri-	UND	90.600



	cão, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 453 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
89	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 453 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	90.600
90	LANCHE TARDE - Obs: Será o mesmo lanche da tarde, servido à noite. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite.	UND	7.800



e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i> : (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 39 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	--	--

GRUPO 28 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - PADRE SARAIVA LEÃO - REDENÇÃO.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
91	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i> : (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 358 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	71.600
92	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol.	UND	71.600



	Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoadada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjerico, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 358 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
93	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans	UND	71.600



	ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 358 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 29 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - FRANCISCA MOREIRA DE SOUZA - BEBERIBE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
94	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 332 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	66.400



95	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 217 alunos diariamente, em 200(du-	UND	43.400
----	---	-----	--------



	zentos) dias letivos.		
96	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 217 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	43.400
97	LANCHE TARDE - Obs: Será o mesmo lanche da tarde, servido à noite. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango.	UND	4.400



	Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 22 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	---	--	--

GRUPO 30 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - JAIME TOMAZ DE AQUINO - BEBERIBE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
98	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 235 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	47.000
99	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra.	UND	41.400



	Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 207 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
100	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída.	UND	56.200



b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 281 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	--	--

GRUPO 31 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - RAIMUNDO NONATO CARLOS DOS SANTOS - BEBERIBE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
101	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 334 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	66.800
102	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.	UND	66.800



<u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 334 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	--	--



103	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 334 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	66.800
-----	---	-----	--------

GRUPO 32 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - RONALDO CAMINHA BARBOSA - CASCAVEL.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
104	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado.	UND	55.000



	Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 275 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
105	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc).	UND	38.400



	Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeri- cão, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 192 alunos diariamente, em 200(du- zentos) dias letivos.		
106	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer prepara- ção. Obs2.: Deverão ser atendidos 192 alunos diariamente, em 200(du- zentos) dias letivos.	UND	38.400
107	LANCHE TARDE - Obs: O mesmo lanche da tarde, será servido à noite. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou	UND	13.000



	frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 65 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	---	--	--

GRUPO 33 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - CUSTÓDIO DA SILVA LEMOS - CASCABEL.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
108	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 286 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	57.200
109	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes:	UND	57.200



	Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjerico, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 286 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
110	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte,	UND	57.200



	ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 286 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
111	LANCHE TARDE - Obs: O mesmo lanche da tarde, será servido à noite. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 47 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	9.400



GRUPO 34 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - EEMTI DE CASCAVEL - CASCAVEL.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
112	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 220 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	44.000
113	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinje-	UND	44.000



	la, abobrinha etc). Guarnições: Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. Acompanhamentos: Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto Saladas: Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. Sobremesas: Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçao, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 220 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
114	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado.	UND	44.000



f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i> : (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 220 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
--	--	--

GRUPO 35 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - MARCONI COELHO REIS - CASCABEL.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
115	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i> : (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 423 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	84.600
116	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra.	UND	84.600



	Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 423 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
117	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída.	UND	84.600



	b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 423 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
118	LANCHE TARDE - Obs: O mesmo lanche da tarde, será servido à noite. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 62 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	12.400
GRUPO 36 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - LUIZETE ALBANO DE FREITAS MENEZES - CHOROZINHO.			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
119	LANCHE DA MANHÃ	UND	62.600



	Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 313 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
120	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.	UND	62.600



	<u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 313 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
121	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 313 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	62.600



122	LANCHE TARDE - Obs: O mesmo lanche da tarde, será servido à noite. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 61 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	12.200
-----	---	-----	--------

GRUPO 37 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - EEM WLADIMIR RORIZ - CHOROZINHO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
123	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas.	UND	56.400



	c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 282 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
124	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. Pratos Proteicos: Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (filé de peito; peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoadada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). Guarnições: Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. Acompanhamentos: Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto Saladas:	UND	43.200



	Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriço, orégano. <u>Obs1.: Deverão ser atendidos 216 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.</u>		
125	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango assado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 251 alunos diariamen-	UND	50.200



	te, em 200(duzentos) dias letivos.		
126	LANCHE TARDE - Obs: O mesmo lanche da tarde, será servido à noite. Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. - Baião de dois acompanhado de frango. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango assado. Obs1.: Frutas in natura: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 114 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	22.800

GRUPO 38 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - MARIA DOLORES ALCÂNTARA E SILVA - HORIZONTE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
127	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.	UND	89.800



	- Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 449 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
128	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoadada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira. <u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, ce-	UND	89.800



	noura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçao, oregão. Obs. Deverão ser atendidos 449 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
129	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 449 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	89.800

GRUPO 39 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral - CURIMATÁ - PACAJUS.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
130	LANCHE DA MANHÃ	UND	26.200



	Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja de frango, sopa de carne ou frango com legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne (moída ou do sol) ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 131 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
131	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. <u>Pratos Proteicos:</u> Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra. Caprina. Aves: frango (peito; coxa; sobrecoxa; ovos). Peixes: filé de pescada ou tilápia ou merluza ou pargo. Feijoada: ingredientes (charque, carne bovina). Galinhada: ingredientes (coxa e sobrecoxa). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc. Farinha: de mandioca, flocão de milho. Purê: de batata, de abóbora, macaxeira.	UND	13.000



	<u>Acompanhamentos:</u> Arroz: beneficiado polido, longo fino tipo 1 Feijão: tipo 1 – corda; mulatinho, carioca, verde e preto <u>Saladas:</u> Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc. Verduras: pimentão, cebola, tomate, etc. <u>Sobremesas:</u> Frutas: laranja, banana, maçã, mamão, manga, melancia, melão, pera, tangerina, caju, abacaxi, etc. Suco de frutas (goiaba, maracujá, laranja, cajá, caju, acerola, graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, pequi, milho verde, manjeriçã, oregãno. Obs. Deverão ser atendidos 65 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.		
132	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. a) Leite com café ou suco de fruta ou vitamina de fruta ou iogurte, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou pão massa fina/pão de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo. - Torta de carne moída. b) Canja ou sopa de carne ou frango com legumes ou carne com feijão e legumes, acompanhada de torradas. c) Risoto de frango ou maria isabel ou macarronada de carne ou frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce ou salgado. f) Baião de dois, acompanhado de frango. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 130 alunos diariamente, em 200(duzentos) dias letivos.	UND	26.000



2.1. Havendo divergências entre as especificações deste anexo e as dos sistemas, prevalecerão as deste anexo.

2.2. Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista da Contratada de modo a suprir as necessidades nutricionais conforme estabelecido na Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, adequando-as às faixas etárias e perfil epidemiológico da população atendida, respeitando religião, hábitos alimentares e cultura alimentar da localidade, pautando-se na variedade, harmonia, sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.

2.2.1 Os cardápios deverão ser elaborados com base na Enquete de Preferência Alimentar, realizada todos os anos através do Sistema Aluno Online.

2.2.2 O Resultado da Enquete de Preferência Alimentar será disponibilizado para empresa contratada, através do profissional Nutricionista da Secretaria da Educação do Estado do Ceará.

2.2.3. Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando aos “*in natura*” e aos minimamente processados.

2.2.4. Os cardápios deverão conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do profissional nutricionista da contratada.

2.3. Os serviços a serem contratados englobam todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos; limpeza e higienização da área física, mobiliário, equipamentos e utensílios da cozinha da unidade escolar. As refeições devem ser servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, em temperatura controlada, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo nutricionista da CONTRATADA e validado pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

2.4. Os cardápios deverão ser elaborados em conformidade com a Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2.5. São **restritos** os alimentos abaixo:

Charque: no máximo, duas vezes ao mês;

Alimentos em conserva: no máximo, uma vez por mês;

Doce: no máximo, uma vez por mês;

Preparações regionais doces: no máximo, uma vez por semana;

Margarina 0% gordura trans: no máximo, uma vez por semana.

2.6. São **proibidos** os alimentos abaixo:

Refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese, alimentos em pó ou para reconstituição, alimentos industrializados com presença de gorduras trans.



2.7. É vedada a oferta de biscoitos, achocolatado, embutidos (presunto, mortadela, salsicha, linguiça, salame etc) e bebidas lácteas.

2.8. Os cardápios deverão ser elaborados utilizando no mínimo 50 (cinquenta) diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados anualmente.

2.9. Valor Calórico Total (VCT) dos Cardápios (refeições) e Composição Nutricional dos Macronutrientes para ensino médio em tempo integral:

2.9.1. O Valor Calórico Total (VCT)/dia dos cardápios foi calculado tomando-se como base a média da faixa etária da clientela atendida (15 - 19 anos) e de acordo com as necessidades nutricionais diárias. A partir desses dados foi encontrada a média do valor calórico diário, considerando-se inclusive que o Projeto se propõe à cobertura de 70% das necessidades diárias da clientela, ou seja, um total de 1.902 Kcal (Quilocalorias)/dia, assim distribuídos:

Lanche manhã: (cerca de 15% do VCT) - 408 Kcal/dia.

Almoço: (cerca de 40% do VCT) - 1.086 Kcal/dia.

Lanche tarde: (cerca de 15% do VCT) - 408 Kcal/dia.

2.9.2. O Valor Calórico Total (VCT) diário respeitará as recomendações preconizadas para a faixa etária, que prevê para as três refeições diárias (2 lanches e 1 almoço) uma cobertura de 1.902 Kcal (Quilocalorias), distribuídos entre os macronutrientes da seguinte forma:

Hidratos de carbono: 55 a 65 % do VCT.

Proteínas: 10 a 15 % do VCT.

Lipídeos: 15 a 30 % do VCT.

