



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250010 – SEDUC/COALE/CEALE
NUP Nº 22001.006165/2025-84
UASG: 943001
NÚMERO COMPRASNET: 90187/2025

A **SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**, por intermédio do Pregoeiro e do membro da equipe de apoio designados por ato do Governador do Estado, que ora integra 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 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 18, 19 e 20, 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/aceso-a-informacao/consulta-detalhada>.

5.2. O certame será realizado por meio do sistema do Compras.gov.br, no endereço eletrônico <https://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortal.asp>, pelo(a) Pregoeiro(a) Marcos Antônio Frota Ribeiro.

5.3. A audiência 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 conforme disposto na Portaria/PGE nº 38/2022, publicada na pg. 18 do DOE de 17/03/2022.

5.4. A equipe de apoio atende pelo telefone de nº (85) 3459-6516 e pelo e-mail: licitacao@pge.ce.gov.br.

6. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

6.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 03/04/2025

6.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 22/04/2025, às 9h

6.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 22/04/2025, 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; Fonte: 500; Elemento de Despesa: 339039

22100022.12.362.144.20974.01.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.02.339039.1.5009100000.0

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, excluía 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 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após a conclusão da licitação.

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 declarações formais e/ou termos de compromissos exigidos, não implicará na desclassificação ou inabilitação imediata do licitante. Compete ao Pregoeiro 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 condutas 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. O não preenchimento correto dos campos ensejará a desclassificação do licitante.

13.1.2. 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; e

14.10.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso 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 valor superior a lance já registrado por ele mesmo no sistema.

14.12. O valor final mínimo parametrizado na forma do subitem 14.10 possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o Pregoeiro, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

Modo de disputa

14.13. Será adotado o modo de disputa **“aberto e fechado”** no qual 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 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 no intervalo estabelecido no subitem anterior, 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.

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

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

14.21.2. 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;

14.21.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, comprovado mediante a apresentação do Selo Empresa Amiga da Mulher, criado pela Lei Federal nº 14.682, de 20 de setembro de 2023 ou por quaisquer outros selos que representem ações de equidade entre homens e mulheres, criados pelos Estados e/ou Distrito Federal.

14.21.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme as diretrizes estabelecidas pela Controladoria-Geral do Estado ou, em sua ausência, pela Controladoria-Geral da União para as empresas privadas.

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

14.22.1. Empresas estabelecidas no território do Estado do Ceará;

14.22.2. Empresas brasileiras;

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

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

14.23. Permanecendo empate após aplicação de todos os critérios de desempate de que trata a lei, proceder-se-á o sorteio das propostas empatadas, pelo sistema Compras.gov.br, conforme Acórdão TCU nº 723/2024 Plenário.

14.23.1. Na impossibilidade do sorteio pelo sistema Compras.gov.br, serão adotadas as seguintes providências, a ser realizado em ato público:

I – 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;

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

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

14.24. 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.

14.24.1. 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.

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

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

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

14.26. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado para no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, prorrogável por igual período na forma do art. 49 do Decreto Estadual nº 35.067/2022, após a negociação realizada, anexar a proposta adequada ao último lance por ele ofertado, acompanhada, dos documentos a ela pertinentes citados no subitem abaixo.

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

14.27.1. A licitante deverá apresentar 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.

14.27.2. A licitante deverá comprovar a exequibilidade do preço unitário, que deverá ser demonstrada com apresentação de Planilha de Custos e Formação do Preço na forma do Apêndice VII, que agrega a apropriação de Custos Diretos (Despesas e Custos Variáveis + Despesas e Custos Fixos) + Custos Indiretos + Tributos e Lucro, correlacionados integralmente com o cardápio planejado constante no Apêndice VI.

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 9.5 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 14.26 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. 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. DA FASE DE HABILITAÇÃO

16.1. Os documentos previstos no subitem 12 do Anexo I – Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.2. 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.

16.3. 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.

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

16.5. 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.

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

16.7. 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.

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

16.8.1. 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.

17. DOS RECURSOS

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

17.2. 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.

17.3. Quando a decisão do Pregoeiro importar em abertura de prazo recursal, será comunicada a retomada da sessão pública com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, no sítio eletrônico utilizado para realização do certame.

17.3.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

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

17.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 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.

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

17.7. 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.

17.7.1. 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.

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

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

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

17.11. 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.

18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18.1.5. Fraudar a licitação;

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

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

18.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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

18.2. 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:

18.2.1. Advertência;

18.2.2. Multa;

18.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

18.2.4. 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;

18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

18.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

18.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

18.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

18.4. 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.

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

18.4.1.1. Para as infrações previstas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato licitado.

18.4.1.2. Para as infrações previstas nos subitens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, a multa será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

18.5. 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.

18.6. 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.

18.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, 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.

18.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos subitens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3 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 nº 14.133/2021.

18.9. 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 18.1.3, 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.

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

18.10. 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.

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 III – Termo de Referência e Minuta do Termo de Contrato, parte integrante deste edital.

20.6. Da Subcontratação

20.6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

20.7. Da Garantia contratual

20.7.1. Será exigida garantia contratual nos termos e prazos estabelecidos no subitem 6.2 do Termo de Referência. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa.

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, excluir-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.

21.5.1. Erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica, serão sanados pelo Pregoeiro mediante decisão em despacho fundamentado, registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação, conforme inciso VIII do art. 24, o § 4º do art. 75 e o inciso V do art. 98, todos do Decreto Estadual nº 35.067/2022.

21.5.2. Considera-se, dentre outros, erro no preenchimento da proposta, passível de correção, os erros aritméticos, a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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 – Carta Proposta

Anexo III – Minuta do Termo de Contrato

Anexo IV – Modelo do Termo de Atestado de Vistoria/Declaração

Anexo v – Modelo do Termo de Declaração de renúncia à vistoria

Fortaleza/CE, 18 de março de 2025.

Carla Karine do Nascimento Sousa
Ordenadora de Despesas / Coordenadora Financeiro
SEXEC-PGI/COFIN

Ana Talita Ferreira Alves
Coordenadora Jurídica
SEDUC-ASJUR
Analisado e aprovado o processo da contratação pela assessoria jurídica

Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA
Processo nº 22001.006165/2025-84
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 18, 19 e 20, 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, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, sob regime de execução indireta EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS

GRUPO 1 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI SANTA TEREZA – ALTANEIRA.			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	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 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. 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 241 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	51.815
2	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. Pratos Proteicos:	UND	51.815

Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 241 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
--	--	--

3	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 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. 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 241 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	51.815
4	LANCHE DA 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 <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer pre-	UND	3.225



	paração. Obs2.: Deverão ser atendidos 15 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
--	---	--	--

GRUPO 2 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI ANTÔNIO MOTA – ANTONINA DO NORTE.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
5	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 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. 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 314 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	67.510
6	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 (lombo, pernil).	UND	67.510

	Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadas: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 314 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
7	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 de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.	UND	67.510

	- 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. 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 314 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
--	---	--	--

GRUPO 3 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI DONA CARLOTA TÁVORA – ARARIPE.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
8	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 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. 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 440 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	94.600

9	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano.	UND	90.085
---	---	-----	--------

	Obs1.: Deverão ser atendidos 419 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
10	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 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. 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 444 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	95.460
11	LANCHE DA 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	2.795



	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 13 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 4 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI RAIMUNDO MOACIR ALENCAR MOTA – ASSARÉ.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
12	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 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. 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 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	45.580
13	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. Pratos Proteicos: Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.	UND	45.580

	Carne de sol. Charque. Suína: magra (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 212 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
14	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 iogur-	UND	45.580

	te, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou 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. 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 212 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
15	LANCHE DA 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 <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 29 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.	UND	6.235

GRUPO 5 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI PROFESSORA MARIA DOLORES ARRAIS – CAMPOS SALES.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
16	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 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. 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 461 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	99.115
17	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo.	UND	91.375



	Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 425 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
18	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 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	UND	96.750

	frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce. 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 450 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
19	LANCHE DA 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 <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 49 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.	UND	10.535
GRUPO 6 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI ESTADO DA BAHIA – CRATO.			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
20	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição	UND	73.530

	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 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. 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 215 (duzentos e quinze) dias.		
21	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadas: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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.	UND	73.530



	<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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 342 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
22	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 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. 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.	UND	83.635

	Obs2.: Deverão ser atendidos 389 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
23	LANCHE DA 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 79 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.	UND	16.985
GRUPO 7 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI GOVERNADOR ADAUTO BEZERRA – CRATO.			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
24	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 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	102.125

	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. 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 475 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
25	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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	102.125

	<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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 475 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
26	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 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. 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 475 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	102.125

GRUPO 8 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI JUVÊNCIO BARRETO – CRATO.**

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

27	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 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. 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 266 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias. Destes, 68 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.	UND	57.190
28	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). <u>Guarnições:</u> Macarrão: espaguete, talharim, parafuso, etc.	UND	42.570

	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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 198 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
29	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 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. f) Baião de dois, acompanhado de frango assado. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã	UND	55.470

	ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.		
	Obs2.: Deverão ser atendidos 258 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias. Destes, 60 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.		
30	LANCHE DA 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 61 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.	UND	13.115

GRUPO 9 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI PREFEITO RAIMUNDO COELHO BEZERRA DE FARIAS – CRATO.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
31	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 de leite/ pão in-	UND	114.165

	tegral; 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. 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 531 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
32	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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	UND	114.165

	<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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 531 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
33	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 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. 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 531 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	114.165

Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI TEODORICO TELES DE QUENTAL – CRATO.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
34	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 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. 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 343 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	73.745
35	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berin-	UND	73.745



	jela, 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 343 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
36	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 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	UND	73.745

	pão de leite. e) Munguzá doce. 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 343 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
--	--	--	--

GRUPO 11 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI WILSON GONÇALVES – CRATO.

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 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. 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 484 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	104.060
38	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. Pratos Proteicos: Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha.	UND	104.060

	Carne de sol. Charque. Suína: magra (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 484 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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 iogur-	UND	104.060

te, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou 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. 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 484 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
---	--	--

GRUPO 12 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI PADRE LUÍS FILGUEIRAS – NOVA OLINDA.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
40	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 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. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer pre-	UND	95.245

	paração. Obs2.: Deverão ser atendidos 443 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
41	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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.	UND	95.245

	Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, corante, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerão, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 443 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
42	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 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. 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 443 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	95.245
43	LANCHE DA 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.	UND	25.370

	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 118 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 13 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI MENEZES PIMENTEL – POTENGI.**

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 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. 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 345 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	74.175
45	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. Pratos Proteicos: Carnes:	UND	74.175

	Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 345 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
46	LANCHE DA TARDE: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios.	UND	74.175

	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 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. 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 345 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
47	LANCHE DA 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 <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 72 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.	UND	15.480

GRUPO 14 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI LÍDIA BEZERRA – SABOEIRO.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
48	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 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. 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 552 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	118.680
49	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo.	UND	118.680



	Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 552 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
50	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 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	UND	118.680

	frango ou sardinha. d) Mingau de farinha láctea e aveia ou milho, acompanhado de pão de leite. e) Munguzá doce. 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 552 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
51	LANCHE DA 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 <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 144 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos. Destes, 79 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.	UND	30.960

GRUPO 15 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI JOSÉ WALDEMAR DE ALCANTARA E SILVA – SALITRE.**

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

52	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 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. 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 379 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	81.485
53	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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	81.485

	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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 379 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
54	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 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. 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 pre-	UND	81.485

	paração. Obs2.: Deverão ser atendidos 379 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
55	LANCHE DA 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 299 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.	UND	64.285

GRUPO 16 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI ADRIÃO DO VALE NUENS – SANTANA DO CARIRI.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
56	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 de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou carne moída ou frango desfiado ou queijo.	UND	65.575

	- 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. 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 305 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
57	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc.	UND	65.575

	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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 305 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
58	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 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. 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 305 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	65.575
59	LANCHE DA 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 iogur-	UND	65.145

	te, 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 303 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos. Destes, 193 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.		
--	---	--	--

GRUPO 17 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI ALMIRO DA CRUZ – BARBALHA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
60	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 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.	UND	101.910

	e) Munguzá doce. 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 474 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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,	UND	101.910

	graviola, etc). Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, corante, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerico, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 474 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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 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. 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 474 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	101.910

GRUPO 18 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI VIRGÍLIO TÁVORA – BARBALHA.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
63	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição	UND	132.225

	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 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. 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 615 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
64	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadas: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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.	UND	132.225



<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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 615 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
---	--	--

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 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. 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 615 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	132.225
----	--	-----	---------

GRUPO 19 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEM PLÁCIDO ADERALDO CASTELO – CARIRIAÇU.**

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 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	75.680

	pão de leite. e) Munguzá doce. 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 352 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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. Suína: magra (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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, me-	UND	49.880

	lão, 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 232 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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 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. 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 344 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	73.960
69	LANCHE DA 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.	UND	12.470

	- 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 58 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 20 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI SÃO PEDRO – CARIRIAÇU.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
70	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 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. 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 382 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	82.130



71	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano.	UND	82.130
----	---	-----	--------

	Obs1.: Deverão ser atendidos 382 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
72	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 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. 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 382 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	82.130
73	LANCHE DA 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	10.965



	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 51 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 21 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional – **EEEP PAULO BARBOSA LEITE – CARIRIAÇU.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
74	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 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. 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 369 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	79.335
75	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.	UND	79.335



	Charque. Suína: magra (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 369 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
76	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:	UND	79.335

	- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou 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. 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 369 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
--	--	--	--

GRUPO 22 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI GABRIEL BEZERRA DE MORAIS – FARIAS BRITO.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
77	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 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. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.	UND	75.465



	Obs2.: Deverão ser atendidos 351 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
78	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas,	UND	75.465

	coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 351 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
79	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 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. 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 366 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias. Destes, 15 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.	UND	78.690

GRUPO 23 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI MIGUEL SARAIVA PINHEIRO – GRANJEIRO.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
80	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 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	48.590

	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. 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 226 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
81	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, ce-	UND	48.590

	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. <u>Condimentos / temperos:</u> sal, alho, açafrão, vinagre, óleo (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 226 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
82	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 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. 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 226 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	48.590
83	LANCHE DA 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	5.160

	- 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 24 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
--	---	--	--

GRUPO 24 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI GOVERNADOR ADAUTO BEZERRA – JARDIM.