2.10. Valor Calórico Total (VCT) dos Cardápios (refeições) e Composição Nutricional dos Macronutrientes para tempo parcial e educação de jovens e adultos:

2.10.1. O Valor Calórico Total (VCT)/dia dos cardápios para tempo parcial e Educação de Jovens e Adultos se propõe à cobertura de 20% das necessidades diárias da clientela, ou seja, um total de 493 Kcal/dia, calculados considerando a média da faixa etária.

Lanche noite: (cerca de 20% do VCT) – 493 Kcal/dia.

2.10.2. O Valor Calórico Total (VCT) diário respeitará as recomendações preconizadas para a faixa etária, que prevê os macronutrientes distribuídos da seguinte forma:

Hidratos de carbono: 55 a 65 % do VCT.

Proteínas: 10 a 15 % do VCT.

Lipídeos: 15 a 30 % do VCT.

2.11. Porcionamentos (quantidades) dos alimentos para composição dos cardápios/refeições:

Obs.: É obrigatório que os quantitativos (per capita) utilizados na Tabela de fator de correção (APÊNDICE I – Tabela de fator de correção) estejam em conformidade com os per capita analisados na Tabela de composição alimentar e nutricional na proposta apresentada pela licitante.

2.11.1. Lanches:



- Salada de frutas: 130 a 150g (descrever e porcionar a quantidade de cada fruta *in natura* que será utilizada na preparação – a quantidade de frutas deverá somar de 130 a 150g, podendo ser adicionado leite em pó: 10g, ou mel de abelha: 10g;

- Fruta *in natura*: unidade (laranja, tangerina, maçã, pera, banana, etc) ou fatia (mamão, melancia, melão, etc.), a gramatura de 80 a 130g;

Obs 1: Frutas *in natura* e/ou salada de frutas devem ser servidas obrigatoriamente com acompanhamentos.

- Pães: 1 unidade (50g);
- Tapioca: 1 unidade média (60g);
- Cuscuz: 50 a 60g;

Recheio para sanduíche, cuscuz e tapioca (carne bovina moída, frango desfiado, queijo, ovo): 30 a 40g, caso seja utilizado mais de um desses ingredientes juntos, a soma destes deverá ser de 30 a 40g.

- Margarina 0% gorduras trans: até 5g;
- Torrada: 45 a 50g;
- Bolo: 80 a 100 g;
- Porção proteica para canjas, sopas, risoto, maria isabel e macarronada: (carne bovina, frango): 30 a 40g;
- Porção proteica para baião (frango sem osso): 60 a 70g;
- Arroz (porção crua): 10 a 15g (canja e sopa); 20 a 25g (risoto e maria isabel); 40 a 45g (baião de dois);
- Feijão (baião de dois): 20 a 25g.
- Macarrão (porção crua): 20 a 25g (macarronada);
- Mingau:

Leite UHT ou leite vegetal: 160 a 180ml

Cereal (farinha láctea, aveia ou milho): 20 a 40g respeitando as instruções da embalagem de cada cereal;

Açúcar: até 20g

- Munguzá:

Leite UHT ou leite vegetal: 150ml

Leite em pó: 25g

Milho para munguzá: 30g

Açúcar: até 20g

- Torta salgada: 80 a 100g; porção proteica: 30 a 40g.



Obs 2: Preparações líquidas (os ingredientes utilizados na preparação devem somar entre 200 a 230ml)

- Vitaminas:

Frutas in natura ou polpa de fruta: 70 a 80g

Açúcar: até 20g

Leite UHT ou leite vegetal: 130 a 150ml

- Leite com café:

Café: 4 a 5g (diluído em até 20 ml de água)

Açúcar: até 20g

Leite ou leite vegetal: 180 a 200ml

- Suco de fruta:

Fruta in natura ou polpa de fruta: de 70 a 80g.

Açúcar: até 20g

Completar com água até que a preparação atinja de 200 a 230ml

- Iogurte 200 a 230ml

Obs 3: Ofertar, obrigatoriamente, frutas *in natura* (80 a 130g) ou salada de frutas (130 a 150g), nos lanches da manhã ou tarde, pelo menos 2 vezes por semana.

2.10.2. Almoço

- Carnes: Bovina, suína ou caprina – 130g sem osso;
- Aves: Frango - 180g com osso e 130g sem osso;
- Peixe: 130g de filé;
- Ingredientes da feijoada: charque – 40g; carne bovina – 60 a 80g;
- Opção vegetariana: 130 a 150g;
- Guarnições: macarrão (porção crua) - 50 a 65g; e/ ou farofa - 30 a 35g; e/ou purê – 50 a 60g;
- Acompanhamentos (porção crua): arroz – 50 a 70g; feijão – 50 a 60g;
- Temperos: quantidade suficiente;
- Óleo – varia de acordo com o tipo de preparação. Usar com moderação;
- Salada de hortaliças (folhas, legumes, verduras, etc): 60 a 80g total (porcionar o quantitativo para cada ingrediente que for compor a salada, no mínimo 2 hortaliças). Servir salada crua no mínimo 2 vezes na semana e salada cozida no máximo 3 vezes na semana;
- Suco de fruta:

Fruta in natura ou polpa de fruta: 70 a 80g.



Açúcar: até 20g.

- **Obs 1:** Sobremesa – servir diariamente (opções):
 - Frutas *in natura* - de 80 a 130g (no mínimo, 2 vezes por semana) no almoço;
 - Suco de frutas (de 2 a 3 vezes na semana) no almoço – 200 a 230ml.
 - Doce (no máximo 1 vez no mês) no almoço – 30g.
- **Obs 2: Frequência das carnes a serem utilizadas nos cardápios semanais:** 2 vezes carne branca (frango ou peixe); 2 vezes carne bovina; no máximo 1 vez carne suína; no máximo 1x carne caprina.
- Suíno e caprino devem ser ofertados junto com uma segunda opção, podendo ser carne branca ou carne bovina ou omelete.
- Feijoada deve ser servida quinzenalmente.
- **Obs 3:** Evitar ou restringir ao máximo preparações com frituras.
- **Obs 4: Frequência das guarnições a serem utilizadas nos cardápios semanais:** 3 vezes farinha (farofa ou cuscuz ou pirão); 2 vezes macarrão ou purê.
- **Obs 5:** As frutas nos lanches e no almoço deverão ser ofertadas em dias diferentes, garantindo a oferta de frutas em, no mínimo, 4 dias na semana.

2.12. A média semanal do Valor Calórico Total (VCT) dos cinco cardápios (05 lanches manhã, 05 almoços e 05 lanches tarde) apresentados na proposta comercial, poderão ter uma variação de até 5% para menos ou para mais do VCT preconizado, que é de 1.902 Kcal /dia, ou seja, uma variação entre 1.806,9 Kcal/dia no mínimo e 1997,1 Kcal/dia no máximo.

2.13. A média semanal do Valor Calórico Total (VCT) dos cinco cardápios (05 lanches da noite) apresentados na proposta comercial, poderão ter uma variação de até 5% para menos ou para mais do VCT preconizado, que é de 493 Kcal /dia, ou seja, uma variação entre 468,35 Kcal/dia no mínimo e 517,65 Kcal/dia no máximo.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contado do a partir da sua assinatura, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107 c/c o art. 94 tudo da Lei nº 14.133/2021.

3.1.1. A prorrogação de que trata este subitem é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO.

3.1.2. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a interrupção do fornecimento da alimentação escolar aos alunos pode comprometer a continuidade do serviço prestado pela Administração, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a alimentação é necessidade permanente e evitam-se custos extras com mobilização.

4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. O Governo do Estado, através da Secretaria da Educação – SEDUC, vem empreendendo esforços para um ensino de qualidade em suas escolas, procurando sempre promover a equidade através da realização de projetos que contribuam para o desenvolvimento do jovem em todas as suas dimensões. A Política de Ensino Médio em Tempo Integral foi instituída pela Lei nº 16.287,



de 20 de julho de 2017 e a criação das Escolas Estaduais de Educação Profissional (EEEP) ocorreu pela Lei nº 14.273, de 19/12/2008. As EEEPs garantem o ensino médio integrado à educação profissional e as Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral (EEMTI) desenvolvem uma proposta pedagógica de forma diversificada, ambas proporcionando, aos alunos, uma formação integral e que respeite seus potenciais, direitos de aprendizagem e desenvolvimento. Ainda neste contexto, visando concretizar a meta do Plano Nacional de Educação - PNE que é “oferecer educação em tempo integral em, no mínimo, 50% das escolas públicas, de forma a atender, pelo menos, 25% dos (as) alunos(as) da Educação Básica”, o plano de governo intitulado “Os 7 Cearás”, na área da educação, apresenta como um de seus objetivos assegurar a todo cidadão uma sólida formação educacional básica e fundamental inclusiva e de qualidade, institucionalizando a escola em tempo integral e modernizando a gestão educacional. O Plano Estadual de Educação – PEE (2016/2024), em conformidade com o PNE, foi instituído pela Lei nº 16025, de 30/05/2016, sendo um *“instrumento balizador e norteador das políticas públicas relacionadas à educação no Estado do Ceará”*. Nas EEMTIs, cada aluno tem cinco tempos eletivos por semana que visam diversificar o currículo e oportunizar a construção do itinerário formativo de acordo com seus interesses e projeto de vida no decorrer do ensino médio, sendo ofertadas 45 (quarenta e cinco) horas/aulas semanais e 09 (nove) tempos diários com disciplinas da base comum e diversificada, compondo-se em forma de disciplinas eletivas. A Escola Estadual de Educação Profissional materializa a articulação da educação profissional técnica de nível médio com o ensino médio na modalidade integrada – Lei nº 11.741 de 16 de junho de 2008, Art. 36-C, inciso I, intensifica o domínio das linguagens básicas universais, favorece a iniciação e qualificação profissional, resgatando valores e impulsionando o protagonismo juvenil ofertando ao jovem cearense: 1. Formação Geral (componentes curriculares da base nacional comum), formação Profissional e Parte Diversificada. Esses componentes, acrescentados ao Estágio Curricular, completam uma carga horária de 5.400 h/a, distribuídas em três séries, em tempo integral. O fato de ser em tempo integral justifica-se como uma forma de, em três anos, cumprir-se uma jornada escolar com tempo necessário para uma sólida formação científica e profissional. Tendo em vista essa estratégia de implantação surge a necessidade da oferta de três refeições diárias: lanche manhã, almoço e lanche tarde, e que atendam às necessidades nutricionais do aluno durante a sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Considerando, ainda, a oferta de ensino regular junto ao tempo integral em algumas Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral, surge também a necessidade da oferta de lanche da noite para os estudantes das EEMTIs atendidos por esta modalidade no turno da noite. Nessa perspectiva, e tendo em vista que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, nos termos do Art. 3º da Lei Federal 11.947/2009, bem como é dever do poder público do Estado do Ceará respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade, conforme Art. 4º, § 1º da Lei Estadual 15.002/2011. Destacamos que atualmente as Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e algumas Escolas Estaduais de Educação Profissional realizam a execução do serviço de alimentação escolar na modalidade autogestão, adquirindo de forma descentralizada os gêneros alimentícios e executando os cardápios. Com a obrigatoriedade de licitar de acordo com a Lei 14.133/2021 a partir do ano de 2024, as aquisições dos gêneros foram planejadas a serem adquiridas por meio de Atas de Registro de Preços para adesão por parte das escolas, conforme os Pregões Eletrônicos especificados abaixo: Pregão Eletrônico nº 20230018/SEPLAG; Pregão Eletrônico nº 20230019/SEPLAG; Pregão Eletrônico nº 20230020/SEPLAG; Pregão Eletrônico nº 20230022/SEPLAG; Pregão Eletrônico nº 20230023/SEPLAG; Pregão Eletrônico nº 20230024/SEPLAG. No entanto, em razão da demora inesperada para a conclusão dos referidos processos licitatórios para aquisição dos gêneros alimentícios pelas escolas e a dificuldade logística de entrega de gêneros por parte da SEDUC a todas as escolas estaduais, a melhor solução encontrada para garantir o atendimento dos alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação



Profissional com alimentação escolar é a contratação de serviço de alimentação. Pelo exposto, é necessário, nos termos da Lei Federal 14.133/2021, a contratação de serviço de alimentação para atender os alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional de abrangência das Coordenadorias Regionais de Desenvolvimento da Educação – CREDEs 7, 8 e 9, de modo a garantir a continuidade do serviço e a segurança alimentar e nutricional dos alunos atendidos por esta Secretaria.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

5.1. A solução abrange a prestação do serviço de alimentação com fornecimento de 3 refeições (lanche manhã, almoço e lanche tarde) para atender aos alunos do tempo integral e com fornecimento de lanche noite para atender aos alunos da EJA e do tempo parcial que estejam matriculados em EEMTIs no turno da noite. As refeições devem ser produzidas na cozinha da própria escola, durante o período letivo, pela manhã, meio-dia e à tarde/noite, de segunda a sexta-feira e, eventualmente, em sábados letivos. Essa solução se mostra a mais efetiva, tendo em vista que as escolas já possuem espaços próprios, onde as refeições poderão ser preparadas e servidas, bem como equipamentos e utensílios necessários à execução do serviço. Os serviços a serem contratados englobam todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos; limpeza e higienização da área física, mobiliário, equipamentos e utensílios da cozinha da unidade escolar. As refeições devem ser servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo nutricionista da CONTRATADA e validado pelas nutricionistas da CONTRATANTE, de modo a suprir, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias para tempo integral e 20% para tempo parcial e EJA.

6. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. O prazo de execução do objeto contratual é de 12 (doze) meses, contado a partir do recebimento da primeira ordem de serviço ou instrumento equivalente.

6.1.1. O prazo de execução poderá ser prorrogado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

6.2. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

6.2.1. A CONTRATADA deverá executar serviços de fornecimento de refeições aos alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional, as quais deverão ser preparadas e servidas na própria escola (sede e anexos) pela CONTRATADA, nos endereços discriminados no Anexo I – Dos locais de atendimento, em conformidade com as condições desse instrumento, e de acordo com as normas vigentes da vigilância sanitária.

6.2.2 As escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral que possuem Extensões de Ensino, A CONTRATADA deverá atender com os mesmos serviços de fornecimento de refeições aos alunos, as quais deverão ser preparadas e servidas na própria Extensão de Ensino pela CONTRATADA, nos endereços discriminados no Anexo I.

6.2.3. A prestação de serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições.

6.2.4. As refeições (lanche manhã, almoço, lanche tarde e lanche noite (caso haja) deverão ser preparadas na cozinha da sede da escola e da extensão de ensino e servidas no refeitório diariamente, em dias letivos, de segunda a sexta-feira, de acordo com os horários estabelecidos



por cada unidade escolar. Quando necessário, em sábados letivos, poderá ocorrer o fornecimento de refeições de acordo com o estabelecido por cada unidade escolar.

6.2.5. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 2 (dois) dias úteis antes do término do prazo de execução, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

6.2.6. A escola disponibilizará as instalações físicas, hidráulicas e elétricas, bem como equipamentos, móveis e utensílios necessários para viabilização do serviço.

6.2.7. A Contratada será responsável pela manutenção dos equipamentos e utensílios.

6.2.8. Para a execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais necessários, nas quantidades estimadas e suficientes para a execução do serviço em conformidade com a legislação sanitária e qualidades a seguir estabelecidas:

6.2.8.1. Gêneros alimentícios, (considerando que, pelo menos 30% seja oriundo da Agricultura Familiar, de acordo com a Lei Estadual nº 15.910, 11 de dezembro de 2011, Decreto Estadual nº 32.315, de 25 de agosto de 2017);

6.2.8.2. Materiais de consumo em geral (EPI's, descartáveis, materiais de higiene, materiais de limpeza, gás de cozinha etc);

6.2.8.3. Materiais diversos (lixeiras, *pallets*, estrados etc);

6.2.8.4. Pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, compatíveis com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

7.2. 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.

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

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante do contratado 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 do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados, quando houver, e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivo substituto, nos termos do *caput* do art. 117, da Lei nº 14.133/2021.



7.7. A fiscalização se responsabilizará pelo acompanhamento da execução do objeto contratual, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

7.7.1. O fiscal 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.

7.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

7.7.3. O fiscal 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.

7.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

7.7.5. O fiscal comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

7.8. 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.

7.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, 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.

7.10. 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.

7.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, quando for o caso, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.12. 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 14.133/2021.

7.13. A fiscalização e o gerenciamento do contrato serão exercidos pela CONTRATANTE, por intermédio do gestor de cada Escola Estadual, do Gestor de Contratos e do Nutricionista da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/COALE/SEDUC, cabendo-lhe:

a) Fiscalizar os serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do objeto contratado, em todas as etapas.

b) Exercer a fiscalização dos serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido.

c) Registrar, diariamente, o quantitativo de refeições fornecidas, inclusive o tipo de cardápio servido.



- d) Registrar irregularidades na execução do contrato, informando-as à SEDUC, a fim de serem aplicadas as medidas corretivas e/ou punitivas.
- e) Verificar a qualidade dos alimentos, rejeitando aqueles que apresentam condições impróprias ao consumo, exigindo imediata substituição.
- f) Avaliar, periodicamente, todas as atividades desenvolvidas pela CONTRATADA.
- g) Atestar a prestação de serviços das refeições efetivamente servidas.
- h) Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, dos equipamentos e utensílios.
- i) Verificar as condições higiênicas sanitárias no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

8. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

8.1. Recebimento do Serviço

8.1.1. Os serviços serão recebidos PROVISORIAMENTE, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, pela fiscalização, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, nos termos do art. 140, I, a, da Lei nº 14.133/2021.

8.1.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

8.1.3. O contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

8.1.3.1. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório nos termos do art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133/2021.

8.1.3.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.1.4. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o termo detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

8.1.5. Os serviços serão recebidos DEFINITIVAMENTE no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

8.1.5.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is) no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.



8.1.5.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao contratado, por escrito, as respectivas correções;

8.1.5.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

8.1.5.4. Comunicar ao contratado para que emita a nota fiscal ou fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

8.1.5.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

8.1.6. 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 14.133/2021, comunicando-se ao contratado para emissão de nota fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.1.7. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

8.1.8. 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.

8.2. Liquidação

8.2.1. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

8.2.1.1. O prazo de que trata o subitem anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

8.2.2. A liquidação da despesa consiste na verificação do direito adquirido pelo credor tendo por base os títulos e documentos comprobatórios do respectivo crédito, observando-se o disposto no art. 63 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

8.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, 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 ao contratante;

8.2.4. A nota fiscal ou documento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no subitem 11.4 do edital.

8.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.2.6. Constatando-se, junto ao SICAF, 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.



8.2.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.2.8. 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.

8.2.9. 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.