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 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. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã	UND	184.040

	ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 856 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
85	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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).	UND	184.040



	Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 856 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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, ou salada de frutas, acompanhado de: - Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou 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. 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 856 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	184.040
87	LANCHE DA 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.	UND	25.370

	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 118 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 25 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional – **EEEP ADERSON BORGES DE CARVALHO – JUAZEIRO DO NORTE.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
88	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 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. 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 350 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	75.250

89	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano.	UND	75.250
----	---	-----	--------

	Obs1.: Deverão ser atendidos 350 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
90	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 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. 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 350 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	75.250

GRUPO 26 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional – **EEEP PROFESSOR MOREIRA DE SOUSA – JUAZEIRO DO NORTE.**

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 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	104.275

	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. 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 485 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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. Charque. Suína: magra (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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	104.275

	<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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 485 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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 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. 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 485 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	104.275

GRUPO 27 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI AMÁLIA XAVIER – JUAZEIRO DO NORTE.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
94	LANCHE DA MANHÃ Alimentos que deverão ser utilizados para a composição	UND	90.515



	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 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. 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 421 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
95	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadas: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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.	UND	82.130



	<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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 382 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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 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. 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.	UND	89.010

	Obs2.: Deverão ser atendidos 414 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
97	LANCHE DA 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 24 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.	UND	5.160

GRUPO 28 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI ALAIDE SILVA SANTOS – JUAZEIRO DO NORTE.

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 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,	UND	76.540

	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. 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 356 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
99	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, couve flor, etc.	UND	72.455

	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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 337 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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 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. 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 372 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	79.980
101	LANCHE DA 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	UND	16.340

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 76 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
---	--	--

GRUPO 29 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI DOM ANTONIO CAMPELO DE ARAGÃO – JUAZEIRO DO NORTE.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
102	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 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. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã	UND	68.370

	ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação. Obs2.: Deverão ser atendidos 318 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
103	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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).	UND	68.370



	Doce: doce mariola, mel e rapadura. Condimentos / temperos: sal, alho, açafrão, vinagre, óleo (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 318 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
104	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 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. 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 318 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	68.370
105	LANCHE DA 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.	UND	13.760

	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 64 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
--	---	--	--

GRUPO 30 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI DONA MARIA AMÉLIA BEZERRA – JUAZEIRO DO NORTE.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
106	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 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. 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 498 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	107.070

107	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano.	UND	107.070
-----	---	-----	---------

	Obs1.: Deverão ser atendidos 498 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
108	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 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. 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 498 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	107.070

GRUPO 31 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI FIGUEIREDO CORREIA – JUAZEIRO DO NORTE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
109	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 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	UND	83.635

	(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. 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 389 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
110	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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	83.635

	<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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 389 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
111	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 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. 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 389 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	83.635

GRUPO 32 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI PRESIDENTE GEISEL – JUAZEIRO DO NORTE.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
112	LANCHE DA MANHÃ	UND	128.785

	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 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. 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 599 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
113	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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.	UND	128.785



	<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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 599 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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 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. 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.	UND	128.785

	Obs2.: Deverão ser atendidos 599 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
--	---	--	--

GRUPO 33 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI TIRADENTES – JUAZEIRO DO NORTE.**

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 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. 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 526 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	113.090
116	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa)	UND	113.090

	Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 526 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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 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	UND	113.090

	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. 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 526 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
118	LANCHE DA 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 <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 215(duzentos e quinze) dias letivos.	UND	46.655

GRUPO 34 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI BELARMINO LINS DE MEDEIROS – ABAIARA.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
119	LANCHE DA MANHÃ	UND	68.155

	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 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. 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 215 (duzentos e quinze) dias.		
120	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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.	UND	68.155

	<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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 317 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
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 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. 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.	UND	68.155

	Obs2.: Deverão ser atendidos 317 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
--	---	--	--

GRUPO 35 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Educação Profissional – **EEEP LEOPOLDINA GONÇALVES QUEZADO – AURORA.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
122	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 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. 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 473 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	101.695
123	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa)	UND	101.695



	Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 473 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
124	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 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	UND	101.695

	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. 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 473 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
--	---	--	--

GRUPO 36 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI TABELIÃO JOSÉ PINTO QUEZADO – AURORA.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
125	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 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. 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 385 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	82.775

126	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano.	UND	82.775
-----	---	-----	--------

	Obs1.: Deverão ser atendidos 385 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
127	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 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. 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 385 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	82.775
128	LANCHE DA 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	17.415

	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 81 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
GRUPO 37 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI MAURO SAMPAIO – BARRO.			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
129	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 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. 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 132 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	28.380
130	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.	UND	28.380

	Suína: magra (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 132 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
131	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 de leite/ pão integral; recheado com: margarina 0% gordura trans ou ovo ou	UND	28.380

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. 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 132 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
--	--	--

GRUPO 38 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI DEPUTADO ANTÔNIO LEITE TAVARES – BARRO.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
132	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 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. 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 137 alunos diariamente, em 215	UND	29.455



	(duzentos e quinze) dias.		
133	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel,	UND	29.455

	amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 137 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
134	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 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. 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 137 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	29.455

GRUPO 39 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI PROFESSOR JOSÉ TELES DE CARVALHO – BREJO SANTO.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
135	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 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	97.180

	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. 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 452 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
136	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: Folhas: alface, acelga, repolho, couve manteiga, etc. Legumes: abobrinha, batata-inglesa, batata-doce, beterraba, ce-	UND	97.180

	noura, 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 452 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
137	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 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. 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 452 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	97.180

GRUPO 40 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI MOISÉS BENTO DA SILVA – JATI**.

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

		MEDIDA	
138	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 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. 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 325 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	69.875
139	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). Opção vegetariana: Grão de bico, soja, lentilha, legumes (berinjela, abobrinha etc). Guarnições:	UND	69.875

	Macarrão: espagete, 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 325 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
140	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 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.	UND	75.465



	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 351 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
--	---	--	--

GRUPO 41 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI PROFESSORA EUNICE MARIA DE SOUSA FREITAS – MAURITI.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
141	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 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. 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 198 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	42.570
142	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.	UND	42.570

	Charque. Suína: magra (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjericão, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 198 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
143	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:	UND	42.570

	- Torradas ou tapioca ou cuscuz ou bolo ou 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. 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 198 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
--	--	--	--

GRUPO 42 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI ANDRÉ CARTAXO – MAURITI.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
144	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 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. Obs1.: Frutas <i>in natura</i>: (banana ou laranja ou mamão ou maçã ou melão ou melancia, etc) podem complementar qualquer preparação.	UND	109.650

	Obs2.: Deverão ser atendidos 510 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
145	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas,	UND	109.650

	coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 510 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
146	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 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. 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 510 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	109.650
147	LANCHE DA 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	UND	26.015

	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 121 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos. Destes, 63 alunos serão atendidos na(s) extensões de ensino da escola.		
--	--	--	--

GRUPO 43 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI DONA ANTÔNIA LINDALVA DE MORAIS – MILAGRES.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
148	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 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. 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 530 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	113.950
149	ALMOÇO: Alimentos que deverão ser utilizados para a composição das refeições/cardápios. Pratos Proteicos:	UND	113.950

Carnes: Bovina de 1ª: Coxão mole, Patinho, Alcatra, Lagarto, Maminha. Carne de sol. Charque. Suína: magra (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 530 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
---	--	--

150	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 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. 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 530 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	113.950
-----	--	-----	---------

GRUPO 44 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – EEMTI SIMÃO ANGELO – PENAFORTE.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
151	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 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	103.845



	pão de leite. e) Munguzá doce. 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 483 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
152	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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, me-	UND	103.845

	lão, 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjerição, orégano. Obs1.: Deverão ser atendidos 483 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
153	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 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. 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 483 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	103.845
154	LANCHE DA 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.	UND	17.845

	- 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 83 alunos diariamente, em 215(duzentos e quinze) dias letivos.		
--	--	--	--

GRUPO 45 - Serviço de alimentação para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos da Escola Estadual de Ensino Médio em Tempo Integral – **EEMTI ARISTARCO CARDOSO – PORTEIRAS.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
155	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 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. 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 472 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	101.480



156	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 (lombo, pernil). Caprina. Aves: frango (filé de peito; coxa e sobrecoxa) Peixes: filé de pescada ou filé de tilápia ou filé merluza ou filé de pargo. Feijoadada: ingredientes (carne de charque, carne bovina). 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: 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 (soja, canola ou milho), azeite de oliva extravirgem, limão, ervas, coentro, cebolinha, colorífico, canela em pó, coco ralado, mel, amido de milho, farinha de trigo, milho verde, manjeriço, orégano.	UND	101.480
-----	---	-----	---------

	Obs1.: Deverão ser atendidos 472 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.		
157	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 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. 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 472 alunos diariamente, em 215 (duzentos e quinze) dias.	UND	101.480

2.1. Havendo divergências entre as especificações deste Anexo e as do sistema, prevalecerão as deste Anexo.

2.2. 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 de higiene e limpeza de acordo com as normas exigidas pela Vigilância Sanitária, em temperatura controlada, preparadas com gêneros que atendam ao disposto na legislação de alimentos, com apresentação, sabor e cheiro conforme padrões exigidos pelas normas sanitárias e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios 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.

2.3. O cardápio que deverá ser executado no primeiro ano letivo de execução contratual encontra-se no Apêndice VI – Cardápio planejado.

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

Carne de 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: no máximo, uma vez por semana.

2.5. 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.

2.6. É vedada a oferta de biscoitos, achocolatado, embutidos (presunto, mortadela, salsicha, linguiça, salame etc), bebidas lácteas, bolinhos industrializados, molho/extrato de tomate com presença de aditivos na lista de ingredientes, molho shoyu, molho inglês, creme de leite com presença de aditivos na lista de ingredientes, óleo de palma.

2.7. Porcionamentos (quantidades) dos alimentos per capita para composição dos cardápios/refeições:

2.7.1. Lanches:

- Salada de frutas: 130 a 150g, podendo ser adicionado leite em pó integral: 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;
- Pão (de leite): 1 unidade (50g);
- Pão integral: 2 fatias (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: até 5g;
- Torrada: 45 a 50g;
- Bolo: 1 fatia de 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 integral ou leite vegetal: 160 a 180ml

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

Açúcar cristal: até 20g

- Munguzá:

Leite UHT integral ou leite vegetal: 150ml

Leite em pó integral: 25g

Milho para munguzá: 30g

Açúcar cristal: até 20g

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

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

Açúcar cristal: até 20g

Leite UHT integral ou leite vegetal: 130 a 150ml

- Leite com café:

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

Açúcar cristal: até 20g

Leite UHT integral ou leite vegetal: 180 a 200ml

- Suco de fruta:

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

Açúcar cristal: até 20g

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

- Iogurte 200 a 230ml

Obs 1: O leite vegetal somente deverá ser utilizado em caso de necessidades alimentares especiais ou para alunos vegetarianos ou veganos.

2.7.2. Almoço

- Carnes: Bovina, suína ou caprina – 130g sem osso;
- Aves: Coxa e sobrecoxa – 180g; e 130g filé de peito;
- Peixe: 130g de filé;
- Ingredientes da feijoada: carne de 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 naturais/desidratados: quantidade suficiente;
- Óleo (soja, canola ou milho) – varia de acordo com o tipo de preparação. Usar com moderação;
- Salada de hortaliças (folhas, legumes, verduras, etc): 60 a 80g total;
- Suco de fruta:

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

Açúcar cristal: até 20g.

- **Obs 2:** Sobremesa:



- Frutas *in natura* - de 80 a 130g;
- Suco de frutas – 200 a 230ml.
- Doce – 30g.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contado 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 que a alimentação é necessidade permanente e evitam-se custos extras com mobilização.

4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição da necessidade da contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratação, anexado a este Termo.

4.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Plurianual e com as diretrizes de logística sustentável, além de outros instrumentos de planejamento da Administração, definidos em regulamento do Poder Executivo Estadual, conforme art. 6º do Decreto Estadual nº 35.283/2023.

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

5.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratação, anexado a este Termo.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Subcontratação

6.1.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

6.2. Garantia contratual

6.2.1. 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 do contrato.

6.2.1.1. 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.

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

6.2.3. 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 6.2.5, deste Termo.

6.2.4. 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.

6.2.5. 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.