8.3. Prazo de pagamento

8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

8.3.2. No caso de atraso pelo contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGP-M (FGV) de correção monetária.

8.4. Forma de pagamento

8.4.1. O pagamento será realizado mediante crédito em conta-corrente do contratado, exclusivamente no Banco Bradesco S/A, conforme Lei nº 15.241/2012.

8.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.4.3.1. 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.

8.4.4. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

8.5. Antecipação de pagamento

8.5.1. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com este instrumento e seus anexos;

9.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo;

9.3. Notificar o contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto contratado, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;



9.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;

9.5. Comunicar o contratado para emissão de nota fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021;

9.6. Efetuar o pagamento ao contratado do valor correspondente a execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste termo;

9.7. Aplicar as sanções previstas na lei e edital, quando do descumprimento de obrigações pelo contratado;

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

9.8.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9.9. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

9.10. Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.10. Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.11. Indicar o gestor de cada Escola Estadual para acompanhar a execução do contrato.

9.12. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações elétricas e hidráulicas para a execução dos serviços.

9.13. Autorizar à CONTRATADA a realizar adaptações e reparos que se fizerem necessários, nas dependências e instalações, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

9.14. Planejar e informar a CONTRATADA em tempo hábil, para execução dos serviços, a quantificação diária por tipo de refeições a serem servidas.

9.15. Realizar periodicamente, pesquisa junto aos alunos para avaliar o grau de satisfação destes, quanto da qualidade e o atendimento dos serviços de alimentação. A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela Contratada e coordenada pelas (os) nutricionistas da CEALE/COALE e o gestor da unidade escolar. Sempre que houver resultado “insatisfatório” o (a) nutricionista da CEALE/COALE, juntamente ao gestor da unidade escolar, deverá informar à empresa CONTRATADA os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria e/ou modificação dos itens em questão. Na pesquisa de satisfação do serviço de alimentação serão avaliados os seguintes critérios: sabor das refeições; variedade das refeições; qualidade das refeições; higiene do ambiente; cordialidade no atendimento e apresentação dos funcionários.

9.16 Aplicar a pesquisa de nível de satisfação consultando aleatoriamente, no mínimo 50% dos alunos.

9.17 Realizar periodicamente ações de Educação Alimentar e Nutricional coordenadas pelas (os) nutricionistas da CEALE/COALE e CREDES/SEFOR.



10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

10.1. O contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do edital e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

10.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da conclusão do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

10.1.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores(SICAF), o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a nota fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) Certidão Conjunta relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

10.1.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

10.1.7. 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:

10.1.7.1. A contratada deverá utilizar, preferencialmente, mão de obra, insumos e matérias-primas de origem local, prezando pela eficiência na utilização dos recursos naturais como água e energia.

10.1.7.2. Caso se enquadre nas hipóteses do artigo 20 da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá elaborar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, sujeito à aprovação da autoridade competente.

10.1.7.3. Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

10.1.7.4. São proibidas, à contratada, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

- Lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;
- Lançamento in natura a céu aberto;



- Queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;
- Outras formas vedadas pelo poder público.

10.1.8. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto.

10.1.9. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

10.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em lei e em outras normas específicas.

10.1.11.1. Comprovar as reservas de cargos e vagas a que se referem o subitem acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas conforme disposto no art. 116, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021.

10.1.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

10.1.13. 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, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

10.1.14. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.1.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.1.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.1.17. Promover, se for o caso a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

10.1.18. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização do contratante.

10.1.19. Respeitar os princípios de proteção de dados pessoais elencados na Lei Geral de Proteção de Dados, Lei nº 13.709 de 14 de agosto de 2018 e suas alterações.

10.1.20. Disponibilizar a(s) vaga(s) destinada(s) ao cumprimento da Lei nº 15.854/2015, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 32.042/2016.



10.1.20.1. Encaminhar mensalmente, respectivamente, à CISPE/SAP e à SPS, a folha de frequência dos presos e egressos e/ou jovens do sistema socioeducativo contemplados com a reserva de vagas.

10.1.21. Utilizar, sobre o valor dos gêneros alimentícios, um percentual mínimo de 30% (trinta por cento) de gêneros provenientes de fornecedores ou organizações fornecedoras da agricultura familiar definidos no art. 2º, incisos II e III da Lei nº 15.910/2015, devidamente inscritos no Cadastro de Fornecedores da Agricultura Familiar, sob a responsabilidade da Secretaria do Desenvolvimento Agrário – SDA.

10.1.22. Apresentar documento fiscal de transferência dos agricultores e/ou organizações da Agricultura Familiar após a entrega estabelecida em cronograma firmado.

10.1.23. A CONTRATADA deverá se responsabilizar integralmente por toda a operacionalização e execução dos serviços de alimentação, devendo as refeições destinadas aos alunos, serem preparadas nas Escolas Estaduais de Tempo Integral (sede e anexos) e Escolas Estaduais de Educação Profissional e servidas nos refeitórios diariamente, de segunda a sexta-feira, e eventualmente em sábados letivos, de acordo com os horários estabelecidos por cada unidade escolar.

10.1.24. A CONTRATADA deverá executar os serviços em conformidade com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

10.1.25. A CONTRATADA deverá ter controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e cardápios servidos responsabilizando-se por reparar ou substituir imediatamente, após a sua notificação, no total ou em partes, as refeições fornecidas em que se verificarem defeitos ou incorreções que possam causar danos à saúde dos alunos.

10.1.26. A CONTRATADA deverá realizar capacitação antes de iniciar os serviços de alimentação, para a equipe de funcionários que estarão diretamente envolvidos com a manipulação dos alimentos. Capacitação deverá ser de, no mínimo, 8(oito) horas, comprovada através de certificação assinada por Nutricionista Responsável Técnico, conter lista de frequência dos funcionários que receberão o treinamento, adotando práticas de dinâmicas e abordando temas de acordo com as exigências da RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância, Sanitária-ANVISA e o que orienta a Organização Mundial da Saúde. De acordo com a legislação vigente, os treinamentos deverão ser periódicos e sempre que se fizerem necessários, incluindo quando houver substituição de funcionários. Após a contratação, a contratada, terá um prazo de 30 dias para apresentar o referido documento à direção da escola, com cópia física à Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar/CEALE/SEDUC, para apreciação e parecer do Nutricionista. Estes documentos devem estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias. (ver modelo anexo – Apêndice V deste Termo).

10.1.27. Os cardápios elaborados, assinados e identificados com o respectivo CRN da Nutricionista da CONTRATADA (ver modelo anexo – Apêndice VI deste Termo), deverão ser enviados semestralmente com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis antes do início da execução à Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar/CEALE/SEDUC, para ser emitido o parecer técnico do nutricionista (SEDUC) e após validação deve ser encaminhado para as escolas, podendo sofrer alterações mediante realização de Teste de Aceitabilidade, ocasião em que deverá ser revalidado pelo nutricionista da SEDUC. Os cardápios deverão ser afixados em local visível aos alunos e, serem cumpridos conforme o planejado. Os cardápios deverão ser semestrais, com apresentação de 2 grades (1ª e 3ª semana/2ª e 4ª semana) e o primeiro semestre da prestação do serviço de alimentação na escola, os cardápios que foram apresentados na proposta comercial deverão ser ofertados no ambiente escolar.



10.1.28. A (O) Nutricionista da CONTRATADA deverá aplicar o teste de aceitabilidade, sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A aplicação do teste de aceitabilidade deverá ser participado/ comunicado ao nutricionista da Contratante. No caso de aceitação inferior a 90% por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída dos cardápios (ver modelo anexo – Apêndice III deste Termo).

10.1.29. A CONTRATADA deverá utilizar fichas técnicas de preparo para todas as preparações e mantê-las acessíveis aos manipuladores de alimentos na cozinha da escola, bem como manter os registros em planilhas do quantitativo de gêneros alimentícios utilizados diariamente em cada preparação, de modo a garantir per capita adequado dos ingredientes, bem como utilização de técnicas adequadas de preparo.

10.1.30. A CONTRATADA deverá dispor do Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, constando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), documento formal elaborado por nutricionista baseado na RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Após a contratação, a contratada terá um prazo de 60 dias para elaborar e apresentar o referido documento à direção da escola, com cópia física para a Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar/CEALE/SEDUC, para apreciação e parecer do Nutricionista. Estes documentos devem estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta dos funcionários (manipuladores de alimentos).

10.1.31. A CONTRATADA deverá dispor de número adequado e suficiente de funcionários, a fim de atender a demanda (número de alunos) de forma satisfatória, conforme tabela abaixo:

Nº de alunos	Nº de funcionários
Até 200	1 cozinheiro, 1 auxiliar de cozinha e 1 ajudante
201 a 500	2 cozinheiros, 1 auxiliar de cozinha e 1 ajudante
501 a 600	2 cozinheiros, 2 auxiliares de cozinha e 1 ajudante
Acima de 600	2 cozinheiros, 2 auxiliares de cozinha e 2 ajudantes

10.1.32. A CONTRATADA deverá prever esquemas alternativos de trabalho para contornar situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, defeitos nos equipamentos, ausência de funcionários, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços.

10.1.33. A CONTRATADA deverá assumir os custos das adaptações e reparos que se fizerem necessários na estrutura física das dependências da cozinha e refeitório das Escolas Estaduais, mediante prévia autorização do gestor da escola e do setor de engenharia da SEDUC. As adaptações realizadas serão incorporadas ao Patrimônio do Estado.

10.1.34. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção das dependências e instalações hidráulicas e elétricas das Escolas Estaduais de Educação em Tempo Integral e Escola Estadual de Educação Profissional Autogestão, vinculadas ao serviço.