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

I - Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

II - Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao contratado; e

III - Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

6.2.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no subitem 6.2.6, observada a legislação que rege a matéria.

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

6.2.9. 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.

6.2.10. 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.

6.2.11. 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.

6.2.12. 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 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificado.

6.2.13. O contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

6.2.14. 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.

6.2.15. 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.

6.2.16. 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.

6.2.17. 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.

6.2.18. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo.

6.3. Sustentabilidade

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

I – 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.

II – 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.

III – 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.

IV – 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.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. 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.

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

7.2. Condições de Execução

7.2.1. 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 Apêndice V – Dos locais de atendimento, em conformidade com as condições desse instrumento, e de acordo com as normas vigentes da vigilância sanitária.

7.2.2. 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 Apêndice V.

7.2.3. 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 compõem os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições.

7.2.4. 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, bem como em período de recuperação escolar, 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.

7.2.5. 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.

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

7.2.7. A Contratada será responsável pela manutenção preventiva dos equipamentos, bem como por manutenções corretivas dos equipamentos que venham a ser necessárias a partir do início da execução do serviço.

7.2.8. 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:

7.2.8.1. Gêneros alimentícios;

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

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

7.2.8.4. 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;

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

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

8.5. 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.

8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do *caput* do art. 117, da Lei nº 14.133/2021.

8.7. 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.

8.7.1. O fiscal do contrato anotar 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.

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

8.7.3. 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.

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

8.7.5. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais 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.

8.12. 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.

8.13. A fiscalização e o gerenciamento do contrato serão exercidos pela CONTRATANTE, por intermédio das Coordenadorias Regionais de Desenvolvimento da Educação, do gestor de cada Escola Estadual, do Gestor de Contratos e dos Nutricionistas da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/COALE/SEDUC e das Coordenadorias Regionais de Desenvolvimento da Educação, 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.

8.14. A fiscalização do Contrato será realizada pelo Coordenador das Coordenadorias Regionais de Desenvolvimento da Educação – CREDEs 18, 19 e 20 e na sua ausência pelos Orientadores da Célula de Gestão Administrativo-Financeira – CEGAF. A gestão do Contrato será realizada pelo Coordenador da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar – COALE e na sua ausência pelo Orientador da Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar – CEALE.

9. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

9.1. Recebimento do Serviço

9.1.1. Os serviços serão recebidos mensalmente DEFINITIVAMENTE no prazo de 15 (quinze) dias úteis, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo aos seguintes procedimentos:

9.1.1.1. 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.

9.1.1.2. 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;

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

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

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

9.1.2. 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.

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

9.1.4. 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.

9.2. Liquidação

9.2.1. 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.

9.2.1.1. 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.

9.2.2. 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.

9.2.3. 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;

9.2.4. 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 12.22 deste Termo.

9.2.5. 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.

9.2.6. 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.

9.2.7. 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.

9.2.8. 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.

9.2.9. 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.

9.3. Prazo de pagamento

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

9.3.2. 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.

9.4. Forma de pagamento

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

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

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

9.4.3.1. 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.

9.4.4. 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.

9.5. Antecipação de pagamento

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

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

10.3. 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;

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

10.5. 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;

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

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

10.8. 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.

10.8.1. 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.



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

10.10. 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.

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

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

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

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

10.15. 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, cada critério avaliado na Pesquisa de Satisfação junto aos alunos são: Ótimo, Bom, Regular e Insuficiente.

10.16. Aplicar a pesquisa de nível de satisfação consultando aleatoriamente, no mínimo 50% dos alunos. A referida pesquisa é realizada por meio da plataforma “Aluno on-line”.

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

10.18. Disponibilizar gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar para complementar os cardápios, conforme listado no Apêndice VI – Cardápio Planejado, atendendo ao disposto no Decreto Estadual nº 36.349/2024.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

11.1. 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:

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

11.3. 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;

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

11.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.6. 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;

11.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), ou no Certificado de Registro Cadastral (CRC) do Estado do Ceará, 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;

11.8. 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;

11.9. 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:

11.9.1. 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.

11.9.2. 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.

11.9.3. 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.

11.9.4. 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.

11.10. 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.

11.11. 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.

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

11.13. 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.

11.14. 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.

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

11.16. 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.

11.17. 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.

11.18. 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.

11.19. 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.

11.20. 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.

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

11.22. 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.

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

11.24. 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.

11.25. 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.

11.26. 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.

11.27. 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.

11.28. 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 IV deste Termo).

11.29. Os cardápios serão apresentados em 2 grades (1ª e 3ª semana/2ª e 4ª semana), conforme Apêndice VI – Cardápio planejado, e deverão ser afixados em local visível aos alunos e serem cumpridos conforme o planejado, em conformidade com o item 2 – Das especificações e Quantitativos. Os cardápios poderão sofrer alterações mediante realização de Teste de Aceitabilidade ou a cada novo ano letivo, respeitando as especificações constantes no item 2.

11.30. 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.

11.31. 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).

11.32. A CONTRATADA deverá dispor de número adequado e suficiente de funcionários, a fim de atender a demanda de forma satisfatória, sendo 1 (um) cozinheiro para o fornecimento de até 200 grandes refeições (almoço) e 2 (dois) cozinheiros para o fornecimento de mais de 200 grandes refeições (almoço).

11.33. 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.

11.34. 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.

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

11.36. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por adaptações na estrutura física para atendimento da Legislação Sanitária (instalação de telas milimétricas nas aberturas da cozinha, instalação de ralos sifonados, instalação de lâmpadas com proteção contra quedas e explosões etc.).

11.37. 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.

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

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

11.40. 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.

11.41. 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.

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

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

11.44. 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 que atendam às normas de segurança alimentar, com características organolépticas de acordo com as normas

de higiene e técnicas culinárias, observando o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade. É vedada a aquisição de gêneros alimentícios sem a devida identificação/rotulagem, conforme legislação vigente ao tipo de gênero.

11.45. 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.

11.46. 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;

11.47. 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.

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

11.49. 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.

11.50. 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.

11.51. 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).

11.52. 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.

11.53. 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).

11.54. 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.

11.55. A(O) nutricionista da CONTRATADA deverá realizar, no mínimo semestralmente, ações de educação alimentar e nutricional nas escolas, em comum acordo com as nutricionistas da Coordenadoria de Gestão da Alimentação Escolar/Célula de Planejamento e Acompanhamento à Execução da Alimentação Escolar/CEALE/SEDUC e da Coordenadoria Regional de Desenvolvimento da Educação – CREDE.

11.56. 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.

11.57. 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, uma vez por semana, 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).

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

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

12.2. A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

12.2.1. 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;

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

12.2.3. 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>;

12.2.4. 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;

12.2.5. 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.

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

12.2.7. 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;

12.2.8. 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;

Qualificação técnica

12.3. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021 consistirá em:

Qualificação técnico-profissional

12.4. Apresentar registro no Conselho Regional de Nutricionistas do Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, acompanhado da comprovação do respectivo vínculo do profissional com a empresa licitante.

Qualificação técnico-operacional

12.5. Prova de registro da licitante em situação regular, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas–CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução nº 702/2021 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

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

12.7. Comprovação da capacidade técnico-operacional da licitante, a ser feita por intermédio de atestado(s) ou certidão(ões) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em que figurem o nome da licitante na condição de “contratada”, na execução de serviços de características técnicas similares às do objeto da presente licitação, devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN.

12.7.1. Entende-se por serviços similares, os serviços de alimentação fornecidos por cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

12.7.2. O atestado ou o somatório de atestados deverão conter o quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) da soma dos itens referentes à parcela de maior relevância (almoço) de cada grupo arrematado.

12.7.3. Para fins da comprovação de que trata o subitem 12.7, os atestados ou certidões deverão dizer respeito as seguintes parcelas de maior relevância ou de valor significativo do objeto:

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE	QUANT. MÍNIMA	PERCENTUAL (%) da quant. total estimada
2	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	25.907	50%
6	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	33.755	50%
9	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	45.042	50%
13	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	22.790	50%
17	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	45.687	50%
21	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	36.765	50%
25	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	51.062	50%
28	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	21.285	50%
32	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	57.082	50%
35	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	36.872	50%
38	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	52.030	50%
41	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	47.622	50%
45	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	37.087	50%
49	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	59.340	50%
53	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	40.742	50%
57	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	32.787	50%

61	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	50.955	50%
64	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	66.112	50%
67	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	24.940	50%
71	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	41.065	50%
75	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	39.667	50%
78	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	37.732	50%
81	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	24.295	50%
85	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	92.020	50%
89	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	37.625	50%
92	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	52.137	50%
95	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	41.065	50%
99	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	36.227	50%
103	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	34.185	50%
107	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	53.535	50%
110	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	41.817	50%
113	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	64.392	50%
116	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	56.545	50%
120	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	34.077	50%
123	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	50.847	50%
126	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	41.387	50%
130	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	14.190	50%
133	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	14.727	50%
136	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	48.590	50%
139	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	34.937	50%
142	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	21.285	50%
145	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	54.825	50%
149	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	56.975	50%
152	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	51.922	50%
156	ALMOÇO, conforme descrição do item.	Und.	50.740	50%

12.8. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

12.9. 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, nos termos do Anexo IV – Modelo do Termo de Atestado de Vistoria, 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.

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

12.11. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação nos termos do Anexo V – Modelo do Termo de Declaração de Renúncia à Vistoria.

12.12. 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.

12.13. A realização de vistoria prévia será acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 8:00 h às 17:00 h.

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

12.15. 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;

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

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

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

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

12.20. 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;

12.21. 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.

Habilitações fiscal, social e trabalhista

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

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

12.22.2. 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;

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

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

12.22.5. 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;

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

12.23. 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.

12.24. 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.

12.25. Os documentos enumerados no subitem 12.22, 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 12.22.3, 12.22.4 e 12.22.5 deverá ser feita na forma da legislação específica.

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

12.27. 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.

12.28. 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.

12.29. 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.

12.30. 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.

Habilitação econômico-financeira

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

12.31.1. 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.

12.31.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1 (um).

12.32. 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.

13. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

13.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Programa: 362; PA: 20974; Fonte: 500; Elemento de Despesa: 339039

22100022.12.362.144.20974.01.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.02.339039.1.5009100000.0

13.2.1. Fonte de Recursos: 500;

13.2.2. Gestão/Unidade: 22;

13.2.3. Programa de Trabalho: 144;

13.2.4. Elemento de Despesa: 339039;

14. DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

APÊNDICE I: Termo de Recebimento

APÊNDICE II: Modelo do Teste de Aceitabilidade

APÊNDICE III: Acompanhamento de Visita do Nutricionista

APÊNDICE IV: Capacitação para Manipuladores de Alimentos - Frequência

APÊNDICE V: Dos Locais de Atendimento.

APÊNDICE VI: Cardápio planejado.

APÊNDICE VII: Planilha de Custos e Formação do Preço.

Anexo A: Estudos Técnicos Preliminares.



APÊNDICE I

(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 II – 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 III

ACOMPANHAMENTO 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 IV

(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 V – DOS LOCAIS DE ATENDIMENTO

CREDE	Município	Escola	Endereço	Bairro	Telefone	Cep
18	ALTANEIRA	EEMTI SANTA TEREZA	RUA JOAQUIM ALVES BITU, S/N	CENTRO	(88) 35481126	63195000
18	ANTONINA DO NORTE	EEMTI ANTÔNIO MOTA	RUA SANTO ANTONIO, 424	CENTRO	(88) 35251800	63570000
18	ARARIPE	EEMTI DONA CARLOTA TÁVORA	RUA ANTONIO NUNES ALENCAR, 326	CENTRO	(88) 35301539	63170000
18	ASSARÉ	EEMTI RAIMUNDO MOACIR ALENCAR MOTA	RUA PADRE EMILIO CABRAL, 538	CENTRO	(88) 35351009	63140000
18	CAMPOS SALES	EEMTI PROFESSORA MARIA DOLORES ARRAIS (antes EEMTI de Campos Sales)	TRAVESSA VICENTE ALEXANDRINO, 297	CENTRO	(88) 35331100	63150000
18	CRATO	EEMTI GOVERNADOR ADAUTO BEZERRA	RUA MARCOS MACEDO, SN	SEMINARIO	(88) 31021249	63113430
18	CRATO	EEMTI ESTADO DA BAHIA	AV JOSE PINHEIRO ESMERALDO, s/n	PINTO MADEIRA	(88) 31021265	63122365
18	CRATO	EEMTI JUVÊNCIO BARRETO	RUA JUVÊNCIO BARRETO, S/N	GISELIA PINHEIRO	(88) 31021268	63115470
		EXTENSÃO - EEIEF PAULO LIMA VERDE	Estrada Santa Fé, 341 – Distrito de Santa Fé – Crato. 16km da sede			
18	CRATO	EEMTI TEODORICO TELES DE QUENTAL	RUA DR IRINEU PINHEIRO, 305	PIMENTA	(88) 31021278	63105170
18	CRATO	EEMTI WILSON GONÇALVES	PRACA JOAQUIM FERNANDES TELES, SN	PIMENTA	(88) 31021272	63105030
18	CRATO	EEMTI PREFEITO RAIMUNDO COELHO BEZERRA DE FARIAS	RUA FRANCISCO PIANCO LEITE, SN	SEMINARIO	(88) 31021290	63113140
18	NOVA OLINDA	EEMTI PADRE LUÍS FILGUEIRAS	RUA PROFESSORA NANO, S/N	CRUZEIRO	(88) 35461840	63165000
18	POTENGI	EEMTI MENEZES PIMENTEL	RUA SEVERINO PAULINO, 230	SAO FRANCISCO	(88) 35381820	63160000
18	SABOEIRO	EEMTI LÍDIA BEZERRA	MARIA TEREZINHA SANTOS, 243	SAO FRANCISCO	(88) 35261811	63590000



		EXTENSÃO - EEF MARIA LINDA DA GLÓRIA - Anexo EEFM LÍDIA BEZERRA	Rua Antônio Florentino Teixeira, 03 - Distrito de Flamengo – Saboeiro. 42Km da sede			
18	SALITRE	EEMTI JOSÉ WALDEMAR DE ALCANTARA E SILVA	AV DO ESTADO, S/N	CENTRO	(88) 35371081	631550 00
18	SANTANA DO CARIRI	EEMTI ADRIÃO DO VALE NUVENS	AVENIDA PATATIVA DO ASSARE, s/n	CENTRO	(88) 35451335	631900 00
		EXTENSÃO - GOVERNADOR GONZAGA MOTA EMEIEF	Rua Pe. Cícero S/N – Distrito de Dom Leme – Santana do Cariri. 20Km da sede			
19	BARBALHA	EEMTI VIRGÍLIO TÁVORA	AV PAULO MAURICIO SAMPAIO, 326	VILA STO ANTONIO	(88) 31021141	631800 00
19	BARBALHA	EEMTI ALMIRO DA CRUZ	RUA: PROJETA-DA, SN	SITIO SANTANA II	(88) 99977652	631800 00
19	CARIRI-ÇU	EEMTI SÃO PEDRO	RUA LUIZ BEZERRA, 325	PARAISO	(85) 35471902	632200 00
19	CARIRI-ÇU	EEM PLÁCIDO ADERALDO CASTELO	RUA CARLOS MORAIS, 752	CENTRO	(88) 35471901	632200 00
19	CARIRI-ÇU	EEEP PAULO BARBOSA LEITE	PARQUE RECREIO, 00	PARAISO	35471253	632200 00
19	FARIAS BRITO	EEMTI GABRIEL BEZERRA DE MORAIS	RUA LIROMÁ FERNANDES DE OLIVEIRA, 266	NOVA ESPERANÇA	(88) 35442921	631850 00
		EXTENSÃO - EEFM LUIZ OTACILIO CORREIA-EXTENSÃO	RUA FRANCISCA ALEXANDRE PONTES, N 01 DISTRITO CARIUTABA, FARIA BRITO 63185-000 10Km da sede			
19	GRANJEIRO	EEMTI MIGUEL SARAIVA PINHEIRO	RUA HENRIQUE DE MACEDO, s/n	CENTRO	(88) 35191090	632300 00
19	JARDIM	EEMTI GOVERNADOR ADAUTO BEZERRA	AV.WILSON RORIZ, 1334	CENTRO	(88) 35551177	632900 00
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI AMÁLIA XAVIER	RUA RUI BARBOSA, 468	SANTA TE-REZA	(88) 31021101	630503 80
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI FIGUEIREDO CORREIA	PRACA DA CONCEICAO, 5	PIO XII	(88) 31021120	630202 35



19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI PRESIDENTE GEISEL	RUA JOSE MARROCOS, 1396	SANTA TE-REZA	(88) 31021100	630502 45
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI DONA MARIA AMÉLIA BEZERRA	AVENIDA CASTELO BRANCO, S/N	PIRAJÁ	(88) 31021151	630341 15
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEEP PROFESSOR MOREIRA DE SOUSA	RUA CRUZEIRO, 497	CENTRO	(88) 31021134	630102 12
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI TIRADENTES	AV CASTELO BRANCO, 0	NOVO JUAZEIRO	(88) 31021183	630504 80
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI DOM ANTONIO CAMPELO DE ARAGÃO	RUA VEREADOR RAIMUNDO JOSE DA SILVA, 305	FREI DAMIAO	(88) 31021153	630432 50
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEEP ADERSON BORGES DE CARVALHO	AV VICENTE TEIXEIRA, 561	PLANALTO	(88) 31021139	630472 45
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI ALAIDE SILVA SANTOS	R. JOSÉ CAETANO DO SALGADINHO	SALGADINHO		630110 12
20	ABAIARA	EEMTI BELARMINO LINS DE MEDEIROS	RUA ESPEDITO OLIVEIRA DAS NEVES, 182	CENTRO	(88) 35581850	632400 00
20	AURORA	EEMTI TABELIÃO JOSÉ PINTO QUEZADO	VILA PAULO GONCALVES, SN	VILA PAULO GONÇALVES	(88) 35433901	633600 00
20	AURORA	EEEP LEOPOLDINA GONÇALVES QUEZADO	RUA MARICA LEITE, 285	ARAÇÁ	(88) 35431561	633600 00
20	BARRO	EEMTI MAURO SAMPAIO	RUA MAJOR JANUARIO, s/n	CENTRO	(88) 35541547	633800 00
20	BARRO	EEMTI DEPUTADO ANTÔNIO LEITE TAVARES	BR 116, SN	BARRO	(88) 35542136	633800 00
20	BREJO SANTO	EEMTI PROFESSOR JOSÉ TELES DE CARVALHO	AV ANTONIO FLORENTINO DE ARAUJO, 800	SAO FRANCISCO	(88) 35314830	632600 00
20	JATI	EEMTI MOISÉS BENTO DA SILVA	AV ANTONIO MATIAS DE SANTANA, SN	CENTRO	(88) 35753972	632750 00
20	MAURITI	EEMTI ANDRÉ CARTAXO	RUA CHAGAS SAMPAIO, 444	CENTRO	(88) 35521454	632100 00
		EXTENSÃO - EEF FILEMON TELES	RUA JOAO LUCAS S/N 63.210-000 BURITIZINHO			



			10Km da sede			
20	MAURITI	EEMTI PROFESSORA EUNICE MARIA DE SOUSA FREITAS	RUA GABRIEL IZIDRO, 388	CENTRO	(88) 35529280	63210000
20	MILAGRES	EEMTI DONA ANTÔNIA LINDALVA DE MORAIS	RUA PALMERINDO MENDONÇA E SILVA, SN	MISSIONARIAS	(88) 35531288	63250000
20	PENAFORTE	EEMTI SIMÃO ANGELO	AVENIDA PADRE CICERO, SN	CENTRO	(88) 35591865	63280000
20	PORTEIRAS	EEMTI ARISTARCO CARDOSO	RUA EXPEDITO ALVES SANTANA, S/N	CENTRO	(88) 35571431	63270000

APÊNDICE VI - CARDÁPIO PLANEJADO

CREDE 18 CARDÁPIO/2025 NOME DA ESCOLA - MUNICÍPIO 1º e 3ª semana do mês					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã (Horário)	logurte/Bolo/ Fruta (banana). Ingredientes: Banana, bolo, iogurte.	Sanduíche de carne moída com alface e tomate/Suco de cajá. Ingredientes: açúcar, alface, alho, carne moída, cebola, cheiro verde, colorífico, óleo, pão, pimentão, polpa de fruta (cajá), sal, tomate.	Salada de frutas com mel/Pão com queijo. Ingredientes: banana, laranja, mamão formosa, melão, mel. Pão, queijo.	Cuscuz com ovos/ Leite com café. Ingredientes: açúcar, café, farinha de milho, leite integral, margarina, ovo, sal.	Risoto de frango/Fruta (melancia). Ingredientes: alho, arroz, batata inglesa, cebola, cenoura, cheiro verde, colorífico, file de peito de frango, melancia, óleo, pimentão, sal, vinagre.
Almoço (Horário)	Isclas de frango acebolada/Arroz branco/ Feijão de corda/Macarrão /Salada crua (alface e tomate) /Fruta (laranja). Ingredientes: alface, alho, arroz, azeite de oliva extravirgem, cebola, cheiro verde, colorífico, feijão de corda, file de peito de frango, laranja, macarrão, óleo, pimentão, sal, tomate, vinagre.	Assado de panela/ Arroz branco/ Feijão de corda com jerimum/ Macarrão/Salada Cozida (beterraba e cenoura) /Fruta (melancia). Ingredientes: alho, arroz, beterraba, carne bovina, cebola, cenoura, cheiro verde, colorífico, feijão de corda, jerimum, melancia, macarrão, óleo, pimentão, sal.	Baião de dois/ Frango assado/ Farofa/ Salada cozida (abóbora e chuchu) /Suco de cajá. Ingredientes: abóbora, açúcar, alho, arroz, cebola, cheiro verde, chuchu, colorífico, farinha de mandioca, feijão de corda, file de peito de frango, óleo, pimentão, polpa de fruta (cajá), sal, vinagre.	Suíno em cubos assados – 2º OP- ÇÃO: Omelete/ Arroz branco/ Feijão carioca/ Farofa/ Salada crua (alface, tomate, cenoura e repolho) /Fruta (abacaxi). Ingredientes: abacaxi, alface, alho, arroz, azeite de oliva extravirgem, cebola, cenoura, cheiro verde, colorífico, farinha de mandioca, feijão carioca, lombo suíno, óleo, pimentão, repolho, sal, tomate, vinagre.	Feijoada com charque e carne bovina/Arroz branco/Farofa /Salada refogada (couve manteiga e repolho) /Suco de acerola. Ingredientes: açúcar, alho, arroz, azeite de oliva extravirgem, carne bovina, cebola, charque, cheiro verde, colorífico, couve manteiga, farinha de mandioca, feijão preto, folha de louro, óleo, polpa de fruta (acerola), repolho, sal.
	Macarrão à bolonhesa/Fruta (abacaxi).	Bolo/Suco de goiaba. Ingredientes: açúcar, bolo, polpa de	Vitamina de acerola/Pão com Margarina.	Sopa de frango com legumes/Torrada.	Sanduíche de frango com alface e tomate/Suco de



Lanche Tarde (Horário)	Ingredientes: abacaxi, alho, azeite de oliva extravirgem, beterraba, carne moída, cebola, cenoura, macarrão, manjerição, óleo, queijo coalho, sal, tomate.	fruta (goiaba).	Ingredientes: açúcar, leite em pó, leite integral, margarina, pão de leite, polpa de fruta (acerola).	Ingredientes: alho, batata inglesa, cebola, cenoura, cheiro verde, colorífico, file de peito de frango, jerimum, macarrão, óleo, sal, torrada, vinagre.	caju. Ingredientes: açúcar, alface, alho, cebola, cheiro verde, colorífico, file de peito de frango, óleo, pão, pimentão, polpa de fruta (caju), sal, tomate, vinagre.
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
		1888,56 kcal	268,50 g	71,30 g	58,71 g
			56,87%	15,10%	27,98%
AMANDA BEZERRA FROTA CATUNDA NUTRICIONISTA - CRN 11 3425 RESPONSÁVEL TÉCNICA					
2º e 4ª semana do mês					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã (Horário)	Macarronada de frango/Fruta (abacaxi). Ingredientes: abacaxi, alho, cebola, cheiro verde, colorífico, file de peito de frango, macarrão, óleo, pimentão, sal, vinagre.	Vitamina de cajá/ Bolo. Ingredientes: açúcar, bolo, leite em pó, leite integral, polpa de fruta (cajá).	Sanduíche de ovos/ Leite com café. Ingredientes: açúcar, café, leite integral, margarina, ovo, pão, sal.	Cuscuz com carne moída/Suco de goiaba. Ingredientes: açúcar, alho, carne moída, cebola, cheiro verde, colorífico, farinha de milho, óleo, pimentão, polpa de fruta (goiaba), sal, tomate.	Sanduíche de queijo/Suco de caju. Ingredientes: açúcar, margarina, pão, polpa de fruta (caju), queijo.
	Creme de frango/ Arroz branco/Feijão carioca/ Macarrão/Sala	Guisado de carne com legumes (cenoura e chuchu) / Arroz branco/Feijão	Filé de peito de frango assado/ Arroz branco/Feijão carioca/Purê de	Isclas de carne acebolada/Arroz branco/ Feijão preto/ Farofa/Salada	Bife suíno assado - 2º OPÇÃO: Omelete/Arroz branco/Feijão