10.1.35. A CONTRATADA deverá dispor dos materiais e gás de cozinha necessários à execução dos serviços e manter equipamentos e utensílios em condições de uso, a fim de garantir a continuidade dos serviços.



10.1.36. A CONTRATADA deverá utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

10.1.37. A CONTRATADA deverá disponibilizar pessoal técnico (Nutricionista) e operacional, assumindo total responsabilidade por encargos administrativos e obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias.

10.1.38. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, substituindo empregados que apresentem doenças infectocontagiosas, pondo em risco a qualidade da alimentação oferecida. A empresa deverá responsabilizar-se pelos exames laboratoriais que atestem a saúde do manipulador: coprocultura, coproparasitológico e VDRL.

10.1.39. A CONTRATADA deverá garantir o padrão de higiene dos empregados em conformidade com a legislação vigente, disponibilizando uniformes necessários à especificidade de cada função. Os uniformes deverão ser camisas com mangas, logomarca da empresa, calças compridas/vestidos, avental, proteção para o cabelo (gorro ou touca), luvas, máscara, botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

10.1.40. A CONTRATADA deverá manter a higienização e limpeza do ambiente, equipamentos, móveis e utensílios, de acordo com as normas da ANVISA.

10.1.41. A CONTRATADA deverá cumprir horário de servir as refeições, conforme estabelecido pela unidade escolar.

10.1.42. A CONTRATADA deverá utilizar critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

10.1.43. A CONTRATADA deverá garantir que o transporte de gêneros alimentícios seguirá as normas vigentes da Vigilância Sanitária, devendo a contratada, no ato da assinatura do contrato, apresentar Certificado/Declaração sanitário válido de vistoria de veículos de transporte de alimentos.

10.1.44. A CONTRATADA deverá armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente (retirando das embalagens secundárias), sobre prateleiras, estrados ou *pallets* e de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;

10.1.45. O nutricionista da CONTRATADA deverá atender com cardápio especial, alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou condição de saúde específica (portadores de patologias e/ou deficiências associadas à nutrição, tais como diabetes, dislipidemias, anemia ferropriva, doença celíaca, dentre outras e estudantes com deficiência, transtornos globais de desenvolvimento e com altas habilidades/superdotação), com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, através de solicitação de profissional médico e/ou nutricionista por escrito.

10.1.46. A CONTRATADA deverá fornecer opção proteica vegetariana, caso haja na escola alunos vegetarianos, mediante levantamento da gestão escolar no início do ano letivo.

10.1.47. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes sempre que houver suspeita de



deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos de consumo.

10.1.48. A CONTRATADA deverá coletar diariamente duas amostras (100g cada) de cada alimentação preparada e serem devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, com nome da preparação e data, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais. Quando houver dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, ou ainda, quando ocorrerem distúrbios gastrointestinais e ou toxiinfecções alimentares a CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos para análises laboratoriais e arcando com as despesas, independentemente da Contratante tomar a iniciativa.

10.1.49. A CONTRATADA deverá desprezar, no mesmo dia, os “*resto-ingesta*” (o que sobrou no prato), as “sobras sujas” (os alimentos que foram para cubas do balcão térmico e/ou ficaram em exposição) e as “sobras limpas” (o alimento que não foi levado à cuba para porcionamento, passando apenas pela cocção/preparo).

10.1.50. A CONTRATADA deverá realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos durante o pré-preparo e em todas as suas etapas, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes, com o objetivo da prevenção da ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

10.1.51. A CONTRATADA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação destes. Deverá ser dedetizado pelo menos 1 (uma) vez a cada 3 (três) meses os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a Contratante julgar necessário com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde, comprovação da realização do serviço mediante CERTIFICADO (que deverá estar exposto na unidade escolar).

10.1.52. Deverá ser utilizada somente água potável para a manipulação dos alimentos. A potabilidade da água deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo, portanto, a CONTRATADA responsável pelas despesas dos exames laboratoriais.

10.1.53. A(O) nutricionista da CONTRATADA deverá realizar, no mínimo semestralmente, ações de educação alimentar e nutricional nas escolas, em comum acordo com a nutricionista da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar/CEALE/SEDUC.

10.1.54. A CONTRATADA deverá disponibilizar profissional nutricionista, que assumirá a responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executada nas unidades escolares, atendendo a demanda do número de alunos, conforme Resolução Nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. O profissional deverá ter registro no Conselho Regional de Nutricionistas.

10.1.55. O(A) nutricionista da CONTRATADA deverá fazer um acompanhamento dos serviços de alimentação, com o objetivo de monitorar e orientar todas as etapas do processo de operacionalização dos serviços, verificando, entre outros, a higienização, distribuição das refeições, aceitação, análise de apresentação dos cardápios/ refeições, porcionamentos e temperatura da alimentação servida, fazendo as interferências e alterações que se fizerem necessárias, visando a qualidade, atendimento adequado e satisfatório. O(A) nutricionista da Contratada deverá, obrigatoriamente, comparecer à unidade escolar para aplicar o *check-list* e acompanhar o serviço de alimentação, pelo menos, duas vezes ao mês, podendo ser exigido um maior número de visitas técnicas em situações emergenciais, ex: casos de surtos alimentares e toxinfecções. Os *check-lists* validados pela gestão escolar deverão ser encaminhados



mensalmente pela Contratada à COALE/SEDUC, bem como deverá ser mantida uma cópia na unidade escolar. (ver modelo anexo – Apêndice IV).

10.1.56. A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente a execução do objeto do presente Termo.

11. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

11.2.1. Programa: 362; PA: 20974

22100022.12.362.144.20974.03.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.04.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.06.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.07.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.08.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.10.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.12.339039.1.5009100000.0

11.2.2. Gestão/Unidade: 22;

11.2.3.. Fonte de Recursos: 500;

11.2.4. Programa de Trabalho: 144;

11.2.5. Elemento de Despesa: 339039;

12. DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

APÊNDICE I: Tabela de Fator de Correção

APÊNDICE II: Termo de Recebimento

APÊNDICE III: Modelo do Teste de Aceitabilidade

APÊNDICE IV: Acompanhamento de Visita do Nutricionista

APÊNDICE V: Capacitação para Manipuladores de Alimentos - Frequência

APÊNDICE VI: Modelo de Apresentação de Grade de Cardápio

APÊNDICE VII: Descrição de Custos/Formação de Preços

ANEXO I: Dos Locais de Atendimento.

ANEXO II: Carta Proposta.



APÊNDICE I

Tabela de fator de correção

CARDÁPIOS (nomes das preparações)

LANCHE MANHÃ:

ALMOÇO:

LANCHE TARDE:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capita Edital (g/ml/unid)	Fator de Correção (FC)	Per capita com FC (g/ml/unid)
LANCHE MANHÃ			
ALMOÇO			
LANCHE TARDE:			
LANCHE NOITE:			

Obs 1: Informar qual a fonte de pesquisa foi utilizada para o Fator de Correção.

Obs 2: Descrever as preparações (refeições) – lanches manhã, almoço e lanche tarde.

Obs 3: Nos cardápios e análise nutricional deverá constar a assinatura do nutricionista responsável com o respectivo CRN.



APÊNDICE II

(Timbre da Escola)

TERMO DE RECEBIMENTO

Atesto, para os devidos fins e direitos, que a empresa _____, inscrita no CNPJ de nº _____, durante os _____ dias letivos de _____, forneceu _____ lanches manhã, _____ almoço, _____ lanches tarde, e _____ lanches noite, conforme serviço previamente autorizado.

Município, de ... de 20...

Fiscal de Contrato

(carimbo)



APÊNDICE III

MODELO DO TESTE DE ACEITABILIDADE

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.

O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidos pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição.

A metodologia do teste de aceitabilidade a ser utilizada para os alunos das Escolas Estaduais, deverá ser o da Avaliação de restos ou resto ingestão, e o índice de aceitabilidade deve ser de, no mínimo, 90% (noventa por cento).

AVALIAÇÃO DE RESTOS OU RESTO INGESTÃO

O método baseia-se na obtenção dos pesos referentes à refeição rejeitada e à refeição distribuída. Considera-se como refeição distribuída a subtração entre os pesos da alimentação produzida e a sobra de refeição limpa que não foi servida ao aluno.

Após a obtenção dos pesos das refeições rejeitadas e da refeição distribuída, os valores obtidos são inseridos nas fórmulas abaixo, com vista a obter o percentual de rejeição, que será utilizado no cálculo do PERCENTUAL DE ACEITAÇÃO (ÍNDICE DE ACEITABILIDADE).

PERCENTUAL DE REJEIÇÃO = (Peso da refeição x 100) / Peso da refeição distribuída

PERCENTUAL DE ACEITAÇÃO = 100 – PERCENTUAL DE REJEIÇÃO = % de aceitação

Para a realização da metodologia avaliação de resto (resto ingestão) é necessário que a CONTRATADA tenha disponível os seguintes materiais: balança, sacos plásticos para recolher os restos, e materiais de escritório para registrar os pesos obtidos dentre outros dados que forem necessários.

Como proceder:

1. Obtenção do peso da refeição distribuída

- Pesar e anotar o peso da preparação pronta que será servida para os alunos que farão parte do teste;
- Acompanhar o porcionamento;
- Ao término da distribuição pesar e anotar o peso da preparação que sobrou nos recipientes(sobra limpa).