Almoço (Horário)	da cozida (cenoura e repolho) /Fruta (melão). Ingredientes: alho, amido de milho, arroz, batata inglesa, cebola, cenoura, cheiro verde, colorífico, feijão carioca, file de peito de frango, macarrão, melão, óleo, repolho, sal, vinagre.	carioca/ Purê de batata inglesa/Salada crua (alface e tomate) /Suco de goiaba. Ingredientes: açúcar, alho, arroz, alface, batata inglesa, carne bovina, cebola, cenoura, cheiro verde, chuchu, colorífico, feijão carioca, leite integral, margarina, óleo, pimentão, polpa de fruta (goiaba), sal, tomate.	macaxeira/Salada crua (alface, cenoura e repolho) /Fruta (banana). Ingredientes: alho, arroz, alface, azeite de oliva extravirgem, banana, cebola, cenoura, cheiro verde, colorífico, feijão carioca, file de peito de frango, leite integral, macaxeira, margarina, óleo, pimentão, repolho, sal, vinagre.	cozida (couve manteiga refogada e batata doce cozida) /Fruta (laranja). Ingredientes: alho, arroz, azeite de oliva extravirgem, batata doce, carne bovina, cebola, cheiro verde, colorífico, couve manteiga, farinha de mandioca, feijão preto, folha de louro, laranja, óleo, pimentão, sal.	carioca/Farofa/Salada cozida (batata inglesa e chuchu) /Suco de manga. Ingredientes: açúcar, alho, arroz, batata inglesa, cebola, cheiro verde, chuchu, colorífico, farinha de mandioca, feijão carioca, lombo suíno, óleo, pimentão, polpa de fruta (manga), sal, vinagre.
Lanche Tarde (Horário)	iogurte/Bolo. Ingredientes: Bolo, iogurte.	Sopa de carne com legumes/Torrada. Ingredientes: alho, batata inglesa, carne moída, cebola, cenoura, cheiro verde, colorífico, jerimum, macarrão, óleo, pimentão, sal, torrada.	Cuscuz com frango/ Suco de acerola. Ingredientes: açúcar, alho, cebola, cheiro verde, colorífico, farinha de milho, file de peito de frango, óleo, pimentão, polpa de fruta (acerola), sal.	Salada de frutas com mel/Pão com queijo. Ingredientes: banana, laranja, maçã formosa, melão, mel. Pão, queijo.	Baião de dois/ Frango assado/ Fruta (melancia). Ingredientes: alho, arroz, cebola, cheiro verde, colorífico, feijão de corda, file de peito de frango, melancia, óleo, pimentão, sal, vinagre.
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
		1971,43 kcal	289,99 g	73,99 g	57,00 g
			58,83%	15,01%	26,02%
AMANDA BEZERRA FROTA CATUNDA NUTRICIONISTA - CRN 11 3425 RESPONSÁVEL TÉCNICA					

CREDE 18					
CARDÁPIO LANCHE NOITE/2025					
NOME DA ESCOLA - MUNICÍPIO					
1º e 3ª semana do mês					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Noite (Horário)	Macarrão à bolonhesa/Fruta (abacaxi). Ingredientes: abacaxi, alho, azeite de oliva extravirgem, beterraba, carne moída, cebola, cenoura, macarrão, manjerição, óleo, queijo coalho, sal, tomate.	Bolo/Suco de goiaba. Ingredientes: açúcar, bolo, polpa de fruta (goiaba).	Vitamina de fruta/Pão com Margarina. Ingredientes: açúcar, leite integral, margarina, pão de leite, polpa de fruta.	Sopa de frango com legumes/Torrada. Ingredientes: alho, batata inglesa, cebola, cenoura, cheiro verde, colorífico, file de peito de frango, jerimum, macarrão, óleo, sal, torrada, vinagre.	Sanduíche de frango com alface e tomate/Suco de caju. Ingredientes: açúcar, alface, alho, cebola, cheiro verde, colorífico, file de peito de frango, óleo, pão, pimentão, polpa de fruta (caju), sal, tomate, vinagre.
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
		506,75 kcal	69,16 g	14,49 g	14,49 g
			54,59%	11,44%	28,21%
2ª e 4ª semana do mês					
Lanche Noite (Horário)	Iogurte/Bolo. Ingredientes: Bolo, iogurte.	Sopa de carne com legumes/Torrada. Ingredientes: alho, batata inglesa, carne moída, cebola, cenoura, cheiro verde, colorífico, jerimum, macarrão, óleo, pimentão, sal, torrada.	Cuscuz com frango/Suco de acerola. Ingredientes: açúcar, alho, cebola, cheiro verde, colorífico, farinha de milho, file de peito de frango, óleo, pimentão, polpa de fruta (acerola), sal.	Salada de frutas com mel/Pão com queijo. Ingredientes: banana, laranja, mamão formosa, melão, mel. Pão, queijo.	Baião de dois/ Frango assado/Fruta (melancia). Ingredientes: alho, arroz, cebola, cheiro verde, colorífico, feijão de corda, file de peito de frango, melancia, óleo, pimentão, sal,



					vinagre.
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	
	488,49 kcal	75,78 g	17,98 g	11,83 g	
		62,05%	14,72%	21,80%	
AMANDA BEZERRA FROTA CATUNDA NUTRICIONISTA – CRN 11 3425 RESPONSÁVEL TÉCNICA					

Obs. 1: Alimentos oriundos da Agricultura Familiar a serem adquiridos pelas escolas:

ABACAXI, ALFACE, ABÓBORA/JERIMUM, BANANA, BATATA DOCE, BETERRABA, BOLO, CENOURA, CHEIRO VERDE, CHUCHU, FARINHA DE MANDIOCA, IOGURTE, LARANJA, LEITE TIPO C, MACAXEIRA, MAMÃO, MELANCIA, MELÃO, PIMENTÃO, POLPA DE FRUTA, QUEIJO COALHO, REPOLHO, TOMATE.

CREDE 19

CARDÁPIO/2025

NOME DA ESCOLA - MUNICÍPIO

1º e 3ª semana do mês

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã 9:30 hs	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA/ SUCO DE CAJU Ingredientes: açúcar, alho, carne bovina moída, cebola, cheiro verde, colorau, farinha de milho, óleo, pimentão, polpa de caju, sal, tomate.	VITAMINA DE GOIABA/ BOLO Ingredientes: açúcar, bolo, leite integral UHT, polpa de goiaba.	SANDUICHE DE QUEIJO/ LEITE COM CAFÉ/ MAMÃO Ingredientes: açúcar, café em pó, leite integral UHT, mamão, pão, queijo coalho.	CUSCUZ COM OVOS/ SUCO DE CAJÁ Ingredientes: açúcar, cebola, cheiro verde, farinha de milho, óleo, ovo de galinha, polpa de cajá, pimentão, sal, tomate.	IOGURTE / SANDUICHE DE QUEIJO/BANANA Ingredientes: banana, iogurte, queijo coalho, pão.
Almoço 12:00 hs	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO/ ARROZ BRANCO/ FEIJAO/ FAROFA TRADICIONAL/ SALADA (ALFACE, CENOURA E TOMATE)/ MACAXEIRA COZIDA/LARANJA Ingredientes: alface, alho, arroz, azeite de oliva, cebola, cheiro verde, cenoura, colorau, farinha de mandioca, feijão carioca, laranja, macaxeira, óleo, peito de frango, pimentão, sal,	COZIDO DE CARNE COM LEGUMES/ ARROZ BRANCO/ FEIJAO / PIRÃO/SALADA (ALFACE, CENOURA, REPOLHO E ABACAXI)/ SUCO DE ACEROLA Ingredientes: abacaxi, açúcar, alface, alho, arroz, azeite de oliva, batata inglesa, carne bovina coxão mole, cebola, cheiro verde, chuchu, cenoura, farinha de mandioca, feijão corda, óleo, polpa de acerola, pimentão, repolho, sal, tomate.	SUINO EM CUBOS 2ª OPÇÃO - OMELETE / ARROZ BRANCO/ FEIJAO COM ABÓBORA/ FAROFA TRADICIONAL/ SALADA (BATATA INGLESA, BETERABA E CHUCHU)/ ABACAXI Ingredientes: abacaxi, abóbora, alho, arroz, batata inglesa, beterraba, cebola, cheiro verde, chuchu, colorau, farinha de mandioca, feijão de corda, limão, lombo de porco, óleo, pimentão, sal, vina-	BAIÃO DE DOIS/ FRANGO ASSADO/FAROFA/BATATA DOCE/SALADA (CENOURA, TOMATE E REPOLHO) / SUCO DE CAJÚ Ingredientes: alho, arroz, azeite de oliva, batata doce, cebola, cheiro verde, cenoura, co lorau, farinha de mandioca, feijão corda, óleo, peito de frango, pimentão, polpa de caju, repolho, sal, tomate, vinagre.	ESTROGONOFE DE CARNE/ ARROZ BRANCO/ FEIJÃO/ MACARRÃO/SALADA (ABOBRINHA E CENOURA) / SUCO DE MANGA Ingredientes: açúcar, abobrinha, alho, amido de milho, arroz, carne bovina coxão mole, cebola, cheiro verde, cenoura, colorau, extrato de tomate, feijão corda, macarrão, óleo, polpa de manga, pimentão, sal, tomate.



	tomate, vinagre.		gre.		
Lanche Tarde 15:40 hs	SANDUICHE DE QUEIJO/ VITAMINA DE ACEROLA Ingredientes: açúcar, leite integral UHT, pão, queijo coalho.	RISOTO DE FRANGO /BANANA Ingredientes: alho, arroz, banana, batata inglesa, cebola, cheiro verde, cenoura, colorau, óleo, peito de frango, pimentão, sal, tomate, vinagre.	MUNGUNZÁ SALGADO/ DOCE DE GOIABA Ingredientes: alho, carne bovina acém, charque, cebola, cheiro verde, colorau, doce de goiaba, feijão de corda, milho munguzá, óleo, pimentão, sal.	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA/ MELÃO Ingredientes: alho, carne moída, cebola, cheiro verde, colorau, extrato de tomate, macarrão, melão, óleo, pimentão, sal, tomate.	CANJA COM LEGUMES/ TORRADA Ingredientes: alho, arroz, batata inglesa, cebola, cheiro verde, colorau, cenoura, óleo, peito de frango, pimentão, sal, tomate, torrada, vinagre.
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
		1.927,14 kcal	284,78 g	65,46 g	58,80 g
			59,10 %	13,58 %	27,45 %
AMANDA BEZERRA FROTA CATUNDA NUTRICIONISTA - CRN 11 3425 RESPONSÁVEL TÉCNICA					

2º e 4ª semana do mês

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã 9:30 hs	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA/ SUCO DE CAJU Ingredientes:	SANDUICHE DE QUEIJO/ CAFÉ COM LEITE/ MAMÃO Ingredientes: açúcar, café em pó, leite integral UHT, ma-	IOGURTE / BOLO/ MELANCIA Ingredientes: bolo, iogurte, melancia.	CUSCUZ COM OVOS/ SUCO DE CAJÚ Ingredientes: açúcar, cebola, cheiro verde, farinha de milho, óleo, ovo de galinha, polpa de cajú, pi-	SANDUICHE DE QUEIJO/ CAFÉ COM LEITE/ MELÃO Ingredientes: açúcar, café em pó, leite integral UHT, melão, pão, queijo



	açúcar, alho, carne bovina moída, cebola, cheiro verde, colorau, farinha de milho, óleo, pimentão, polpa de caju, sal, tomate	mão, pão, queijo coalho.		mentão, sal, tomate.	coalho.
Almoço 12:00 hs	FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES/ ARROZ BRANCO/ FEIJÃO/ MACARRÃO/ SALADA(BATATA INGLESA E BETERRABA)/ MACAXEIRA COZIDA/LARANJA Ingredientes: alho, arroz, batata inglesa, beterraba, cebola, cheiro verde, cenoura, colorau, feijão de corda, laranja, macarrão, macaxeira, óleo, peito de frango, pimentão, sal, tomate, vinagre.	BIFE AO MOLHO/ ARROZ BRANCO/ FEIJÃO/FAROFA TRADICIONAL/ SALADA (CENOURA, REPOLHO E TOMATE)/ SUCO DE ACEROLA Ingredientes: açúcar, alho, arroz, azeite de oliva, carne bovina coxão mole, cebola, cheiro verde, cenoura, colorau, farinha mandioca, feijão carioca, óleo, polpa de acerola, pimentão, repolho, sal, tomate.	FEIJOADA /ARROZ BRANCO/ FAROFA/ SALADA(COUE MANTEIGA E REPOLHO)/ LARANJA/SUCO DE CAJÁ Ingredientes: açúcar, alho, arroz, azeite de oliva, carne bovina coxão mole, charque, cebola, cheiro verde, colorau, couve manteiga, farinha mandioca, feijão preto, laranja, óleo, polpa de cajá, pimentão, repolho, sal.	STROGONOFF DE FRANGO/ ARROZ BRANCO/ FEIJÃO/ FAROFA/BATATA DOCE/ SALADA (ALFACE, CENOURA E TOMATE) /SUCO DE MANGA Ingredientes: açúcar, alface, alho, amido de milho, arroz, azeite de oliva, batata doce, cebola, cheiro verde, cenoura, colorau, extrato de tomate, farinha de mandioca, feijão de corda, óleo, peito de frango, polpa de manga pimentão, sal, tomate, vinagre.	FILE DE PEIXE NA CHAPA/ ARROZ BRANCO/ FEIJÃO/ PURÊ DE MACAXEIRA/ SALADA(BETERRABA E ABOBRINHA) / SUCO DE ACEROLA Ingredientes: abobrinha, açafrão, açúcar, alho, arroz, cebola, cheiro verde, colorau, feijão carioca, filé de peixe, limão, macaxeira, margarina, óleo, polpa de acerola, pimentão, sal, tomate, vinagre.
Lanche Tarde 15:40 hs	VITAMINA DE GOIABA/ PÃO COM OVOS. Ingredientes: açúcar, leite integral UHT, margarina, ovo de galinha, pão, polpa de goiaba, sal.	MACARRONADA DE FRANGO/ SUCO DE CAJU. Ingredientes: açúcar, alho, cebola, cheiro verde, colorau, extrato de tomate, macarrão, óleo, peito de frango, polpa de caju, pimentão, sal, tomate, vinagre.	SOPA DE CARNE COM LEGUMES/ TORRADAS Ingredientes: alho, abóbora, batata inglesa, carne moída, cebola, cheiro verde, cenoura, colorau, chuchu, macarrão, óleo, pimentão, sal, tomate, torrada.	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ/ PÃO COM QUEIJO Ingredientes: banana, laranja, leite em pó integral, mamão, melão, pão, queijo coalho.	CUSCUZ COM FRANGO/ SUCO DE CAJÁ Ingredientes: açúcar, alho, cebola, cheiro verde, farinha de milho, óleo, peito de frango, polpa de cajá, pimentão, sal, tomate, vinagre.



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
	1.908,51 kcal	285,10 g	65,21 g	56,35 g
		59,77 %	13,65 %	26,55 %
AMANDA BEZERRA FROTA CATUNDA NUTRICIONISTA - CRN 11 3425 RESPONSÁVEL TÉCNICA				

CREDE 19 CARDÁPIO LANCHE NOITE/2025 NOME DA ESCOLA - MUNICÍPIO 1º e 3ª semana do mês					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Noite 18:00 hs	SANDUICHE DE QUEIJO/ VITAMINA DE ACEROLA/ LARANJA Ingredientes: açúcar, laranja, leite integral UHT, pão, polpa de acerola, queijo coalho.	RISOTO DE FRANGO /BANANA Ingredientes: alho, arroz, banana, batata inglesa, cebola, cheiro verde, cenoura, colorau, óleo, peito de frango, pimentão, sal, vinagre	MUNGUNZÁ SALGADO/ DOCE DE GOIABA Ingredientes: alho, carne bovina acém, charque, cebola, cheiro verde, colorau, doce de goiaba, feijão corda, milho munguzá, óleo, pimentão, sal.	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA/ MELÃO Ingredientes: alho, carne moída, cebola, cheiro verde, colorau, extrato de tomate, macarrão, melão, óleo, pimentão, sal, tomate.	CANJA COM LEGUMES/ TORRADAS Ingredientes: alho, arroz, batata inglesa, cebola, cheiro verde, colorau, cenoura, óleo, peito de frango, pimentão, sal, tomate, torrada, vinagre.
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
		508,14kcal	75,20 g	15,86 g	15,95 g
			59,19 %	12,48 %	28,25 %



2ª e 4ª semana do mês					
Lanche Noite 18:00 hs	VITAMINA DE GOIABA/ PÃO COM OVOS. Ingredientes: açúcar, leite integral UHT, margarina, ovo de galinha, pão, polpa de goiaba, sal.	MACARRONADA DE FRANGO/ SUCO DE CAJU. Ingredientes: açúcar, alho, cebola, cheiro verde, colorau, extrato de tomate, macarrão, óleo, peito de frango, polpa de caju, pimentão, sal, tomate, vinagre.	SOPA DE CARNE COM LEGUMES/ TORRADAS Ingredientes: alho, abóbora, batata inglesa, carne moída, cebola, cheiro verde, cenoura, colorau, chuchu, macarrão, óleo, pimentão, sal, tomate, torrada.	SALADA DE FRUTAS COM LEITE EM PÓ/ PÃO COM QUEIJO Ingredientes: banana, laranja, leite em pó integral, mamão, melão, pão, queijo coalho.	CUSCUZ COM FRANGO/ SUCO DE CAJÁ/ BANANA Ingredientes: açúcar, alho, banana, cebola, cheiro verde, farinha de milho, óleo, peito de frango, polpa de cajá, pimentão, sal, tomate, vinagre.
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
		478,98kcal	71,83 g	15,72 g	14,32 g
			59,98 %	13,12 %	26,90 %
AMANDA BEZERRA FROTA CATUNDA NUTRICIONISTA - CRN 11 3425 RESPONSÁVEL TÉCNICA					

Obs. 2: Alimentos oriundos da Agricultura Familiar a serem adquiridos pelas escolas:

ABACAXI, ALFACE, BANANA, BATATA DOCE, BETERRABA, BOLO, CARNE BOVINA, CENOURA, CHEIRO VERDE, CHUCHU, IOGURTE, LARANJA, MACAXEIRA, MAMÃO, MELANCIA, MELÃO, PIMENTÃO, POLPA DE FRUTA, QUEIJO COALHO, REPOLHO E TOMATE.

CREDE 20 CARDÁPIO ANO NOME DA ESCOLA - MUNICÍPIO 1º e 3ª semana do mês					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã 09:00h	CUSCUZ COM OVOS / LEITE COM CAFÉ	VITAMINA DE GOIABA/ BOLO Ingredientes:	RISOTO DE FRANGO/ ABACAXI	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA/ SUCO DE ACEROLA	SANDUÍCHE DE FRANGO, ALFACE E TOMATE/ SUCO DE CAJU



	Ingredientes: ovo de galinha, farinha de milho, leite integral UHT, café, açúcar, margarina e sal.	polpa de goiaba, leite integral UHT, leite em pó integral, açúcar e bolo simples.	Ingredientes: filé de peito de frango, batata inglesa, cenoura, arroz, cheiro verde, cebola, colorau, vinagre, pimentão verde, sal, óleo, alho e abacaxi.	Ingredientes: farinha de milho, carne moída, tomate, cheiro verde, cebola, óleo, sal, colorau, pimentão, alho, polpa de acerola e açúcar.	Ingredientes: pão, filé de peito de frango, alface, tomate, cheiro verde, cebola, vinagre, colorau, pimentão, sal, alho, óleo, polpa de caju e açúcar.
Almoço 12:00h	FILÉ DE PEITO DE FRANGO ASSADO/ ARROZ/ FEIJÃO CARIOCA/ FAROFA/ SALADA CRUA: ALFACE, TOMATE E CENOURA/ SUCO DE MANGA. Ingredientes: filé de peito de frango, arroz, feijão carioca, colorau, farinha de mandioca, alho, pimentão, sal, vinagre, cheiro verde, óleo, cebola, alface, tomate, cenoura, polpa de manga e açúcar.	SUÍNO EM CUBOS - 2ª OPÇÃO: OMELETE ARROZ/ FEIJÃO CARIOCA COM JERIMUM/ FAROFA/ SALADA COZIDA: BATATA DOCE E MACAXEIRA/ LARANJA Ingredientes: lombo suíno, feijão carioca, farinha de mandioca, arroz, batata doce, macaxeira, jerimum, alho, sal, colorau, cheiro verde, pimentão, cebola, óleo e laranja.	PICADINHO DE CARNE COM LEGUMES/ ARROZ/ FEIJÃO CARIOCA/ MACARRÃO/ SALADA CRUA: ALFACE E TOMATE/ SUCO DE ACEROLA Ingredientes: carne bovina, cenoura, batata inglesa, arroz, feijão carioca, macarrão, alface, tomate, colorau, sal, óleo, pimentão, alho, cheiro verde, cebola, polpa de acerola e açúcar.	FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES/ ARROZ/ FEIJÃO CARIOCA/ PIRÃO/ SALADA DE REPOLHO COM CENOURA/ SUCO DE GRAVIOLA Ingredientes: filé de peito de frango, arroz, feijão carioca, batata inglesa, cenoura, repolho, farinha de mandioca, cebola, óleo, sal, vinagre, pimentão, alho, tomate, azeite de oliva, colorau, cheiro verde, polpa de graviola e açúcar.	ESTROGONOFE DE CARNE/ ARROZ/ FEIJÃO CARIOCA/ FAROFA DE CUSCUZ/ SALADA COZIDA/ MELÃO Ingredientes: carne bovina, arroz, feijão carioca, batata inglesa, beterraba, farinha de milho, extrato de tomate, pimentão, sal, colorau, cebola, alho, óleo, cheiro verde e melão.
Lanche Tarde 15:00h	SANDUÍCHE DE QUEIJO/ VITAMINA DE ACEROLA Ingredientes: queijo coalho, pão, leite integral UHT, leite em pó integral, polpa de acerola, margarina e açúcar.	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA/ SUCO DE GOIABA Ingredientes: farinha de milho, carne moída, tomate, cheiro verde, cebola, alho, óleo, colorau, pimentão, sal, polpa de goiaba e	CANJA COM LEGUMES/ TORRADA Ingredientes: filé de peito de frango, arroz, cenoura, batata inglesa, cheiro verde, cebola, alho, óleo, colorau, vinagre, sal, pimentão, torrada e	MARIA ISABEL/ MELANCIA Ingredientes: carne bovina, arroz, pimentão, cheiro verde, cebola, óleo, colorau, alho, sal e melancia.	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA/ BANANA Ingredientes: macarrão, carne moída, pimentão, tomate, cheiro verde, cebola, sal, colorau, alho, óleo e banana.



		açúcar.	margarina.		
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	
	1.908,6 kcal	274,98g	72,49g	58,51g	
		57,62%	15%	27,59%	
AMANDA BEZERRA FROTA CATUNDA NUTRICIONISTA - CRN 11 3425 RESPONSÁVEL TÉCNICA					

2º e 4ª semana do mês

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Manhã 09:00h	LEITE COM CAFÉ/ BOLO/ MELANCIA Ingredientes: leite integral UHT, café, açúcar, bolo e melancia.	VITAMINA DE MANGA/ SANDUÍCHE COM OVOS Ingredientes: leite integral UHT, leite em pó integral, polpa de manga, pão, ovo de galinha, açúcar e margarina.	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA/ SUCO DE ACEROLA Ingredientes: carne moída, farinha de milho, tomate, cheiro verde, cebola, sal, colorau, óleo, pimentão, alho, polpa de acerola e açúcar.	VITAMINA DE BANANA E MAMÃO/ TORRADA COM MARGARINA Ingredientes: leite integral UHT, leite em pó integral, banana, mamão, torrada, margarina e açúcar.	SANDUÍCHE DE QUEIJO/ LEITE COM CAFÉ Ingredientes: leite integral UHT, pão, queijo coalho, margarina, café e açúcar.
Almoço 12:00h	FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES/ ARROZ/ FEIJÃO CARIÓCA/ MACARRÃO/ SALADA COZIDA/ BANANA	COZIDO DE CARNE COM LEGUMES/ ARROZ/ FEIJÃO CARIÓCA/ PIRÃO/ SALADA TROPICAL (ALFACE, TOMATE, CENOURA E	SUÍNO EM CUBOS - 2ª OPÇÃO: OMELETE ARROZ/ FEIJÃO CARIÓCA/ MACARRÃO/ SALADA	FRANGO ASSADO/ BAIÃO DE DOIS/ FAROFA/ SALADA CRUA: REPOLHO COM CENOURA/ SUCO DE CAJU Ingredientes:	FEIJÃO COM CHARQUE E CARNE BOVINA/ ARROZ/ FAROFA/ SALADA CRUA: ALFACE, TOMATE E CENOURA/ LARANJA Ingredientes: feijão preto, carne



	Ingredientes: filé de peito de frango, arroz, feijão carioca, macarrão, batata inglesa, beterraba, cenoura, banana colorau, óleo, cheiro verde, pimentão, cebola, alho, sal e vinagre.	ABACAXI/ SUCO DE ACEROLA Ingredientes: carne bovina, arroz, feijão carioca, batata inglesa, chuchu, cenoura, abacaxi, alface, tomate, farinha de mandioca, alho, sal, colorau, pimentão, cheiro verde, cebola, óleo, polpa de acerola e açúcar.	COZIDA/ SUCO DE MANGA Ingredientes: pernil suíno, arroz, feijão carioca, macarrão, batata inglesa, cenoura, alho, cebola, óleo, cheiro verde, colorau, sal, pimentão, polpa de manga e açúcar.	frango (coxa e sobrecoxa), arroz, feijão de corda, alho, cebola, colorau, farinha de mandioca, azeite de oliva, repolho, cenoura, pimentão, sal, vinagre, cheiro verde, óleo, polpa de caju e açúcar.	de charque, carne bovina, arroz, farinha de mandioca, tomate, alface cenoura, laranja, alho, óleo, pimentão, cheiro verde, cebola, colorau e sal.
Lanche Tarde 15:00h	CUSCUZ COM OVOS E QUEIJO/ LEITE COM CAFÉ Ingredientes: ovo de galinha, queijo coalho, farinha de milho, leite integral UHT, café, açúcar, margarina e sal.	MACARRONADA DE FRANGO/ LARANJA Ingredientes: macarrão, filé de peito de frango, laranja, cheiro verde, cebola, vinagre, óleo, colorau, sal, pimentão e alho.	SANDUÍCHE DE QUEIJO/ LEITE COM CAFÉ/ MELÃO Ingredientes: queijo coalho, pão, leite integral UHT, café, margarina, açúcar e melão.	TORTA DE CARNE MOÍDA/ SUCO DE GOIABA Ingredientes: carne moída, ovo de galinha, farinha de trigo, leite integral UHT, milho verde, cenoura, sal, tomate, cheiro verde, alho, óleo, cebola, margarina, fermento em pó, colorau, pimentão, polpa de goiaba e açúcar.	CUSCUZ COM OVOS/ LEITE COM CAFÉ/ BANANA Ingredientes: farinha de milho, ovo de galinha, leite integral UHT, café, açúcar, margarina, sal e banana.
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
		1.977,2 kcal	289,16g	72,35g	60,79g
			58,50 %	14,63 %	27,67%
AMANDA BEZERRA FROTA CATUNDA NUTRICIONISTA - CRN 11 3425 RESPONSÁVEL TÉCNICA					