2. Obtenção do peso da refeição rejeitada

Ao mesmo tempo em que se obtêm os pesos listados no item 1, deve-se também :

- Acompanhar a devolução dos pratos descartando os restos em uma lixeira com saco plástico. Ao término da distribuição, pesar e anotar o peso do resto de todos os alunos do estudo;
- Colocar outros rejeitos como: cascas de frutas (exemplo: melancia, mamão, melão, etc.) e o osso da carne em uma outra lixeira. Ao término da distribuição, pesar as partes não comestíveis. Lembre-se que na devolução dos ossos, deve-se retirar a parte comestível (carne e pele) e juntar



ao resto alimentar dos alunos. Não esqueça de descontar o peso dos ossos do peso de preparação ofertada (preparação pronta).

- **Obs:** Colocar outros rejeitos como copos plásticos, guardanapos, e outros descartáveis em uma outra lixeira, pois não há necessidade de ser pesado.



APÊNDICE IV

CHECK-LIST DE VISITA DO NUTRICIONISTA

Escola: _____ Município: _____

Empresa: _____ Mês: _____

Data: ____/____/____ Hora chegada: ____h:____min Hora saída: ____h:____min

() 1ª visita () 2ª visita

Verificação		Conformidade		Observações:
		Sim	Não	
1.	Limpeza e organização (cozinha)			
2.	Telas milimétricas (limpeza e manutenção)			
3.	Equipamentos, móveis e utensílios (limpeza e manutenção)			
4.	Identificação (etiqueta de nome e validade) nos alimentos reembalados/troca de recipiente			
5.	Uso de EPI e ausência de adornos			
6.	Limpeza e organização (estoque seco)			
7.	Produtos de limpeza armazenados separadamente			
8.	Armazenamento das amostras identificadas (72h)			
9.	Limpeza e organização (freezer e geladeiras)			
10.	Limpeza e organização (refeitório)			
11.	Higienização de talheres, pratos e copos			
12.	Armazenamento, PVPS			
13.	Balcão térmico (limpeza e manutenção – temperatura adequada)			



14.	Características sensoriais dos alimentos			
15.	Controle de vetores e pragas			
16.	Coletores de lixo com pedal			
17.	Exposição, execução e aceitação dos cardápios			
18.	Higienização dos alimentos (hortifruti)			
19.	Ralos com sistema de fechamento (conservação)			
20.	Contaminação cruzada			

Observações gerais:

Nutricionista
(CARIMBO)

Observações da gestão escolar:

Visto da gestão escolar:

Gestão escolar
(CARIMBO)



APÊNDICE V

(Logomarca da empresa)

CAPACITAÇÃO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS - FREQUÊNCIA

Escola: _____ Município: _____ nº Contrato: _____

Empresa: _____

- Temas abordados:

Carga – horária: _____

Data: ____/____/____

- Funcionários:

NOME	FUNÇÃO	ASSINATURA

- Metodologia:

Representante da Empresa

(CARIMBO)

Nutricionista

(CARIMBO - CRN)



APÊNDICE VI

MODELO DE APRESENTAÇÃO DE GRADE DE CARDÁPIO

SLOGAN DA EMPRESA					
RAZÃO SOCIAL					
CARDÁPIO SEMESTRE/ANO					
NOME DA ESCOLA - MUNICÍPIO					
1º e 3ª semana do mês					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações
Almoço	Descrição das preparações: Prato principal/Acompanhamentos/guarnições/saladas/Sobremesa	Descrição das preparações: Prato principal/Acompanhamentos/guarnições/saladas/Sobremesa	Descrição das preparações: Prato principal/Acompanhamentos/guarnições/saladas/Sobremesa	Descrição das preparações: Prato principal/Acompanhamentos/guarnições/saladas/Sobremesa	Descrição das preparações: Prato principal/Acompanhamentos/guarnições/saladas/Sobremesa
Lanche Tarde	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55 a 65% do VET	10 a 15% do VET	15 a 30% do VET
		g	g	g	
		%	%	%	
Nome, número do CRN e assinatura do Nutricionista					



2º e 4ª semana do mês					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações
Almoço	Descrição das preparações: Prato principal/Acompanhamentos/guarnições/ saladas/ Sobremesa	Descrição das preparações: Prato principal/Acompanhamentos/guarnições/ saladas/ Sobremesa	Descrição das preparações: Prato principal/Acompanhamentos/guarnições/ saladas/ Sobremesa	Descrição das preparações: Prato principal/Acompanhamentos/guarnições/ saladas/ Sobremesa	Descrição das preparações: Prato principal/Acompanhamentos/guarnições/ saladas/ Sobremesa
Lanche Tarde	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações	Descrição das preparações
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55 a 65% do VET	10 a 15% do VET	15 a 30% do VET
			g	g	g
			%	%	%
Nome, número do CRN e assinatura do Nutricionista					





APÊNDICE VII

Descrição de Custos/Formação de Preços

GRUPO _____						
	Coluna 1	Coluna 2	Coluna 3	Coluna 4	Coluna 5	Coluna 6
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CUSTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / MATÉRIA PRIMA (R\$)	DEMAIS CUSTOS (DIRETOS E INDIRETOS)	VALOR UNITÁRIO/ITEM (R\$)	QUANT./REFEIÇÕES	VALOR/TOTAL/ITEM (R\$)
01	Lanche manhã					
02	Almoço					
03	Lanche tarde					
04	Lanche Noite					
VALOR GLOBAL (R\$)						
VALOR GLOBAL R\$						
Valor por extenso (_____)						

Observação 1:

- **Coluna 2:** Custo dos gêneros alimentícios que compõem as refeições (lanche manhã, almoço e lanche tarde, lanche noite), serão utilizados como base para calcular o percentual de utilização dos 30% da Agricultura Familiar, conforme exigência da Lei Estadual nº 15.910, 11 de dezembro de 2011, Decreto Estadual nº 32.315, de 25 de agosto de 2017.

- **Coluna 3:** Auto declarar todos os demais custos que compõem a formação de preços, exceto o custo dos gêneros alimentícios que já constam na Coluna 2.

- **Coluna 4:** Valor Unitário/Item = Somatório das colunas 2 e 3.

- **Coluna 5:** Previsão da quantidade de refeições (Lanche manhã; Almoço e Lanche tarde) conforme consta no Termo de Referência, no subitem 4. **Das Especificações e Quantitativos.**

- **Coluna 6:** Valor Total = Valor Unitário/item da coluna 4 x Quantidade de refeições de cada item da Coluna 5.

- **Valor Global:** Somatório da Coluna 6.



Observação 2:

A licitante apresentará na sua Proposta (ANEXO II), os mesmos dados dos itens constantes na Coluna 4 (valor R\$), Coluna 5 (Quant./refeição), Valor Total/Item (Valor \$) e VALOR GLOBAL (Valor R\$) deste APÊNDICE.



ANEXO I – DOS LOCAIS DE ATENDIMENTO

CREDE	Município	Inep	Escola	Endereço	Bairro	Telefone	Cep
07	CANINDÉ	23264640	EEMT CAPELÃO FREI ORLANDO	RUA PAULINO BARROSO, 1289	CENTRO	(85) 33436814	62700000
07	CARIDADE	23049375	EEMT CASIMIRO BEZERRA DE ARAÚJO	AV. CEL. FRANCISCO LINHARES, 496	CENTRO	(85) 33241411	62730000
07	CARIDADE	23252529	EEMT JOSÉ NILTON SALVINO FRANCO	INHUPORANGA CARIDADE, 00	ZONA RURAL	(85) 33242167	62734000
07	CARIDADE	23259493	EEMP FRANCISCO PAIVA TAVARES	R. CEL. FRANCISCO LINHARES	ESTRADA VILA NOVA	33241336	62730000
07	GENERAL SAMPAIO	23044756	EEM EDITE ALCÂNTARA MOTA	RUA - DO CAMPO, S/N	CENTRO	(85) 33571011	62738000
07	ITATIRA	23050055	EEM ANTONIO SARINHO GUERRA	RUA DR. CLODALDO PINTO, S/N	CENTRO	(88) 34361043	62720000
			EXTENSÃO - EXTENSÃO MORRO BRANCO - 16 KM DA SEDE - EEF 7 DE SETEMBRO	Rua Imaculada Conceição, S/n - Distrito de Morro Branco, Zona Rural, Itatira - CE			
07	ITATIRA	23050764	EEM NAZARÉ GUERRA	AV. NOSSA SENHORA DO CARMO, S/N	CENTRO	(88) 34363890	62725000
			EXTENSÃO - ESCOLA EDUARDO O BARBOSA-CACHOEIRA - 39KM DA SEDE	Rua Coração de Jesus, S/n - Distrito de Cachoeira, Itatira - CE			
			EXTENSÃO - ESCOLA JOSE PEREIRA-BANDEIRA NOVO - 54KM DA SEDE	Av. José Batista Nunes, 02 - Distrito de Bandeira Novo, Itatira - CE			
07	PARAMOTI	23051671	EEMT TOMÉ GOMES DOS SANTOS	RUA ORLEANS FARIAS, S/N	SANTA CECÍLIA	(85) 33201418	62736000
			EXTENSÃO - MANUEL CORDEIRO ESCOLA MUNICIPAL	Comunidade de Bento, S/n - Zona Rural, Paramoti - CE			
07	SANTA QUITÉRIA	23082103	EEM ARAÇI MAGALHÃES MARTINS	RUA RAIMUNDO MESQUITA SOBRINHO, 521	PIRACICABA	(88) 36280454	62280000
			EXTENSÃO - EXTENSÃO PURGA DE LEITE 87 KM DA SEDE - EMEF JUSTINO FERREIRA MENDONÇA	Fazenda Purga de Leite, S/n - Distrito Riacho das Pedras, Zona Rural, Santa Quitéria - CE			
07	SANTA QUITÉRIA	23277521	EEMT JOÃO DE MESQUITA BRAGA	RUA ABNER RODRIGUES VERASTRAPIA	SANTA QUITÉRIA, CE		62280000
07	SANTA QUITÉRIA	23545534	EEMT MARIA NEUSA ARAÚJO MOURA	RUA ANTONIA BRAGA, S/N	LISILÂNDIA	(88) 36283060	62299000
			EXTENSÃO - EXTENSÃO MALHADA GRANDE 52 KM DA SEDE - EMEF MARIA NAZARÉ	Rua Abílio Braga, S/n - Distrito Malhada Grande, Santa Quitéria - CE			
08	ARACAPÉ	23051850	EEMT MARIA DO CARMO BEZERRA	RUA SEBASTIAO BEZERRA, S/N	CENTRO	(85) 33731931	62785000
08	ARACIABÁ	23051930	EEM ALMIR PINTO	RUA SANTOS DUMONT, 363	CENTRO	(85) 33375694	62750000
08	ARACIABÁ	23052643	EEMT JOÃO ALVES MOREIRA	PRAÇA CONGO DEMETRIO ELIZEU DE LIMA, S/N	VAZANTES	(85) 33374061	62750000
			EXTENSÃO - EXTENSÃO - IDEAL	Av. Jaime de Souza Nobre - Distrito de Ideal, Araciabá - CE			
08	BATURITE	23272260	EEMP CLEMENTE QUINTO TAVORA ARRUDA	CE-0356, S/N	SANHARÃO	(85) 33470890	62760000
08	CAPISTRANO	23054409	EEMT DEPUTADO UBIRATAN DINIZ DE AGUIAR	JOSE SARAIVA SOBRINHO, S/N	CENTRO	(85) 33261940	62748000
				RUA CORONEL FRANCISCO DE MATOS			
08	GUARAIMIRANGA	23054530	EEMT ZÉLIA DE MATOS BRITO	BRITO, 280	CENTRO	(85) 33211260	62766000
08	ITAPIUNA	23054808	EEM FRANKLIN TAVORA	RUA AVENIDA SÃO CRISTÓVÃO, 280	CENTRO	(88) 34311022	62740000
08	ITAPIUNA	23246642	EEMT VEREADORA EDIMAR MARTINS DA CUNHA	RUA VIA FÉREIRA, S/N	CAIO PRADO	(88) 34312023	62742000