--

CREDE 20 CARDÁPIO ANO NOME DA ESCOLA - MUNICÍPIO 1º e 3ª semana do mês					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Lanche Noite 18:30h	SANDUÍCHE DE QUEIJO/VITAMINA DE ACEROLA Ingredientes: queijo coalho, margarina, açúcar, pão, leite integral UHT, leite em pó integral e polpa de acerola.	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA/ SUCO DE GOIABA Ingredientes: tomate, cheiro verde, cebola, alho, óleo, colorau, pimentão, sal, farinha de milho, carne moída, polpa de goiaba e açúcar.	CANJA COM LEGUMES/ TORRADA Ingredientes: cenoura, batata inglesa, cheiro verde, cebola, alho, óleo, colorau, vinagre, torrada, filé de peito de frango, arroz, sal e pimentão.	MARIA ISABEL SUCO DE MANGA/ BANANA Ingredientes: polpa de manga, açúcar, banana, pimentão, cheiro verde, cebola, óleo, arroz, colorau, alho, sal e carne bovina charque.	MACARRONADA DE CARNE MOÍDA/ BANANA Ingredientes: pimentão, tomate, cebola, sal, colorau, banana, alho, macarrão, carne moída, óleo e cheiro verde.
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
		469,8kcal	67,58g	16,62g	15,74g
			57,54%	14,15%	30%
2ª e 4ª semana do mês					
Lanche Noite 18:30h	CUSCUZ COM OVOS E QUEIJO/LEITE COM CAFÉ Ingredientes: ovo de galinha, queijo coalho, açúcar, farinha de milho, leite integral UHT, café, margarina e sal.	MACARRONADA DE FRANGO/ SALADA CRUA/ SUCO DE MANGA Ingredientes: cheiro verde, cebola, vinagre, extrato de tomate, macarrão, pimentão, óleo, colorau, sal, alho, alface, tomate, azeite de oliva, filé de peito de frango, polpa de manga e açúcar.	SANDUÍCHE DE QUEIJO/ LEITE COM CAFÉ/ MELÃO Ingredientes: queijo coalho, pão, margarina, açúcar, leite integral UHT, café e melão.	TORTA DE CARNE MOÍDA/ SUCO DE GOIABA Ingredientes: alho, óleo, cebola, leite integral UHT, fermento em pó, colorau, margarina, pimentão, carne moída, ovo de galinha, farinha de trigo, milho verde, cenoura, sal, tomate, cheiro verde,	CUSCUZ COM OVOS/ SUCO DE GRAVIOLA/ BANANA Ingredientes: sal, farinha de milho, margarina, ovo de galinha, polpa de graviola, açúcar e banana.



				polpa de goiaba e açúcar.	
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
		501,8kcal	74,61g	16,09g	16,65g
			59,47%	12,8%	29,87%
AMANDA BEZERRA FROTA CATUNDA NUTRICIONISTA - CRN 11 3425 RESPONSÁVEL TÉCNICA					

Obs. 3: Alimentos oriundos da Agricultura Familiar a serem adquiridos pelas escolas:

Polpa de acerola, tomate, cheiro verde, polpa de goiaba, cenoura, pimentão, polpa de manga, banana, alface, melão, melancia, mamão, beterraba, chuchu, abacaxi, polpa de caju, laranja, abóbora (jerimum), repolho e batata-doce.



APÊNDICE VII

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DO PREÇO

GRUPO _____						
	Coluna 1	Coluna 2	Coluna 3	Coluna 4	Coluna 5	Coluna 6
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CUSTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / MATÉRIA PRIMA (R\$)	DEMAIS CUSTOS (MÃO DE OBRA + OPERACIONAL E INSTALAÇÕES + IMPOSTO + LUCRO) (R\$)	VALOR UNITÁRIO/ ITEM (SOMA COLUMA 2 E 3) (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 (_____)						
Os valores apresentados deverão ser detalhados nas planilhas abaixo: PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PLANILHA II – CUSTO COM MÃO DE OBRA PLANILHA III – CUSTO OPERACIONAL E INSTALAÇÕES PLANILHA IV – CUSTO COM IMPOSTOS PLANILHA V – LUCRO ESPERADO						



PLANILHA I – CUSTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS							
CARDÁPIO Nº ____							
Alimento/ Ingredientes utilizados nas preparações	Per capta Edital (g/ml/ unid)	Fator de Correção (FC)	Per capta com FC (g/ml/ unid)	Número de alunos	Quantidade total (Kg/L/unid)	Preço (Kg/L/unid) R\$	Custo total (R\$)
LANCHE MANHÃ							
ALMOÇO							
LANCHE TARDE							
LANCHE NOITE							
Valor Total							
Valor unitário							
RESUMO							
Refeição	Custo unitário médio dos dez cardápios		Número de alunos		Custo Total		
Lanche manhã							
Almoço							
Lanche tarde							
Lanche noite							
CUSTO TOTAL							
PLANILHA II – CUSTO COM MÃO DE OBRA							
Descrição					Valor mensal		



Custo com mão de obra	
TOTAL	
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES	
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO	

PLANILHA III – CUSTO OPERACIONAL E INSTALAÇÕES		
Despesas	Custo mensal	Custo total
Material de higiene e limpeza		
Equipamentos (aquisição, manutenção, depreciação)		
Material descartável		
Gás de cozinha		
Uniformes		
EPI's		
Dedetização		
Transporte		
Estrutura física (manutenção, reformas para atender legislação sanitária, outros)		
Análise da potabilidade da água		
Análise de amostras		
Descarte de resíduos		
Outros		
VALOR TOTAL		
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES		
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO		
PLANILHA IV – CUSTO COM IMPOSTOS		
Descrição	Alíquota	Valor mensal
Alíquota de imposto		



TOTAL		
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES		
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO		
PLANILHA V – LUCRO ESPERADO		
Descrição	Alíquota	Valor mensal
Lucro esperado		
TOTAL		
NÚMERO TOTAL DE REFEIÇÕES		
REFLEXO SOBRE O CUSTO DA REFEIÇÃO		

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

1.1. 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.

Salientamos que foi constatado que a modalidade de serviço terceirizado para o fornecimento da alimentação escolar aos alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e das Escolas Estaduais de Educação Profissional gera economicidade para a Administração Pública, melhora a qualidade das ações desenvolvidas na escola, otimizando o tempo da gestão escolar, garantindo a qualidade da

alimentação, a conformidade regulatória quanto às normas de segurança alimentar e padrões de higiene, bem como reduz riscos de desabastecimento e descumprimento dos cardápios planejados.

Pelo exposto, considerando, ainda, que o serviço de alimentação nas escolas se trata de serviço contínuo, é necessário, nos termos da Lei Federal 14.133/2021, a contratação do 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 18, 19 e 20, de modo a garantir a continuidade do serviço e a segurança alimentar e nutricional dos alunos atendidos por esta Secretaria.

2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO.

2.1. Constitui objeto deste estudo a aquisição de 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 18, 19 e 20, e alunos que estejam em intercâmbio nas ações pedagógicas, de acordo com especificações e requisitos necessários para fornecimento.

Considerando o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 à 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências; a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; 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; a Lei nº 15.910, de 11 de dezembro de 2015, que dispõe sobre a criação da política de aquisição de alimentos da agricultura familiar do estado do Ceará; o Decreto Estadual nº 36.349, de 20 de dezembro de 2024, o qual altera o Decreto Estadual nº 32.315, de 25 de agosto de 2017, que regulamenta a Lei nº 15.910, de 11 de dezembro de 2015, que institui a política de aquisição de alimentos da agricultura familiar do estado do Ceará, e dá outras providências; e a Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; o fornecimento do serviço de alimentação aos alunos das EEMTIs e EEEP's deve atender aos requisitos abaixo:

- a) A alimentação oferecida deverá ser balanceada sob ponto de vista nutricional, saudável e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente;
- b) Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando aos “*in natura*” e aos minimamente processados, suprimindo, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias para tempo integral e 20% das necessidades nutricionais diárias para tempo parcial e educação de jovens e adultos;
- c) O serviço de alimentação executado nas unidades escolares deverá possuir responsável técnico nutricionista;
- d) O serviço de alimentação deverá ser pautado na sustentabilidade, atendendo políticas de responsabilidade socioambiental e estabelecendo práticas sustentáveis;
- e) O serviço deverá ser fornecido por empresa devidamente regularizada para exercer atividades relacionadas à alimentação, com histórico de desempenho positivo em contratos anteriores, com referências comerciais sólidas e com capacidade técnica para garantir a continuidade do serviço com qualidade e quantidades adequadas;
- f) Atendimento das leis trabalhistas e regulamentações locais e cumprimento de normas éticas e legais;
- g) Cumprimento da Política de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, cujo público consumidor são indivíduos em situação de insegurança alimentar e nutricional e aqueles atendidos pela rede socioassistencial, pelos equipamentos de alimentação e nutrição, pelas demais ações de alimentação e nutrição financiadas pelo poder público e que prevê a aquisição de, no mínimo, 30% dos gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar.

Com o objetivo de atender a esses pontos, entende-se que a modalidade de licitação que melhor se adequa à proposta é o Pregão, na forma eletrônica, em consonância com o art. 29, da Lei 14.133/2021, considerando que o objeto possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO.

3.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consulta a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, o que levou a constatar que os outros órgãos e entidades contratam pessoa jurídica para fornecimento de refeições condizente com a forma de aquisição adotada por esta Administração. Os preços foram avaliados com base nas contratações realizadas pela própria SEDUC e por outros órgãos, onde também foram incluídos preços de fornecedores locais e regionais.

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

4.1. 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, bem como período de recuperação escolar, 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.

4.2. 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 pela CONTRATANTE, de modo a suprir, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias para tempo integral e 20% para tempo parcial e EJA.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS.

5.1. Memória de Cálculo:

Total de lanches manhã = Número de alunos x 215 dias

Total de Almoço = Número de alunos x 215 dias

Total de lanches tarde = Número de alunos x 215 dias

Total de lanches noite = Número de alunos x 215 dias

CREDE/SEFOR	MUNICÍPIO	ESCOLA	Alunos Manhã	Alunos Tarde	Alunos Noite	Alunos Almoço	Lanche Manhã	Lanche Tarde	Lanche Noite	Almoço
18	ALTANEIRA	EEMTI SANTA TEREZA	241	241	15	241	51.815	51.815	3.225	51.815
18	ANTONINA DO NORTE	EEMTI ANTÔNIO MOTA	314	314	0	314	67.510	67.510	0	67.510
18	ARARIPE	EEMTI DONA CARLOTA TÁ-VORA	440	444	13	419	94.600	95.460	2.795	90.085
18	ASSARÉ	EEMTI RAIMUNDO MOACIR ALENCAR MOTA	212	212	29	212	45.580	45.580	6.235	45.580
18	CAMPOS SALES	EEMTI PROFESSORA MARIA DOLORES ARRAIS (antes EEMTI de Campos Sales)	461	450	49	425	99.115	96.750	10.535	91.375
18	CRATO	EEMTI ESTADO DA BAHIA	342	389	79	342	73.530	83.635	16.985	73.530
18	CRATO	EEMTI GOVERNADOR ADAUTO BEZERRA	475	475	0	475	102.125	102.125	0	102.125
18	CRATO	EEMTI JUVÊNCIO BARRETO	198	198	61	198	42.570	42.570	13.115	42.570
		EXTENSÃO - EEIEF PAULO	68	60	0	0	14.620	12.900	0	0



CEARÁ

GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

		LIMA VERDE								
18	CRATO	EEMTI PREFEITO RAIMUNDO COELHO BEZERRA DE FARIAS	531	531	0	531	114.165	114.165	0	114.165
18	CRATO	EEMTI TEODORICO TELES DE QUENTAL	343	343	0	343	73.745	73.745	0	73.745
18	CRATO	EEMTI WILSON GONÇALVES	484	484	0	484	104.060	104.060	0	104.060
18	NOVA OLINDA	EEMTI PADRE LUÍS FILGUEIRAS	443	443	118	443	95.245	95.245	25.370	95.245
18	POTENGI	EEMTI MENEZES PIMENTEL	345	345	72	345	74.175	74.175	15.480	74.175
18	SABOEIRO	EEMTI LÍDIA BEZERRA	552	552	65	552	118.680	118.680	13.975	118.680
		EXTENSÃO - EEF MARIA LINDA DA GLÓRIA - ANEXO EEFM LÍDIA BEZERRA	0	0	79	0	0	0	16.985	0
18	SALITRE	EEMTI JOSÉ WALDEMAR DE ALCANTARA E SILVA	379	379	299	379	81.485	81.485	64.285	81.485
18	SANTANA DO CARIRI	EEMTI ADRIÃO DO VALE NUVENS	305	305	110	305	65.575	65.575	23.650	65.575
		EXTENSÃO - GOVERNADOR GONZAGA MOTA EMEIEF	0	0	193	0	0	0	41.495	0
19	BARBALHA	EEMTI ALMIRO DA CRUZ	474	474	0	474	101.910	101.910	0	101.910
19	BARBALHA	EEMTI VIRGÍLIO TÁVORA	615	615	0	615	132.225	132.225	0	132.225
19	CARIRIAÇU	EEM PLÁCIDO ADERLDO CASTELO	352	344	58	232	75.680	73.960	12.470	49.880
19	CARIRIAÇU	EEMTI SÃO PEDRO	382	382	51	382	82.130	82.130	10.965	82.130
19	CARIRIAÇU	EEEP PAULO BARBOSA LEITE	369	369	0	369	79.335	79.335	0	79.335
19	FARIAS BRITO	EEMTI GABRIEL BEZERRA DE MORAIS	351	351	0	351	75.465	75.465	0	75.465
		EXTENSÃO - EEFM LUIZ OTACILIO CORREIA-EXTENSÃO	0	15	0	0	0	3.225	0	0
19	GRANJEIRO	EEMTI MIGUEL SARAIVA PINHEIRO	226	226	24	226	48.590	48.590	5.160	48.590
19	JARDIM	EEMTI GOVERNADOR ADAUTO BEZERRA	856	856	118	856	184.040	184.040	25.370	184.040
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEEP ADERSON BORGES DE CARVALHO	350	350	0	350	75.250	75.250	0	75.250
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEEP PROFESSOR MOREIRA DE SOUSA	485	485	0	485	104.275	104.275	0	104.275
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI AMÁLIA XAVIER	421	414	24	382	90.515	89.010	5.160	82.130
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI ALAIDE SILVA SANTOS	356	372	76	337	76.540	79.980	16.340	72.455
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI DOM ANTONIO CAMPELO DE ARAGÃO	318	318	64	318	68.370	68.370	13.760	68.370
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI DONA MARIA AMÉLIA BEZERRA	498	498	0	498	107.070	107.070	0	107.070
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI FIGUEIREDO CORREIA	389	389	0	389	83.635	83.635	0	83.635
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI PRESIDENTE GEISEL	599	599	0	599	128.785	128.785	0	128.785
19	JUAZEIRO DO NORTE	EEMTI TIRADENTES	526	526	217	526	113.090	113.090	46.655	113.090
20	ABAIARA	EEMTI BELARMINO LINS DE MEDEIROS	317	317	0	317	68.155	68.155	0	68.155
20	AURORA	EEEP LEOPOLDINA GONÇALVES QUEZADO	473	473	0	473	101.695	101.695	0	101.695
20	AURORA	EEMTI TABELIÃO JOSÉ PINTO QUEZADO	385	385	81	385	82.775	82.775	17.415	82.775
20	BARRO	EEMTI MAURO SAMPAIO	132	132	0	132	28.380	28.380	0	28.380
20	BARRO	EEMTI DEPUTADO ANTÔNIO LEITE TAVARES	137	137	0	137	29.455	29.455	0	29.455
20	BREJO SANTO	EEMTI PROFESSOR JOSÉ TELES DE CARVALHO	452	452	0	452	97.180	97.180	0	97.180
20	JATI	EEMTI MOISÉS BENTO DA SILVA	325	351	0	325	69.875	75.465	0	69.875

20	MAURITI	EEMTI PROFESSORA EUNICE MARIA DE SOUSA FREITAS	198	198	0	198	42.570	42.570	0	42.570
20	MAURITI	EEMTI ANDRÉ CARTAXO	510	510	58	510	109.650	109.650	12.470	109.650
		EXTENSÃO - EEF FILEMON TELES	0	0	63	0	0	0	13.545	0
20	MILAGRES	EEMTI DONA ANTÔNIA LINDALVA DE MORAIS	530	530	0	530	113.950	113.950	0	113.950
20	PENAFORTE	EEMTI SIMÃO ANGELO	483	483	83	483	103.845	103.845	17.845	103.845
20	PORTEIRAS	EEMTI ARISTARCO CARDOSO	472	472	0	472	101.480	101.480	0	101.480
TOTAL							3894510	3910420	451285	3829365

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

6.1. O presente estudo é composto por pesquisas de mercado, onde foram selecionados 3 (três) preços provenientes do Banco de Preços Estadual para composição do Mapa Comparativo de Preços (MCP). Os preços unitários dos itens, a memória de cálculo e o valor estimado constam no MCP constante nos autos do processo licitatório.

6.2. Visando garantir os princípios administrativos da ampla competitividade, da economicidade, selecionando a proposta mais vantajosa para a Administração, em consonância com o princípio do interesse público, com fulcro no Art. 5 c/c Art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021, optou-se por não disponibilizar os valores estimados dos itens aos fornecedores.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO.

7.1. O agrupamento dos itens se dá em função de serem prestados por empresas do segmento de alimentos, e especialmente, pelo fato de não ser razoável/eficiente que a Administração contrate várias empresas para fornecer os itens objeto desta licitação, sob risco de prejuízo à economicidade e ao próprio erário pela inviabilização de se encontrar a proposta mais vantajosa ante a perda de economia de escala, pelo ponto de vista da eficiência técnica por procurar manter a qualidade do objeto a ser contratado, haja vista que o gerenciamento da execução do futuro contrato permanecerá todo o tempo a cargo de um mesmo fornecedor, assegurando, com isso, um maior nível de controle por parte do fiscal do contrato na execução e na qualidade dos serviços prestados e pelo aspecto de praticidade em relação à utilização da cozinha da escola na preparação das refeições (lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche da noite), que torna inviável o partilhamento do espaço na execução/operacionalização dos serviços por mais de uma empresa concomitante.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES.

8.1. Em cumprimento ao Decreto Estadual nº 36.349, de 20 de dezembro de 2024, o qual altera o Decreto Estadual nº 32.315, de 25 de agosto de 2017, que regulamenta a Lei nº 15.910, de 11 de dezembro de 2015, que institui a política de aquisição de alimentos da agricultura familiar do estado do Ceará, e dá outras providências, as Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional, utilizando os recursos financeiros transferidos do Fundo Nacional de Desenvolvimento de Educação (FNDE), realizará a aquisição direta de gêneros oriundos da Agricultura Familiar, por meio de Chamada Pública, considerando que estes recursos se destinam exclusivamente à aquisição de gêneros alimentícios, conforme estabelece a lei nº 11.947/2009. Esses gêneros se destinarão a complementar os cardápios que serão preparados pelo fornecedor.

9. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO.

9.1. A aquisição do serviço de alimentação para atender os alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional pretendida por esta licitação está alinhada ao Plano Plurianual (PPA) 2024-2027 desta Secretaria, como estabelecido em seu Anexo I (Estrutura do PPA 2024 – 2027), nas ações 20974 (Fornecimento de alimentação escolar em tempo integral) e 20979 (Fornecimento e aquisição de alimentação escolar de ensino médio integrado à educação profissional), com demonstrativos orçamentários apresentados em seu Anexo II (Demonstrativos de Eixos, Temas e Programas). Ressalta-se, ainda, que cada item (lanche manhã, almoço, lanche tarde e lanche noite) se encontra previsto no Plano de Contratações Anual – PCA, conforme consulta realizada no Portal de Compras da Secretaria de Planejamento e Gestão – SEPLAG.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS.

10.1. A contratação espera atender às necessidades nutricionais dos alunos durante o período em que estão na escola e contribuir com o processo de permanência dos alunos na escola, assegurando-lhes uma alimentação saudável para uma aprendizagem com sucesso. Espera-se, por meio dessa contratação, efetivar uma economia para a Administração no sentido de unificar processos e recursos necessários ao fornecimento da alimentação escolar adequada e saudável aos alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional em uma única contratação.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

11.1. Articulação com CREDE/SEFOR e gestão escolar de modo a garantir a não interrupção do serviço.

11.2. Orientações aos gestores escolares buscando viabilizar fiscalização adequada na futura execução contratual, garantindo qualidade e segurança dos alimentos.

11.3. As Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional já possuem instalações físicas compatíveis para a realização do serviço.

11.4. A SEDUC conta com profissionais nutricionistas capacitados para fiscalizar a execução do contrato quanto às condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS.

12.1. Possível impacto: consumo excessivo de recursos hídricos na produção das refeições.

12.1.1. Medidas mitigadoras:

a) Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

b) Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

c) Procedimentos de lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0 - 2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

d) Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;
- 1. Descascar legumes e frutas;
- 2. Cortar carnes, aves, peixes, etc;
- 3. Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;
- 4. Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

12.2. Possível impacto: consumo excessivo de energia elétrica na produção das refeições.

12.2.1. Medidas mitigadoras:

- a) Verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- b) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- c) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias.
- d) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
- e) Repassar aos manipuladores de alimentos todas as orientações referentes à redução do consumo de energia.

12.3. Possível impacto: produção excessiva de resíduos alimentares.

12.3.1. Medidas mitigadoras:

- a) Utilizar na formulação dos Cardápios a prática de utilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
- b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.
- c) Evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas.
- d) Enriquecer os cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.
- e) Privilegiar, quando da confecção dos cardápios, alimentos próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.
- f) Utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos.
- g) Utilizar técnicas adequadas de pré-preparo, visando reduzir perdas de alimentos juntamente de cascas e aparas.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.

13.1. O presente Estudo Técnico Preliminar comprova a necessidade e a viabilidade da contratação para a aquisição do serviço de alimentação com fornecimento de refeições para atender os alunos das Escolas Estaduais de Ensino Médio em Tempo Integral e Escolas Estaduais de Educação Profissional, por meio da modalidade Pregão, do tipo Eletrônico, tendo em vista que o mesmo possui celeridade e proporciona condução rápida do processo licitatório, considerando a necessidade de agilidade na contratação do serviço, economia de tempo para a Administração e para os licitantes, transparência, estímulo da competição e obtenção do melhor preço.

À

Central de Licitações do Estado do Ceará

Ref.: Pregão Eletrônico nº 20250010 – SEDUC/COALE/CEALE

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 _____					
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 III – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

Contrato nº ____ / 20__ –

Processo nº 22001.006165/2025-84

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
(O)A _____ E (O) A _____, ABAIXO
QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE
DECLARA.**

O(A) _____, situada(o) na _____, inscrita(o) no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada(o) CONTRATANTE, neste ato representada(o) pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, e a _____, com sede na _____, CEP: _____, Fone: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o nº _____, doravante denominado CONTRATADO, representado neste ato pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, 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 20250010 – SEDUC/COALE/CEALE, 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 20250010 – SEDUC/COALE/CEALE, 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 18, 19 e 20, 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 do contrato é de 12 (doze) meses, contado 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.

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 o CONTRATADO.

4.1.2. 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 que a alimentação é necessidade permanente e evitam-se custos extras com mobilização.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O regime de execução indireta se dará por EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL.

5.2. 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 irreajustáveis 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 IGP-M (FGV), 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 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 Contrato, 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 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. Será exigida garantia contratual nos termos e prazos estabelecidos no subitem 6.2 do Termo de Referência. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa.

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.

13.2.4.3. 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 n. 14.133/2021.

13.2.4.4. 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. Funcionais Programáticas:

22100022.12.362.144.20974.01.339039.1.5009100000.0

22100022.12.362.144.20974.02.339039.1.5009100000.0;

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 – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

19.1. O modelo de gestão contratual consta no Termo de Referência, Anexo a este contrato.

19.2. A execução contratual será acompanhada pelo(a) Gestor(a) do Contrato, Sr(a). Antonia Evilauba Gonçalves da Silva, matrícula nº 089122-1-1, inscrito(a) no CPF sob o nº 214.226.483-20, representante especialmente designado(a) pela CONTRATANTE para este, ou pelo(a) respectivo(a) substituto(a), de acordo com o estabelecido no art. 43, do Decreto nº 35.322 de 24 de fevereiro de 2023.

19.3. A execução contratual será fiscalizada pelo(a) Fiscal do Contrato, Sr(a). Edna Teles Soares Bantim, matrícula nº 076711-1-3, inscrito(a) no CPF sob o nº 540.408.763-34; Sr(a). Eryvelton Alves Sousa, matrícula nº 47957214, inscrito(a) no CPF sob o nº 004.863.593-60 e Sr(a). Francisca Liliâne dos Santos, matrícula nº 303607-1-0, inscrito(a) no CPF sob o nº 002.914.063-35, representantes especialmente designados(as) pela CONTRATANTE para este fim, ou pelo(a) respectivo(a) substituto(a), de acordo com o estabelecido no art. 43, do Decreto nº 35.322 de 24 de fevereiro de 2023.

19.4. Terá como suplente o(a) Sr(a). Ademilde Alves de Oliveira, matrícula nº 243821-6, inscrito(a) no CPF sob o nº 071.395.273-34, na ausência de uma das figuras descritas acima, de acordo com o estabelecido nos art. 45 e 46 e respectivos incisos, do Decreto nº 35.322 de 24 de fevereiro de 2023.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1. 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)

(nome do representante)

CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas:

(nome da testemunha 1)

(nome da testemunha 2)

RG:

RG:

CPF:

CPF:

Visto:

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

Anexo IV – MODELO DO TERMO DE ATESTADO DE VISTORIA/DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250010 – SEDUC/COALE/CEALE

PROCESSO Nº 22001.006165/2025-84

(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)



ANEXO V – MODELO DO TERMO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20250010-SEDUC

PROCESSO Nº 22001.006165/2025-84

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

Eu, _____ (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa _____, DECLARO, para os devidos fins, que opto pela não realização de vistoria nos locais onde serão executados os serviços de _____. DECLARO ainda que, 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, assumo inteiramente a responsabilidade ou consequências que, por ventura, decorram desta omissão.

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)