CREDE	Município	Inep	Escola	Endereço	Bairro	Telefone	Cep
08	MULUNGU	23055693	EEMT PROFESSOR MILTON FAÇANHA ABREU	PRAÇA COLETOR BEZERRA BORGES, 293	CENTRO	(85) 33281961	62764000
08	QCARÁ	23057793	EEMT ALMIR PINTO	RUA CASSIANO CORREIA, S/N	CENTRO	(85) 33221951	62755000
08	QCARÁ	23252383	EEMT JOSEFA CLEMENTINO FERREIRA DE OLIVEIRA	FALTA ENDREÇO, S/N	QURUPIRA	-	62755000
08	QCARÁ	23274107	EEMP MARIA MÔSA DA SILVA	RODOVIA CE 257, S/N	PRAINHA	91366012	62755000
08	PACOTI	23055995	EEMT MENEZES PIMENTEL	RUA DUARTE HOLANDA, 573	CENTRO	(85) 33251166	62770000
08	PALMÁCIA	23056177	EEMT MARIA AMÉLIA PERDIGÃO SAMPAIO	RUA FRANCISCO DE QUEIROZ, 632	CENTRO	(85) 33391811	62780000
08	PALMÁCIA	23268638	MARIA GISELA COELHO TEIXEIRA EEMP	CE 065- COMUNIDADE DE BASÍLIO - PALMÁCIA, S/N	BASÍLIO	(85) 33391120	62780000
08	REDEÇÃO	23056806	EEMT DR. BRUNILDO JACÓ	AV. CONTORNO SUL, S/N	CONJUNTO ANTONIO BONFIM	(85) 33322652	62790000
08	REDEÇÃO	23494000	EEMT PADRE SARAIVA LEÃO	PRAÇA JOAQUIM TAVORA, 160	CENTRO	(85) 33322654	62790000
				RUA CARMOZITA FERREIRA CASSIANO, S/N			
09	BEBERIBE	23244828	EEM FRANCISCA MOREIRA DE SOUZA	Br 304 Km 20	CENTRO	(85) 33274990	62840000
09	BEBERIBE	23274972	EEM JAIME TOMAZ DE AQUINO	PARAJURU	BEBERIBE - CE		62847000
09	BEBERIBE	23277874	EEMT RAIMUNDO NONATO CARLOS DOS SANTOS	ESTRADA DO PRATIAS, S/N	CASCABEL	(85) 33348320	62850000
09	CASCABEL	23060174	EEM RONALDO CAMINHA BARBOSA	RUA ISAAC BENICIO, S/N	CENTRO	(85) 33673580	62856000
09	CASCABEL	23265000	EEMT MARCONI COELHO REIS	AVENIDA HORTENSIA, 2283	ESPAÇO NOBRE	(85) 33345377	62850000
09	CASCABEL	23277912	EEMT DE CASCAVEL	RUA GABRIEL BARBOSA, 619	BESSALÂNDIA	33341378	62850000
09	CHOROZINHO	23248998	EEM WLADIMIR RORZ	AV. DR. LUIZ COSTA, S/N	LEIÕES	(85) 33191728	62875000
				BR 116, KM 69, RUA G S N CONJ. URMIA ALZIRA			62875000
09	CHOROZINHO	23277882	EEM LUIZETE ALBANO DE FREITAS MENEZES	AV. JUVENAL DE CASTRO, 609	CENTRO	33361324	62880162
09	HORIZONTE	23278021	EEMT MARIA DOLORES ALCÂNTARA E SILVA	RODOVIA CD-253	QURIMATA		62870000
09	PAÇAUS	23277890	EEM DE QURIMATA				





ANEXO II – CARTA PROPOSTA

À

Central de Licitações do Estado do Ceará

Ref.: Pregão Eletrônico nº _____

A proposta encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos.

1. Identificação do licitante:

- Razão Social:
- CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo:
- Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):
- Telefone, celular, fax, e-mail:

2. Condições Gerais da Proposta:

- A presente proposta é válida por _____ (_____) dias, contados da data de sua emissão.

3. Formação do Preço

GRUPO _____					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Lanche manhã				
2	Almoço				
3	Lanche tarde				
4	Lanche noite				
VALOR GLOBAL R\$					
Valor por extenso (_____)					

DECLARO, sob as sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, que toda documentação anexada ao sistema é autêntica.

Local e data

Assinatura do representante legal

(Nome e cargo)



ANEXO IV – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

Contrato nº ____ / 20__ –

Processo nº 22001.060480/2024-76

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO CEARÁ, POR INTERMÉDIO DA _____, E A EMPRESA _____, ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

O ESTADO DO CEARÁ, por intermédio da **SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**, situada(o) no Centro Administrativo Governador Virgílio Távora, na Av. Gal. Afonso Albuquerque Lima, s/n, Cambéba, Fortaleza/CE, CEP: 60.822-325, inscrita(o) no CNPJ sob o Nº 07.954.514/0001-25, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) _____, Secretário(a) da Educação, brasileiro(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/CE, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, residente e domiciliado(a) em Fortaleza/CE, e a **EMPRESA** _____, com sede na _____, nº _____, Bairro: _____, Cidade/UF, CEP: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo(a) Sr.(a). _____, brasileiro(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/UF, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente contrato tem como fundamento o Pregão Eletrônico nº 20240021, e seus anexos, os preceitos do direito público, Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA

2.1. O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do Pregão Eletrônico nº 20240021, o Termo de Referência, a proposta do contratado e eventuais anexos dos respectivos documentos os quais constituem parte deste instrumento, independente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. O objeto do presente instrumento é a prestação dos serviços de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional de abrangência das Coordenadorias Regionais de Desenvolvimento da Educação – CREDEs 7, 8 e 9, e alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas, nas condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência do edital e na proposta do CONTRATADO.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze), contado do(a) sua publicação, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do art. 106 e 107 c/c o art. 94 tudo da Lei nº 14.133/2021.



4.1.1. A prorrogação de que trata este subitem é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA.

4.1.2. O fornecimento é enquadrado como continuado tendo em vista que a aquisição de gêneros alimentícios está condicionado à sua essencialidade, à sua necessidade para a administração desempenhar suas atividades e que sua interrupção pode comprometer a continuidade dos serviços, sendo a vigência plurianual a mais adequada, considerando a vantajosidade econômica.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O regime da execução contratual, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, recebimento do objeto, obrigações e demais condições constam no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. O valor total da contratação é de R\$ _____ (_____)

7.1.1. 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.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO E DO RECEBIMENTO

8.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes, bem como, as condições de recebimento, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este instrumento de contrato.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, ou seja, a data da pesquisa constante no Mapa Comparativo de Preços.

9.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

9.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

9.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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



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

9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

10.1. As obrigações referentes ao CONTRATANTE e ao CONTRATADO encontram-se, respectivamente, definidas no Termo de Referência, parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)

11.1. O CONTRATADO declara que tem ciência da existência da LGPD e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, o CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.

11.1.1. O CONTRATADO somente poderá tratar dados pessoais nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais poderá realizar o tratamento para fins distintos da execução dos serviços especificados no certame ou no contrato administrativo.

11.2. O tratamento de dados pessoais será realizado de acordo com as hipóteses de tratamento previstas nos arts. 7º, 11, 14, 23, 24 e 26 da LGPD e somente para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular, observando a persecução do interesse público e os princípios do art. 6º da LGPD e 37 da Constituição Federal de 1988.

11.3. O CONTRATADO deverá indicar, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da publicação do Aditivo, a identidade e informações de contato do seu Encarregado de Proteção de Dados, bem como, se aplicável, o endereço da página eletrônica onde essa designação é realizada, conforme estabelecido no § 1º do art. 41 da LGPD e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

11.4. O CONTRATADO deverá cooperar com a Administração Direta e Indireta do Estado do Ceará no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público e Órgãos de Controle, quando relacionados ao objeto contratual.

11.5. O CONTRATADO não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

11.5.1. Caso autorizada transmissão de dados pelo CONTRATADO a terceiros, as informações fornecidas e/ou compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual, adotando procedimentos de segurança que assegurem a sua confidencialidade, integridade e disponibilidade dos dados.

11.5.2. As PARTES se obrigam a zelar pelo sigilo dos dados, garantindo que apenas as pessoas que efetivamente precisam acessá-los o façam, submetendo-as, em todo caso, ao dever de confidencialidade.

11.6. Ocorrendo o término do tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da mesma lei, 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.

11.6.1. O CONTRATADO não poderá deter cópias ou backups, informações, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

11.6.2. O CONTRATADO deverá eliminar os dados pessoais a que tiver conhecimento ou posse em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual tão logo não haja necessidade de seu tratamento.

11.6.3. O CONTRATADO fica obrigado a devolver todos os documentos, registros e cópias que contenham informação, dados pessoais, e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data de qualquer uma das hipóteses de extinção do contrato, restando autorizada a conservação apenas nas hipóteses legalmente previstas,

11.7. Caso as PARTES necessitem subcontratar atividades relacionadas ao certame/contrato em que haja tratamento dos dados, deverão exigir a vinculação do SUBCONTRATADO (suboperador) aos critérios definidos neste instrumento, fazendo-o assinar um termo de adesão ao presente contrato.

11.7.1. O CONTRATANTE deverá ser informado no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de subcontratação (suboperadores) firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

11.7.2. Em caso de subcontratação, o CONTRATADO e o SUBCONTRATADO responderão em regime de solidariedade por eventuais danos causados aos titulares, o CONTRATANTE e a terceiros, em virtude de qualquer conduta comissiva ou omissiva inerente ao tratamento dos dados.

11.7.3. O CONTRATADO deverá assegurar que o subcontratado oferecerá o mesmo nível de segurança dos dados, produzindo e guardando evidências disso;

11.8. As PARTES devem adotar boas práticas de governança e medidas técnicas e administrativas em relação ao tratamento dos dados, compatíveis com a estrutura, a escala e o volume de suas operações, bem como a sensibilidade dos dados tratados.

11.8.1. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, inclusive dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta cláusula.

11.8.2. O CONTRATADO se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais, agirão de acordo com o presente contrato, com as leis de proteção de dados e que estes respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, documento que estar disponível em caráter permanente para exibição do CONTRATANTE, mediante solicitação.

11.8.3. O CONTRATADO deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do CONTRATANTE, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente Contrato.

11.9. Em caso de incidente de segurança em relação aos dados tratados neste certame/contrato, que comprometa a confidencialidade, a integridade e a disponibilidade dos dados, a PARTE que



sofreu o incidente deverá comunicar imediatamente a ocorrência a partir de uma notificação que conterá, no mínimo:

- a) Data e hora do incidente;
- b) Data e hora da ciência pela PARTE responsável;
- c) Descrição dos dados pessoais afetados;
- d) Número de titulares afetados;
- e) Relação dos titulares envolvidos;
- f) Riscos relacionados ao incidente;
- g) Indicação das medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados;
- h) Motivos da demora, no caso de a comunicação não haver sido imediata;
- i) Medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo;
- j) O contato do Encarregado de Proteção de Dados ou de outra pessoa junto a qual seja possível obter maiores informações sobre o ocorrido;

11.9.1. Na hipótese descrita acima, as PARTES atuarão em regime de cooperação para:

- a) Definir e implementar as medidas necessárias para fazer cessar o incidente e minimizar seus impactos;
- b) Prover as informações necessárias à apuração do ocorrido no menor prazo possível;
- c) Definir o padrão de respostas a serem dadas aos titulares, terceiros, à ANPD e demais autoridades competentes.

11.10. Os dados obtidos em razão deste contrato serão armazenados em um banco de dados seguro, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso (*log*), adequado controle baseado em função (*role based access control*) e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir inclusive a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento dessas informações com terceiros;

11.11. A critério do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocado a colaborar na elaboração do Relatório de Impacto à Proteção de Dados Pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente dos serviços objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

11.12. O CONTRATADO indenizará o CONTRATANTE, em razão do não cumprimento por parte da CONTRATADA das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face do CONTRATANTE a esse título.

11.13. Em caso de responsabilização do Estado por danos e/ou violações à LGPD decorrentes do objeto do contrato, deverá ser apurado os danos que efetivamente cada uma das partes causarem ao titular dos dados, para fins de assegurar o direito de regresso do Estado nos termos da legislação.

11.13.1. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.



11.14. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da Lei nº 13.709/2018 deverão ser comunicados à ANPD.

11.15. Este instrumento pode 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor contratual, que deverá ser prestada até 10 (dez) dias úteis a contar da assinatura deste instrumento.

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

12.3. 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, ressalvado o disposto no subitem 12.5, deste instrumento de contrato.

12.4. 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.

12.5. 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.

12.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

12.6.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

12.6.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao CONTRATADO; e

12.6.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo CONTRATADO, quando couber.

12.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no subitem 12.6, observada a legislação que rege a matéria.

12.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONTRATANTE, em conta específica no Banco Bradesco S.A., com correção monetária.

12.9. 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 da Economia.

12.10. 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 art. 827 do Código Civil.

12.11. 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.



12.12. 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 _____ (_____) dias úteis, contados da data em que for notificada.

12.13. O CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

12.14. 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.

12.15. 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 nº 662, de 11 de abril de 2022.

12.16. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que o CONTRATADO cumpriu todas as cláusulas do contrato.

12.17. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao CONTRATADO.

12.18. O CONTRATADO autoriza o CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste contrato.

12.19. Além da garantia de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação possui previsão de garantia do serviço a ser executado, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme o caso e condições estabelecidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o CONTRATADO que:

13.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

13.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

13.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

13.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2. Serão aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:



13.2.1. Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, deste contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8 deste contrato, bem como nos subitens 13.1.2, 13.1.3 e 13.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

13.2.4. Multa:

13.2.4.1. Moratória de 0,5% (cinquenta centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

13.2.4.2. Moratória de 0,7% (setenta centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

13.2.4.2.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

13.2.4.3. Compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

13.3. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

13.4. Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

13.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao CONTRATADO, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.6.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.6.2. As peculiaridades do caso concreto;

13.6.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.6.4. Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

13.6.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.



13.8. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

13.9. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicados, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal e no Certificado de Registro Cadastral (CRC) do Estado do Ceará.

13.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

13.11. Os débitos do CONTRATADO para com o CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o CONTRATADO possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE.

13.11.1. Na impossibilidade do pagamento da multa por meio de descontos dos créditos existentes ou da garantia contratual, o CONTRATADO recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do CONTRATANTE, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. Este contrato se extingue nas seguintes hipóteses:

I- Quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto, e.

II- Quando mesmo não cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, ocorrer algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

a) Na hipótese do inciso II aplicam-se também os arts. 138 e 139 da mesma Lei.

14.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica CONTRATADA, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

14.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.3.3. Indenizações e multas.

14.4. 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.



14.5. Este contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo pelo CONTRATANTE, mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes do previsto no inciso VIII, do art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021, sem que caiba ao CONTRATADO, direito à indenização de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada, conforme o caso:

15.1.1. Gestão/Unidade: 22

15.1.2. Fonte de Recursos: 500

15.1.3. Programa de Trabalho: 144

15.1.4. Elemento de Despesa: 339039

15.1.5. Funcional Programática:

22100022.12.362.144.20974.03.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.04.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.06.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.07.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.08.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.10.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.12.339039.1.5009100000.0

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

16.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas estaduais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no



respectivo sítio oficial na Internet, em atenção a Lei nº 12.527/2011, regulamentada no Estado do Ceará pela Lei nº 15.175/2012.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1. Fica eleito o foro do município da sede do CONTRATANTE, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica do CONTRATANTE, e do qual se extraíram 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Local e data

(nome do representante)

CONTRATANTE

(nome do representante)

CONTRATADO

Testemunhas:

(nome da testemunha 1)

RG:

CPF:

(nome da testemunha 2)

RG:

CPF:

Visto:

(nome do(a) procurador(a)/assessor(a) jurídico(a) da CONTRATANTE)



ANEXO V – MODELO DO TERMO DE ATESTADO DE VISTORIA/DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____

PROCESSO Nº _____

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

Eu, _____ (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa _____, DECLARO, para os devidos fins, que visitei os locais e as condições onde serão executados os serviços de _____, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características dos serviços, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório nº _____ do(a) _____ (unidade contratante), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

Local e data,

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE)

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

NOME (RESPONSÁVEL DA UNIDADE CONTRATANTE)

(assinatura e carimbo constando o nome)